

02/2023

Mod: PBP-50/MVV

Production code: BE50PM

MANUAL D'INSTRUCTIONS

MÉLANGEUR À DOUBLE BRAS – SÉRIE BR



INDEX

CHAPITRE 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	5
1.1 PRÉFACE	5
1.2 DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE.....	5
1.3 GARANTIE.....	6
1.4 SPÉCIFICATIONS DE LA MACHINE.....	6
1.4.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	7
1.5 RÉGLEMENTATIONS PERTINENTES.....	7
1.6 ZONE D'EXPLOITATION.....	8
1.7 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ.....	8
1.7.1 RISQUE DE PUISSANCE.....	9
1.8 SERVICE ET PIÈCES DÉTACHÉES.....	10
1.9 DÉMONTAGE DE LA MACHINE.....	10
CHAPITRE 2. INSTALLATION DE LA MACHINE	11
2.1 LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU SITE D'INSTALLATION.....	11
2.2 TRANSPORT ET MANUTENTION.....	11
2.3 ADJUSTEMENTS	12
2.3.1 MISE À NIVEAU DE LA MACHINE.....	12
2.3.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BRAS DROIT.....	12
2.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	13
CHAPITRE 3. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ.....	14
3.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SIGNALISATION LUMINEUSE.....	14
3.1.1 MACHINE À VITESSE VARIABLE (IMAGE 3.1):.....	14
3.1.2 MACHINE À DEUX VITESSES (IMAGE 3.2):	14
3.2 UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	15
3.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	15
CHAPITRE 4. UTILISATION DE LA MACHINE.....	17
4.1 TESTS.....	17
4.2 CHARGEMENT DE LA MACHINE.....	17
4.3 MISE EN ROUTE DE LA MACHINE.....	18
4.3.1 MACHINE À VITESSE VARIABLE (IMAGE 3.1).....	18

4.3.2	MACHINE AVEC DEUX (IMAGE 3.2)	18
4.4	ARRÊTER LA MACHINE	19
4.5	DÉCHARGEMENT DE LA PÂTE	19
CHAPTER 5. MAINTENANCE		20
5.1	ENTRETIEN ORDINAIRE	20
5.1.1	NETTOYAGE	20
5.1.2	GRAISSAGE DES BRAS PÉTRISSEURS	21
5.2	MAINTENANCE PROGRAMMÉE	22
5.2.1	RÉGLAGE DE LA TENSION DES COURROIES DE BASSIN	23
5.2.2	RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA COURROIE QUI DÉPLACE LES BRAS	23
5.3	DÉFAILLANCE ET/OU ANOMALIES ÉVENTUELLES	24

CHAPITRE 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 PRÉFACE

Ce manuel est destiné à ceux qui installent, utilisent et entretiennent la machine afin qu'ils puissent profiter au mieux des caractéristiques du produit. Il est important que ce manuel soit conservé et reste avec la machine si elle est déplacée ou si elle change de propriétaire, afin qu'il puisse être consulté en toutes circonstances et que l'on dispose ainsi des informations nécessaires pour l'utiliser dans des conditions de sécurité.

Le fabricant n'a pas l'obligation de signaler d'éventuelles modifications successives du produit. En outre, aux termes de la loi, ce document reste la propriété du fabricant, et toute altération, reproduction ou transmission à des tiers est interdite sans son consentement.

Les symboles suivants sont utilisés pour mieux souligner certains passages

⚠ ATTENTION: indique des dangers qui peuvent causer des dommages sérieux ; une attention particulière est requise.

📄 NOTE: indique des informations techniques particulièrement importantes

1.2 DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Les données d'identification de la machine sont imprimées sur la plaque placée à l'arrière de la machine.

		CE	
		KW	<input type="text"/>
MODELLO MODEL	<input type="text"/>	VOLT	<input type="text"/>
MATRICOLA SERIAL NUMBER	<input type="text"/>	Hz	<input type="text"/>
ANNO DI COSTRUZIONE YEAR OF CONSTRUCTION	<input type="text"/>	FASI PHASES	<input type="text"/>
	PESO KG. WEIGHT KG.	AMP.	<input type="text"/>

1.3 GARANTIE

La durée de la garantie est de deux ans et court à partir de la date de la facture ou du reçu fiscal émis au moment de l'achat. Pendant cette période, les composants dont la défectuosité due à un défaut de fabrication a été constatée sans équivoque seront remplacés ou réparés gratuitement par le fabricant dans ses locaux, à l'exception des composants électriques et de ceux soumis à l'usure. La garantie s'entend hors frais de port et de main d'œuvre.

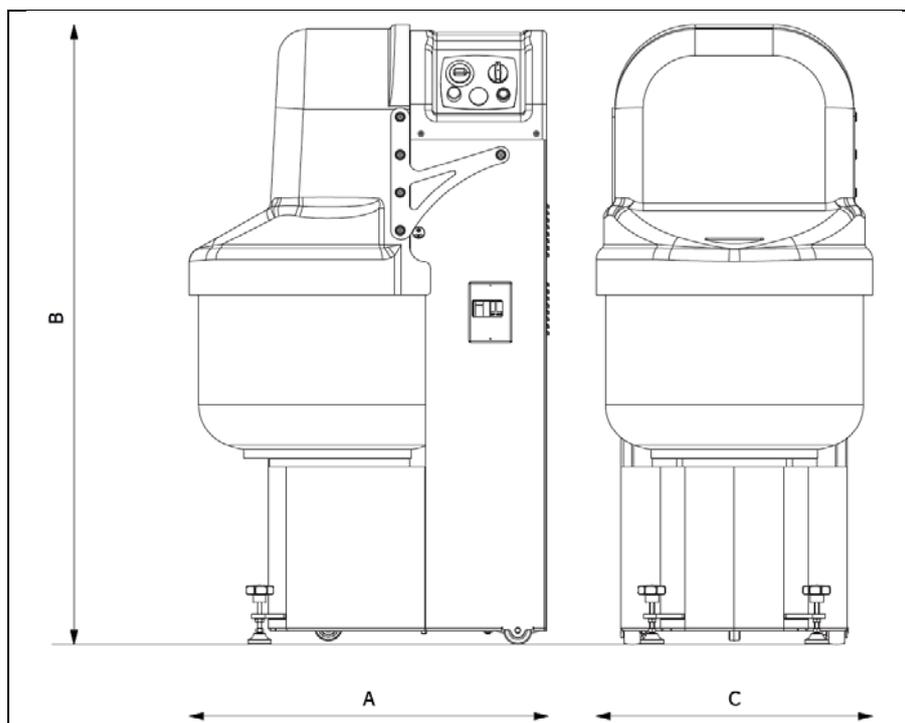
La garantie est annulée dans le cas où le dommage est causé par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, des opérateurs non qualifiés, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, le non-respect des instructions du manuel. Aucune indemnisation du fabricant ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects survenant pendant les périodes où la machine est inopérante en raison d'une panne, d'une réparation en cours ou de toute autre raison liée à la non-présence physique de la machine.

1.4 SPÉCIFICATIONS DE LA MACHINE

La machine a été construite et conçue pour un usage professionnel dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie. L'utilisation du système à double bras permet une excellente oxygénation de la pâte, évitant ainsi la surchauffe.

La machine est composée de(PICT.1.1):

- Un corps robuste en acier peint avec des poudres époxydiques pour aliments (renforcé avec des profils métalliques là où les contraintes mécaniques sont plus importantes) qui contient et supporte les différents composants de la machine.
- Cuve et bras de pétrissage réalisés en acier inox 304.
- Protection de la cuve fermée en plastique transparent de haute robustesse.
- Mouvement des bras réalisé par des engrenages en fonte à bain d'huile.
- Boîte de vitesses en fonte de haute robustesse et parfaitement étanche.
- Deux roues arrière fixes, une roue avant pivotante et deux pieds de nivellement avant.
- Livré avec minuterie
- Bras droit réglable en hauteur pour la réalisation de pâtes particulières.
- Disponible avec moteur:
 - triphasé à vitesse variable
 - triphasé à 2 vitesses



PICT. 1.1

1.4.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Model	Pétrissage capacité kg	Farine capacité kg	Bol volume lt	Bras vitesse min	Bol dim. mm	Moteur Puissance kW	Voltage	Dimensions mm A B C	Poids Kg
BR SERIES	BR 40D	5/40	3/25	70	40/60	530x320	1.1/1.5	400/50/3	770x1350x600	270
	BR 40P	5/40	3/25	70	da 40a 60	530x320	2.2	400/50/3	770x1350x600	270
	BR 50D	5/50	3/33	80	40/60	550x340	1.5/2.2	400/50/3	770x1350x600	280
	BR 50P	5/50	3/33	80	da 40a 60	550x340	2.2	400/50/3	770x1350x600	280
	BR 60D	5/60	3/40	92	40/60	550x390	1.5/2.2	400/50/3	770x1350x600	290
	BR 60P	5/60	3/40	92	da 40a 60	550x390	2.2	400/50/3	770x1350x600	290

D = Triphasé 2 vitesses

P = Triphasé à vitesse variable

1.5 RÉGLEMENTATIONS PERTINENTES

La machine a été conçue et fabriquée conformément à la directive sur les machines 2006/42/CE et aux normes suivantes :

- UNI EN ISO14121-1: Sécurité des machines
- UNI EN ISO12100: Sécurité des machines - Principes général de création

- UNI EN ISO13857: Distances de sécurité
- UNI EN 349:2008: Espaces minimaux pour éviter l'écrasement de parties du corps humain
- IEC60204-1 Ed. 6.0: Équipement électrique des machines
- EN 453: Machines pour l'industrie alimentaire - Mélangeurs à pâte

La déclaration de conformité se trouve à l'intérieur du bol de la machine.

1.6 ZONE D'EXPLOITATION

Dans les conditions normales de travail et pour avoir la meilleure exploration des potentialités de la machine, l'opérateur a besoin de la zone représentée en IMAGE 1.2

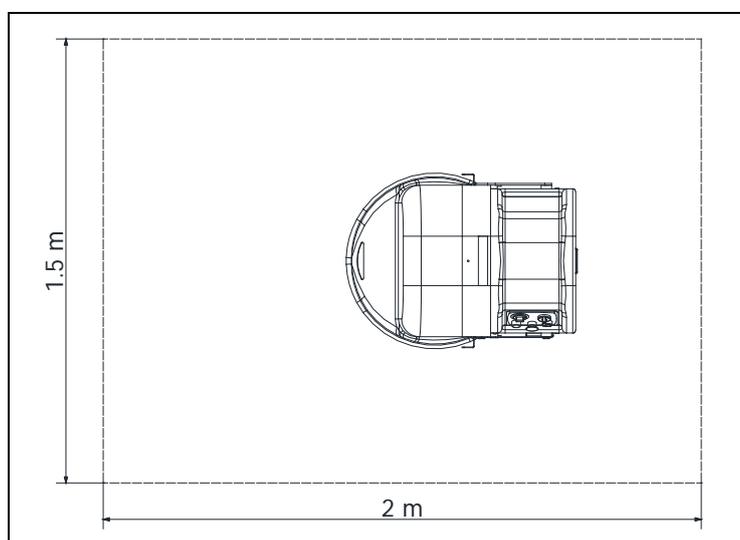


IMAGE 1.2

1.7 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ

Bien que la machine soit construite en conformité avec les règles de sécurité requises en matière de réglementation électrique, mécanique et hygiénique, elle peut être dangereuse si:

- Utilisation dans des cas et des conditions différents de ceux décrits par le fabricant.
- Manquement à la protection et aux dispositifs de sécurité.
- Inattention aux instructions de : Installation - Fonctionnement - Utilisation - Entretien.

En particulier :

- A) N'utilisez pas la machine dans des environnements humides, mouillés ou mal éclairés, à proximité de liquides ou de gaz inflammables.
- B) Tenir à l'écart des enfants et du personnel non autorisé.

- c) **N'utilisez la machine qu'avec la bonne tension. Une utilisation normale donne de meilleurs résultats.**
- d) **Habillez-vous de manière adéquate. Ne portez pas de vêtements suspendus ou d'objets susceptibles d'être happés par la machine. Utilisez des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, gardez vos cheveux attachés et portez des gants de protection.**
- e) **Protégez le câble. Ne tirez pas sur le câble pour extraire la fiche. Ne laissez pas le câble à proximité de températures élevées, d'objets pointus, d'eau ou de solvants.**
- f) **Retirez la fiche. Lorsque la machine n'est pas utilisée, avant de la nettoyer, de l'entretenir et de la déplacer.**
- g) **Vérifiez que la machine n'est pas endommagée. Avant d'utiliser la machine, vérifiez soigneusement que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent. Vérifiez que : les parties mobiles ne sont pas bloquées, il n'y a pas de pièces endommagées, toutes les parties ont été correctement installées et toutes les conditions qui pourraient influencer le fonctionnement régulier de la machine sont en ordre de marche.**
- h) **Réparation de la machine par du personnel qualifié. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses causés par la non-observation ou le non-respect des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien contenues dans ce manuel.

1.7.1 RISQUE DE PUISSANCE

Pendant les opérations de chargement des produits secs dans le bol ou pendant le travail normal, certaines poussières suspendues peuvent être déterminées (par exemple la poussière de farine). Les ingrédients et les produits emballés doivent être manipulés avec soin, en réduisant au minimum la hauteur au-dessus du bol d'où ils sont versés. Les emballages doivent être ouverts avec précaution dans la partie inférieure du bol pour favoriser la libération de la poussière de farine dans le plus court délai possible.

Le risque de poussière en suspension pendant l'utilisation de la machine est presque nul, car les ouvertures de la protection du bol sont si petites qu'elles ne permettent pas d'émissions appréciables de poussière de farine.

1.8 SERVICE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute question concernant le service et les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local et indiquer les informations suivantes (voir la plaque signalétique) :

- Type de machine
- Année de production
- Numéro de référence de la pièce demandée (comme indiqué sur le dessin joint).

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

1.9 DÉMONTAGE DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et de démontage de la machine, les pièces qui la composent ne présentent aucun danger qui nécessite une prudence particulière. Pour faciliter le processus de recyclage, vous devez séparer les différentes pièces en fonction du type de matériau et assurer la mise au rebut dans le respect des lois et règlements en vigueur.

CHAPITRE 2. INSTALLATION DE LA MACHINE

La machine doit être installée dans un local bien ventilé, protégé de la poussière et du contact direct avec les agents atmosphériques.

La machine doit rester emballée jusqu'à l'installation définitive sur le lieu de travail.

2.1 LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU SITE D'INSTALLATION

Les conditions environnementales dans lesquelles la machine doit être installée doivent respecter ces caractéristiques :

- Température : +5/+40° C, la température moyenne ne devant pas dépasser 35°C sur une période de 24 heures.
- Humidité relative : de 30% à 95% en l'absence de condensation.
- Sources d'eau et de chaleur à une distance sûre de la machine
- Surface plane et stable bien dimensionnée

2.2 TRANSPORT ET MANUTENTION

La machine est livrée complètement assemblée, et fixée sur une palette en bois fumigée avec des sangles à cliquet.

Le transport et la manutention de la machine doivent être effectués dans des conditions de sécurité en utilisant des moyens de transport appropriés.

Pour soulever et manipuler la palette ou la caisse, utiliser un chariot élévateur approprié ou des câbles ; les fourches de levage et les câbles doivent être introduits dans les ouvertures spécifiques sous la palette.

Après avoir atteint le lieu d'installation, retirer la machine de l'emballage et vérifier son intégrité.

Au moyen de courroies ou de câbles de levage sous le corps de la machine, et en utilisant un dispositif de levage approprié, soulever la machine et retirer la palette.

Laisser un espace libre autour de la machine pour faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien. Séparer les différents matériaux en fonction de leur nature et les recycler conformément aux législations en vigueur.

2.3 ADJUSTEMENTS

2.3.1 MISE À NIVEAU DE LA MACHINE

Après le positionnement dans la zone sélectionnée, réglez les pieds de nivellement avant Pos. 1 PICT.2.1 avec le volant à trois lobes Pos. 2 pour obtenir une mise à niveau parfaite, puis verrouillez-la en serrant l'écrou Pos. 3. Si la machine est instable en raison d'une irrégularité du sol, réglez les pieds ou les roues de support en insérant des pièces en caoutchouc.

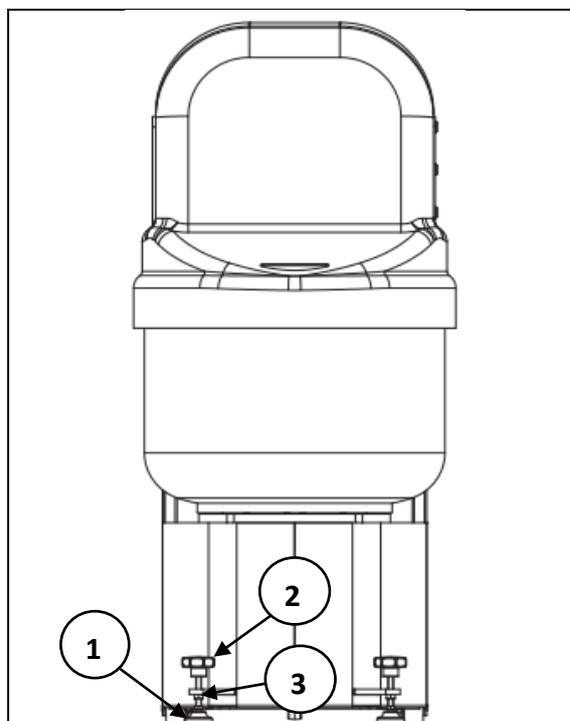


IMAGE 2.1

2.3.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BRAS DROIT

▲ ATTENTION

Le réglage en hauteur du bras droit doit être effectué lorsque la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.

Le bras droit peut être réglé sur 3 positions différentes.



IMAGE 2.2

Pour régler la hauteur du bras, procédez comme suit:

- 1) Desserrer la poignée de serrage M en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le bras (IMAGE 2.2)
- 2) Utiliser le volant à rayons L pour régler la hauteur du bras (le bras se soulève si le volant à rayons est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- 3) bloquer le bras avec la poignée de serrage M (en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre) en s'assurant que le goujon fileté est complètement inséré dans le trou approprié du bras.

2.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La machine est équipée d'un câble de connexion situé à l'arrière de la machine. Il est indispensable de monter une fiche normalisée et polarisée à l'extrémité du câble.

Le réseau électrique doit être équipé d'un interrupteur différentiel automatique et celui-ci doit être adapté à la machine.

La prise électrique doit être facile d'accès.



ATTENTION

Avant de procéder au raccordement électrique, s'assurer que la tension et la fréquence sont les mêmes que celles déclarées par le fabricant et indiquées sur la plaque d'identification.



ATTENTION

Toute intervention électrique sur le site de travail doit être effectuée par des techniciens qualifiés et compétents. Le fabricant ne sera pas responsable des défauts, pannes ou dysfonctionnements résultant du non-respect des valeurs d'alimentation électrique indiquées.

CHAPITRE 3. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

La machine est équipée des dispositifs de commande, de sécurité et de signalisation lumineuse suivants:

3.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SIGNALISATION LUMINEUSE

3.1.1 MACHINE À VITESSE VARIABLE (IMAGE. 3.1):

A - Interrupteur principal avec protection thermique à réarmement manuel

B - Bouton d'arrêt

C - Minuterie

D - Bouton START

E - Régulateur de vitesse des bras pétrisseurs

F - Connexion au réseau de signalisation lumineuse

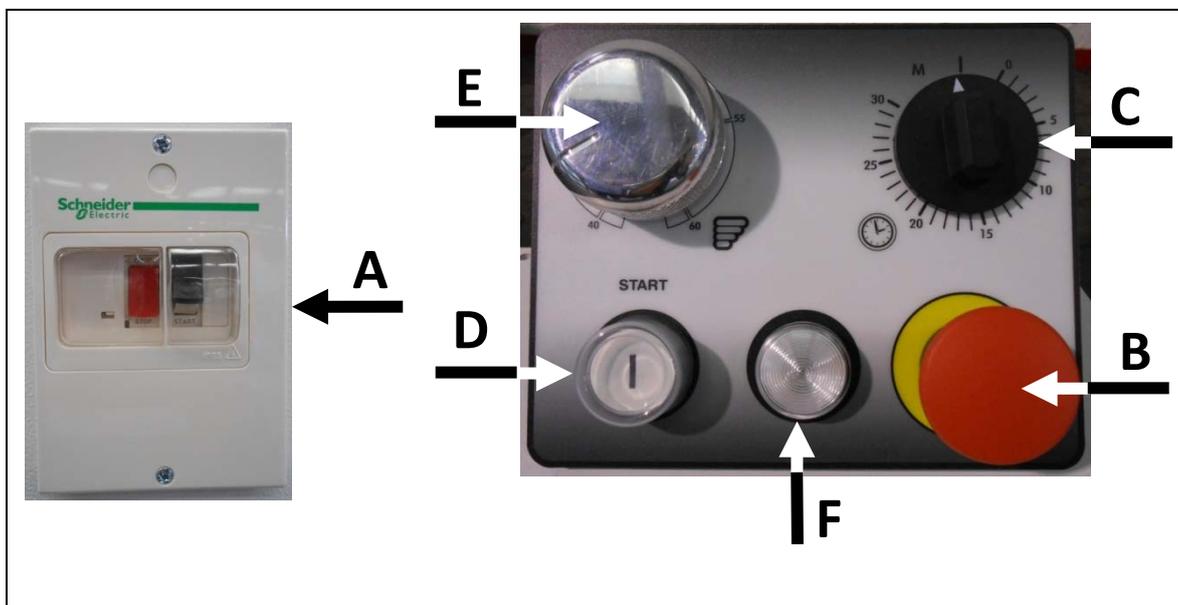


IMAGE 3.1

3.1.2 MACHINE À DEUX VITESSES (IMAGE 3.2):

A - Interrupteur général avec protection thermique à réarmement manuel

B - Bouton d'arrêt

C - Minuterie

F - Voyant lumineux signalant la connexion au réseau

G - Bouton de démarrage à la 1ère vitesse (START 1)

H - Bouton de démarrage à la 2ème vitesse (START 2)

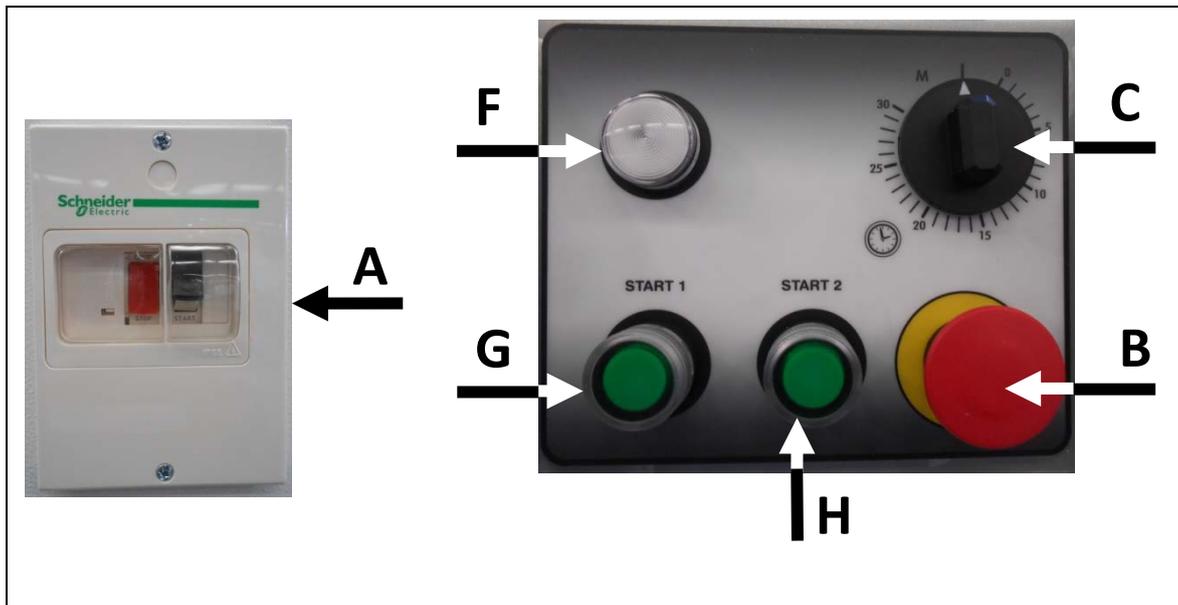


IMAGE 3.2

3.2 UTILISATION DE LA MINUTERIE

Tous les mixeurs de la série BR sont équipés d'une minuterie.

En tournant la poignée C (IMAGE 3.1-3.2) dans le sens des aiguilles d'une montre, il est possible de régler le temps de fonctionnement de la machine (entre 1 et 30 minutes) après lequel la machine s'arrêtera automatiquement.

Pour travailler en mode manuel, tourner le bouton C (IMAGE 3.1-3.2) en position M ; dans ce mode, pour arrêter le cycle de travail, l'opérateur doit appuyer sur le bouton STOP (IMAGE 3.1-3.2).

3.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

La machine est équipée des dispositifs de sécurité suivants:

- a) Bouton STOP B (IMAGE 3.1-3.2) - Il arrête immédiatement la machine
- b) Protection du bol I (IMAGE3.3) - Il empêche l'accès au bol pendant le travail de travail
- c) Micro interrupteur de fin de course - Il arrête la machine si la protection de la cuve est soulevée.
- d) Interrupteur de surcharge thermique - Il interrompt l'alimentation électrique du moteur lorsqu'un courant électrique excessif est absorbé ou lorsque le moteur surchauffe.



IMAGE 3.3

CHAPTER 4. UTILISATION DE LA MACHINE

4.1 TESTS

Avant de démarrer la machine, les dispositifs de sécurité doivent être vérifiés selon la procédure suivante :

- 1 pendant que la machine fonctionne, appuyez sur le bouton STOP B (IMAGE 3.1-3.2). La machine doit s'arrêter immédiatement.
- 2 pendant que la machine travaille, soulevez la grille de protection I (IMAGE 3.3). La machine doit s'arrêter immédiatement.

Vérifiez que les dispositifs de commande fonctionnent correctement, comme décrit aux paragraphes 4.3, 4.4.

Après avoir branché la fiche à la prise de courant, vérifiez le sens de rotation du bol (regardez le sens indiqué par la flèche sur le bol). Si le sens de rotation n'est pas correct, procédez comme suit:

1. Arrêtez la machine (Appuyez sur le bouton STOP B PICT. 3.1)
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant
3. Inverser sur la fiche la position des deux phases (exemple : L1 avec L2 et vice-versa).
4. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
5. Redémarrez la machine et vérifiez si le bol tourne dans le bon sens.

Faire fonctionner la machine pendant quelques minutes à vide en vérifiant que le mouvement du bras et la rotation du bol sont libres de fonctionner sans aucune entrave ni inertie.

4.2 CHARGEMENT DE LA MACHINE

Soulever la protection du bol I (IMAGE 3.3)

Mettez tous les ingrédients initiaux dans le bol, puis refermez la protection du bol.

Pour ajouter des ingrédients pendant le cycle de travail, soulever la protection du bol I (IMAGE 3.3), ajouter les ingrédients, abaisser la protection et appuyer sur START (machine à vitesse variable) ou START 1- START 2 (machine à deux vitesses).

▲ ATTENTION

Les opérations de chargement doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.

▲ ATTENTION

Ne pas introduire dans le bol une quantité d'ingrédients supérieure à la capacité indiquée par le fabricant dans le présent manuel (voir paragraphes 1.4.1). Cela pourrait causer de graves dommages à la machine et en particulier au système de transmission du mouvement.

▲ ATTENTION

Pendant le chargement des ingrédients secs dans le bol, la poudre en suspension peut être déterminée. (par exemple, la poudre de farine). Les ingrédients et les produits emballés doivent être manipulés avec soin en minimisant la hauteur au-dessus de la base du bol d'où ils sont versés. Fendre soigneusement les sacs dans la partie inférieure du bol pour permettre un déversement sans poussière de la farine dans la mesure du possible.

Le fabricant ne sera pas responsable des raisons et des dommages éventuels causés par le non-respect des instructions données dans le même.

4.3 MISE EN ROUTE DE LA MACHINE

Avant de démarrer la machine:

- a) Assurez-vous que la protection du bol est abaissée sur le bol.
- b) Brancher le câble d'alimentation à la prise électrique
- c) Activer l'interrupteur principal A (IMAGE 3.1) ; l'allumage de la signalisation lumineuse F (IMAGE 3.1-3.2) indique que la machine est connectée au réseau électrique.

4.3.1 MACHINE À VITESSE VARIABLE (IMAGE 3.1)

- 1) Tourner le bouton C (IMAGE 3.1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position M (mode manuel) ou régler le temps de mélange avec une minuterie en tournant le bouton C dans le sens des aiguilles d'une montre selon le mode de fonctionnement souhaité.
- 2) Appuyez sur le bouton START (D) du panneau de commande (IMAGE 3.1) pour démarrer la machine.
- 3) Utiliser le bouton E (IMAGE 3.1) pour régler la vitesse des bras pétrisseurs.

4.3.2 MACHINE AVEC DEUX (IMAGE 3.2)

- 1) Tourner le bouton C (IMAGE 3.1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position M (mode manuel) ou régler le temps de mélange avec une minuterie en tournant le bouton C dans le sens des aiguilles d'une montre selon le mode de fonctionnement souhaité.
- 2) Appuyez sur le bouton START 1 (IMAGE 3.2) pour démarrer la machine à la 1ère vitesse ou appuyez sur le bouton START 2 (IMAGE 3.2) pour démarrer la machine à la 2ème vitesse.

4.4 ARRÊTER LA MACHINE

Mode manuel : Appuyez sur le bouton STOP B (IMAGES 3.1-3.2)

Mode minuterie: la machine s'arrête automatiquement à la fin du temps réglé avec la minuterie C (IMAGES 3.1-3.2).

Pour interrompre le cycle de travail avant le temps programmé avec le timer, appuyez sur le bouton STOP B (IMAGES 3.1-3.2).

4.5 DÉCHARGEMENT DE LA PÂTE

Après avoir arrêté la machine, éteignez l'interrupteur principal et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.

Soulever la protection du bol et extraire manuellement la pâte du bol après l'avoir divisée en petites portions.

CHAPTER 5. MAINTENANCE

▲ ATTENTION

Avant de commencer le nettoyage ou l'entretien de la machine, vérifiez que l'alimentation électrique a été coupée. Dans tous les cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de la machine, vous devez demander l'assistance autorisée du fabricant.

L'entretien est divisé en deux catégories : l'entretien ordinaire et l'entretien programmé

5.1 ENTRETIEN ORDINAIRE

▲ ATTENTION

Pour l'entretien ordinaire, nous entendons toutes les opérations qui ne peuvent être effectuées par l'opérateur qu'après avoir lu attentivement les instructions données dans cette section.

5.1.1 NETTOYAGE

Il est fortement recommandé de nettoyer la machine à la fin de chaque cycle de fonctionnement.

Pour le bon fonctionnement de la machine et pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire d'enlever les croûtes de pâte de la cuve, de la protection de la cuve et des bras pétrisseurs à l'aide d'un chiffon de nettoyage imbibé d'eau ou d'un détergent approprié. Si nécessaire, essayez d'enlever les restes les plus durs à l'aide d'une palette en plastique.

▲ ATTENTION

Pendant les opérations de nettoyage, certaines poussières peuvent être déterminées (par exemple la poussière de farine) ; il est recommandé d'utiliser un aspirateur de poussières.

▲ ATTENTION

N'utilisez jamais de laine d'acier, de jets d'air comprimé ou de produits abrasifs pour nettoyer la machine.

▲ ATTENTION

N'utilisez pas de jets d'eau pour nettoyer à la fois le panneau de commande et le tableau électrique.

5.1.2 GRAISSAGE DES BRAS PÉTRISSEURS

⚠ ATTENTION

Le graissage des bras pétrisseurs doit être effectué lorsque la machine est éteinte et débranchée du secteur et sans enlever le couvercle supérieur.

Pour le graissage des bras pétrisseurs, une presse à graisse manuelle de 150 gr est fournie avec la machine. Appliquer la presse à graisse manuelle dans le graisseur (IMAGE 5.2) accessible en enlevant le bouchon du bras droit (IMAGE 5.1).

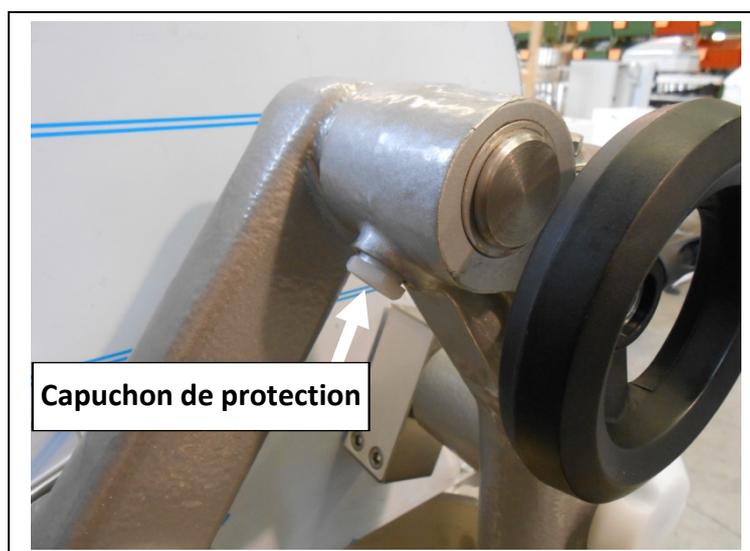


IMAGE 5.1

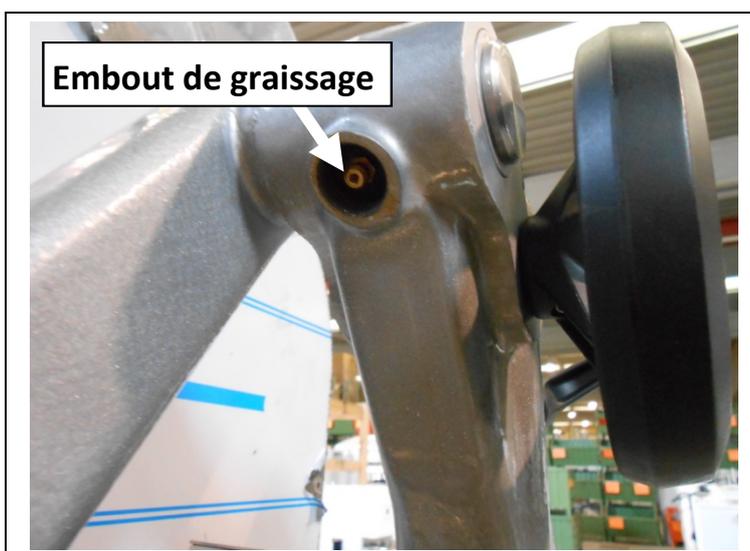


IMAGE 5.2

Pour graisser les bras de pétrissage, procédez comme suit:

- 1) Soulever la protection du bol I (IMAGE 3.3).
- 2) Dévisser et retirer le bouchon (IMAGE 5.1) pour accéder au graisseur (IMAGE 5.2).

3) Placez l'extrémité de la presse à graisse manuelle (IMAGE 5.3) dans le graisseur puis appuyez pour permettre la sortie de la graisse. Répétez la procédure 2 à 3 fois.

Il est recommandé d'effectuer la procédure de graissage après environ 10 heures de fonctionnement, puis toutes les 50 heures de fonctionnement environ.



IMAGE 5.3

NOTE

IMAGE 5.3 a été prise après avoir retiré le couvercle supérieur de la machine et elle a pour seul but de donner à l'opérateur une idée plus claire des opérations de graissage.

Le graissage des bras pétrisseurs doit être effectué sans enlever le couvercle supérieur.

5.2 MAINTENANCE PROGRAMMÉE

ATTENTION

Les opérations de maintenance ordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Il s'agit d'inspections périodiques visant à prévenir toute défaillance future et à maintenir les normes de sécurité de la machine.

Une attention particulière doit être accordée à la tension des courroies.

La tension et l'état général de la courroie doivent donc être contrôlés au moins une fois par mois.

ATTENTION

La tension des courroies doit être effectuée lorsque la machine est éteinte et débranchée du secteur.

5.2.1 RÉGLAGE DE LA TENSION DES COURROIES DE BASSIN

Procédez comme suit:

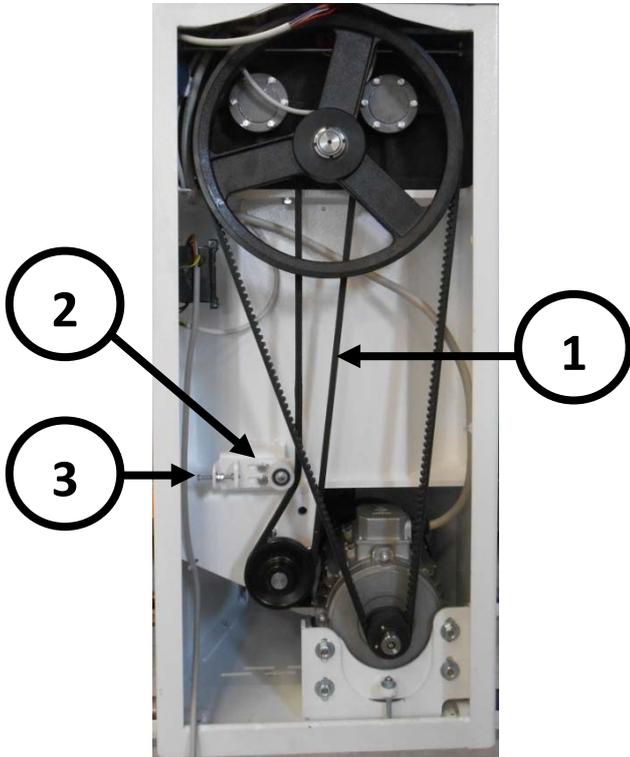


IMAGE 5.4

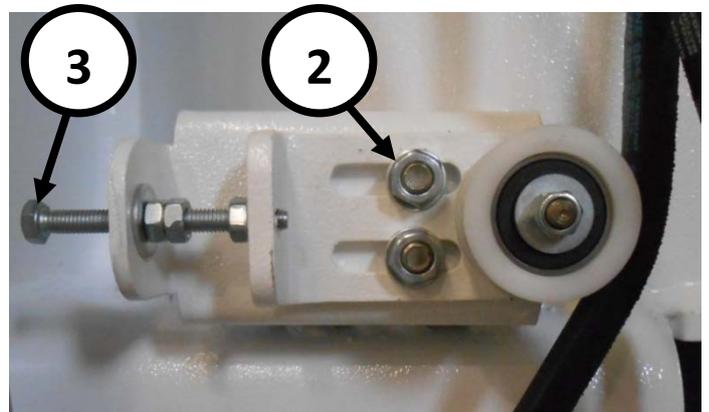


IMAGE 5.5

- 1) Enlever le couvercle de protection à l'arrière de la machine après avoir dévissé les vis de fixation.
- 2) Desserrer les deux écrous Pos.2 (IMAGES 5.4-5.5) qui fixent la plaque mobile avec le rouleau de tension
- 3) Rétablir la tension correcte des courroies avec la vis Pos.3 (IMAGES 5.4-5.5).
- 4) Resserrer les deux écrous Pos.2 (IMAGES 5.4-5.5).
- 5) Remonter le couvercle de protection à l'arrière de la machine.

5.2.2 RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA COURROIE QUI DÉPLACE LES BRAS

Procédez comme suit:

- 1) Enlever le couvercle de protection à l'arrière de la machine après avoir dévissé les vis de fixation.
- 2) Desserrer les quatre écrous Pos.5 (IMAGES 5.6-5.7)
- 3) Dévisser l'écrou Pos.6 (IMAGES 5.6-5.7)
- 4) Rétablir la tension correcte des courroies avec l'écrou Pos. 7 IMAGES 5.6-5.7)
- 5) Resserrer l'écrou Pos.6 (IMAGES 5.6-5.7)

- 6) Resserrer l'écrou Pos.5 (IMAGES 5.6-5.7)
- 7) Remonter le couvercle de protection à l'arrière de la machine.

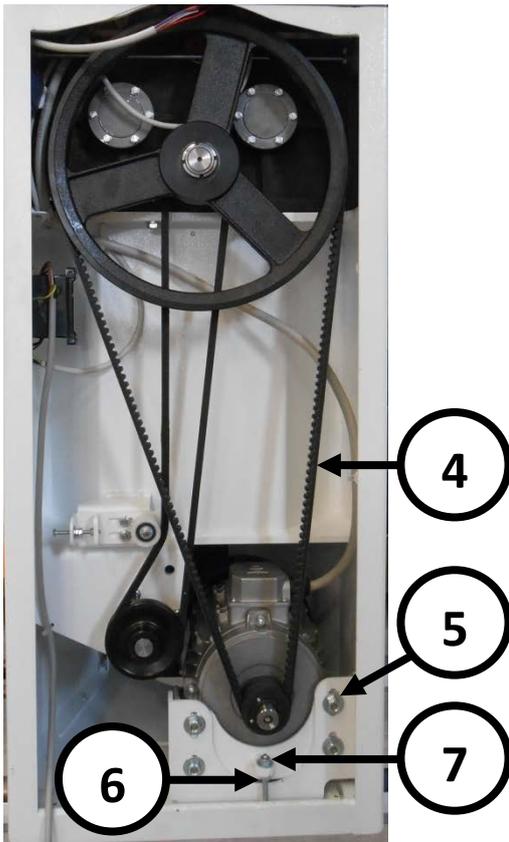


IMAGE 5.6

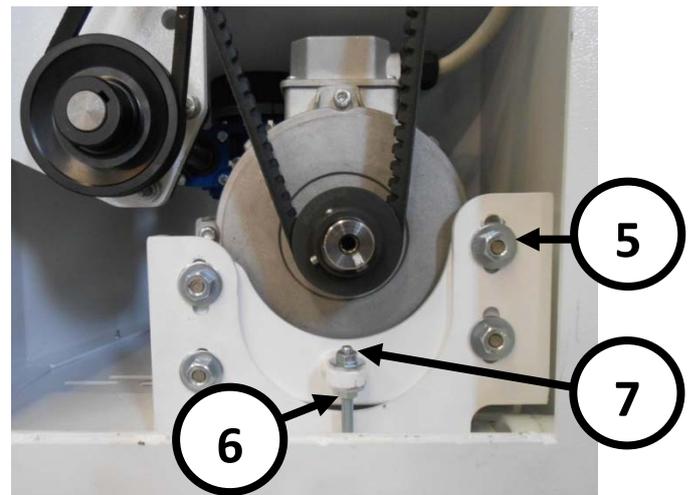


IMAGE 5.7

5.3 DÉFAILLANCE ET/OU ANOMALIES ÉVENTUELLES

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La machine ne démarre pas	Manque de puissance	Vérifiez le compteur électrique, la prise de courant, la fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation.
	La protection du bol est levée	Abaissier la protection du bol
	L'interrupteur principal est éteint	Mettez l'interrupteur principal sous tension
	Aucun mode de travail (manuel ou avec minuterie) n'est sélectionné.	Réglez le mode de fonctionnement ; tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mode manuel ou tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le temps de fonctionnement.
Le sens de rotation du bol n'est pas correct	Les phases sont inversées	Inverser sur la fiche la position des deux phases
Les bras pétrisseurs ont tendance à ralentir ou à s'arrêter.	Pâte dure	Ajouter de l'eau dans le bol