

07/2013

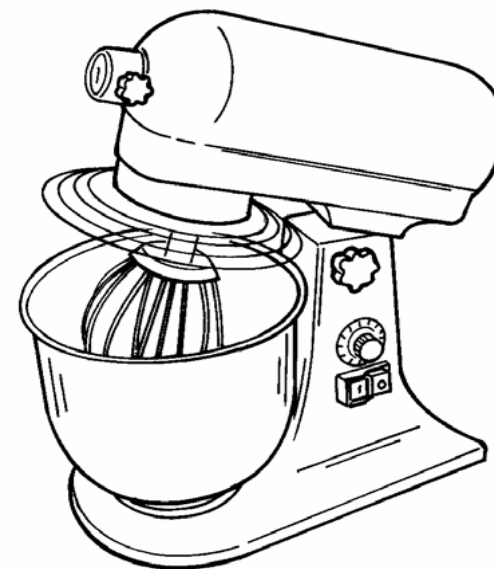
Mod: BTM-7S/N

Production code: 60300752



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



BATTEUR- MELANGEUR It. 7

INTRODUCTION

- *Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.*
- *Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.*

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	page 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurités mécaniques	
1.2.2 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - Description générale	
1.3.2 - Caractéristiques de construction	
1.3.3 - Structure de la machine	
CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES	page 7
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	page 8
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	page 9
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
4.3.1 - Schéma électrique de l'installation	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE	page 11
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT ET CUISSON DU PRODUIT	

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE	page 12
6.1 - GENERALITES	
6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - Nettoyage des ustensiles de la cuve	
6.2.2 - Nettoyage général	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	page 14
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CORDON D'ALIMENTATION	
7.3 - USTENSILES	
CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE	page 14
8.1 - MISE HORS-SERVICE	
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien (c'est-à-dire quand les protections sont absentes), Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique; un câble usé ou abîmé représente un grave danger de nature électrique.
- Si la machine donne des signes ou fournit la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- N'utilisez pas la machine pour des aliments surgelés ou des aliments qui contiennent des os ou des produits non alimentaires.
- Ne pas introduire les mains ou d'autres objets dans le récipient quand la machine fonctionne.

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé la machine;
- ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
- ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
- ⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux normes **CEE 98/37**.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux normes **CEE 73/23, 89/336**.

La machine est équipée de microrupteur de sécurité qui arrête immédiatement le fonctionnement en cas de soulèvement de la tête supérieure (*voir FIG. n°1*);

Bien que l'appareil soit doté des mesures de sécurité conformément aux normes en vigueur pour les protections électriques et mécaniques (en phase de fonctionnement, ainsi qu'en phase de nettoyage et d'entretien), il existe toutefois

des **RISQUES RESIDUELS (CEE 89/392 point 1.7.2)** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION**. Il s'agit de dangers de contusion pendant le nettoyage de la machine et des accessoires.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

Le batteur-mélangeur a été conçu et réalisé par notre Maison, dans le but précis d'homogénéiser, émulsionner, battre des produits alimentaires comme les oeufs, la farine, la crème fraîche et de toute façon des produits qui ne sont pas trop durs ou consistants en garantissant:

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment ce qui facilite le nettoyage ainsi que le démontage;
- un rendement maximum;
- la résistance et la stabilité de tous les éléments;
- l'absence de bruit maximum;
- une grande maniabilité.

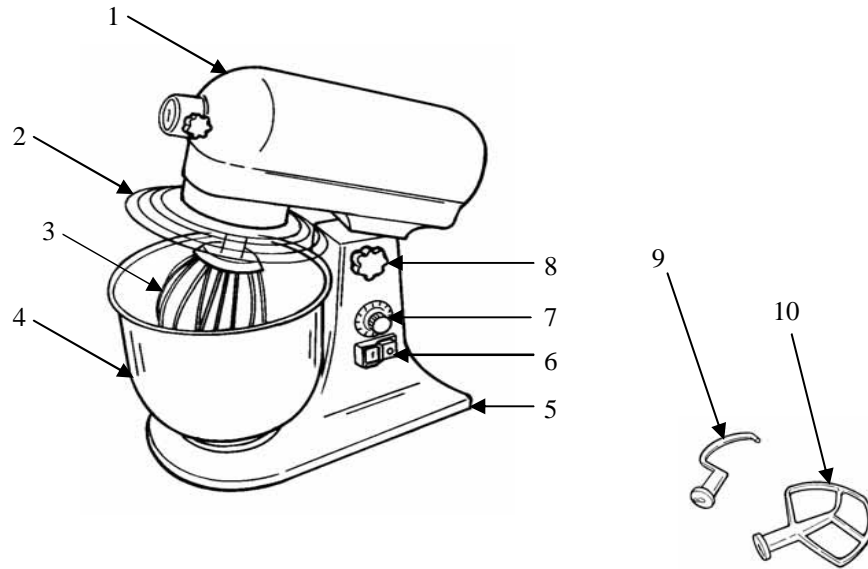
1.3.2 - Caractéristiques de construction

Le Batteur-mélangeur est entièrement construit avec les matériaux suivants:

- corps en aluminium vernis;
- cuve inox facilement amovible;
- ustensiles en acier inox et aluminium;
- grille de protection en acier chromé.

1.3.3 - Structure de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



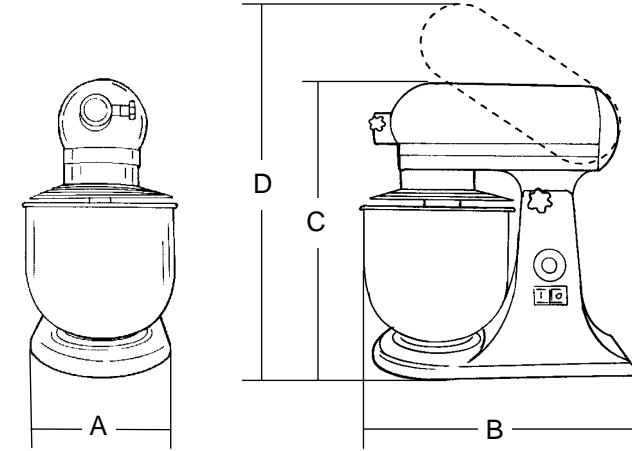
LEGENDE:

- | | | | |
|---|----------------------|----|--------------------------|
| 1 | Tête supérieure | 6 | Interrupteur 0/I |
| 2 | Grille de protection | 7 | Variateur de vitesse |
| 3 | Fouet | 8 | Poignée de fixation tête |
| 4 | Cuve | 9 | Crochet |
| 5 | Base | 10 | Spatule |

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

FIG. n°2 - Dimensions d'encombrement



Modèle	u.m.	7 lit.
	mm	240
Profondeur B	mm	410
	mm	425
	mm	540
Capacité cuve	lt	7
Tours fouet	g/1'	75 - 660
Moteur	W	280
Alimentation	-	230V/50Hz
Poids net	kg	18

ATTENTION: La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § **4.2. Branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

Le batteur-mélangeur est envoyé par notre usine parfaitement emballé; l'emballage se compose de:

- une solide boîte en carton;
- la machine;
- ce manuel;
- certificat de conformité CE.

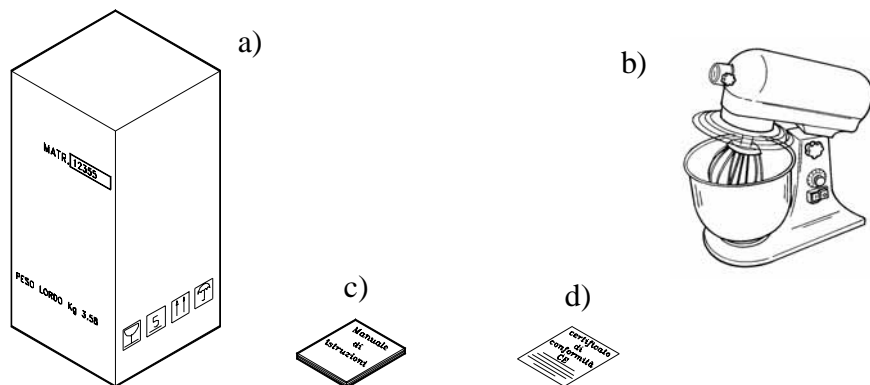


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, un feuilard en plastique) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière,

traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La surface sur laquelle on installe la machine doit être apte à supporter les dimensions indiquées dans le tableau (voir Chap. 2), et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

La machine est munie d'un cordon d'alimentation avec section 3x1,5 mm²; longueur 1,5 m et une prise "SHUKO".

Branchez l'appareil à un réseau monophasé de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Vérifiez le bon fonctionnement de la prise de terre.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-numéro de matricule (FIG.n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.	_____	_____	_____	_____		
Matr.	_____	_____	_____	Watt.		
	_____	H.p.	_____	A.	_____	Hz.
○	_____	~	Volts.	_____	Kg.	○
Anno	_____	_____	_____	_____	_____	_____

FIG. n°4 - Plaque signalétique -matricule

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma installation électrique

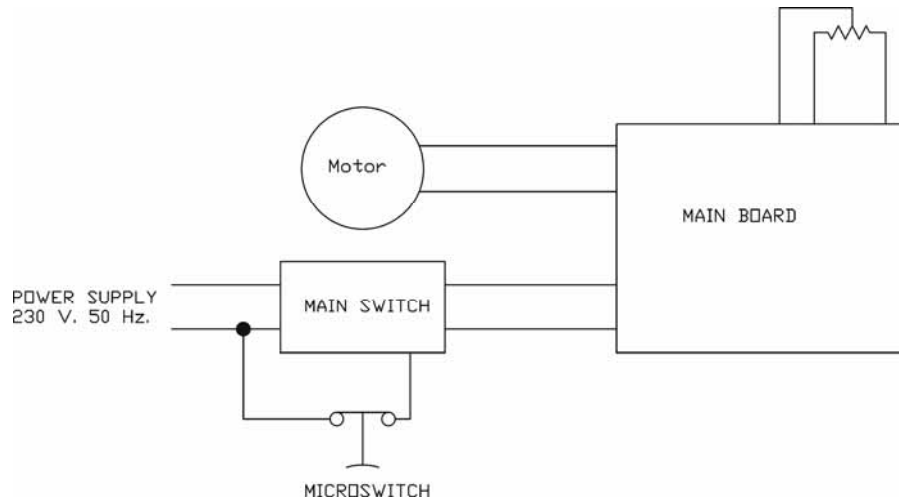


FIG. n°5 - Schéma électrique

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

Avant de mettre en route la machine, vérifier que:

- La cuve du batteur-mélangeur (FIG. n°1 - réf.4) soit bien installée dans son logement;
- L'ustensile (FIG. n°1 - réf.3) soit parfaitement installé;
- Il n'y ait pas d'accessoires non attachés à l'intérieur de l'appareil (FIG. n°1 - réf.4);
- La grille (FIG. n°1 - réf.2) protège correctement la zone de travail.

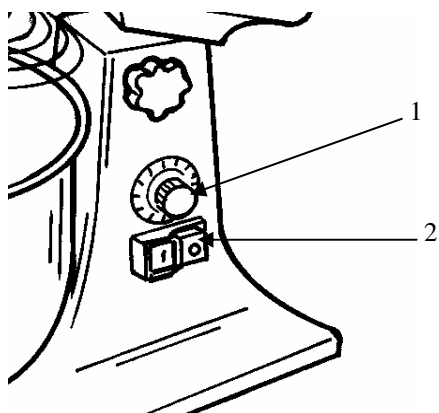
La procédure est la suivante:

1. mettre en route le batteur-mélangeur en appuyant sur le bouton start "I", et ensuite sur le bouton stop "O";
2. contrôler la rotation de l'ustensile et faire varier la vitesse en tournant le bouton du variateur (FIG.n°6 - réf.1);
3. contrôler qu'en soulevant la tête de la machine (FIG. n°1 - réf.1) celle-ci s'arrête.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme indiqué dans la figure ci-dessous:



1 - variateur de vitesse
2 - interrupteur 0/I

FIG. n°6 - Position des commandes

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

L'aliment doit être chargé dans la cuve uniquement quand le moteur est arrêté, en faisant attention à l'ustensile.

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

Les éventuelles ajoutes, en cours de mélange doivent être effectuées exclusivement après avoir arrêté le moteur.

La procédure est la suivante:

1. Soulever la tête de la machine;
2. (**ATTENTION**) introduire le produit dans la cuve en faisant attention aux ustensiles;
3. Vérifier que la cuve soit insérée correctement;
4. Baisser la tête en position de travail;
5. Se positionner correctement face à la machine pour éviter tout accident (voir FIG. n°7): le corps doit être perpendiculaire à la table de travail; il ne faut jamais appuyer avec les mains sur les éléments de la machine ou empêcher son mouvement.

Dans tous les cas, il ne faut pas se poser sur la machine ou assumer des positions qui entraînent le contact direct avec celle-ci;

6. Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton "I" et, si nécessaire, augmenter la vitesse en tournant le bouton du variateur de vitesse;
7. A la fin de l'opération, placer le bouton du variateur de vitesse sur "0", et ensuite arrêter la machine en appuyant sur le bouton stop "0";
8. Soulever la tête de la machine, et enlever délicatement la cuve.



FIG. n°7 - Position correcte

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais avec de l'eau ou du détergent neutre. Il ne faut pas utiliser d'ustensiles ou de brosses, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

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

- a) Débrancher la prise d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation;
- b) Placer le variateur de vitesse sur la position "0".

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage des ustensiles et de la cuve

Pour nettoyer le porte-ustensile, il faut:

- Enlever la cuve du corps de la machine;
- Démonter l'ustensile en faisant très **ATTENTION** à ne pas toucher les couteaux.

Après avoir enlevé les éléments, les nettoyer avec de l'eau tiède et du détergent neutre.

La cuve et le porte-ustensile doivent être lavés avec de l'eau chaude et des détergents neutres chaque fois qu'on ne l'utilise plus pendant plus de deux heures ou au moins une fois par jour.

ATTENTION! Ne laver aucun élément du batteur-mélangeur dans le lave-vaisselle.

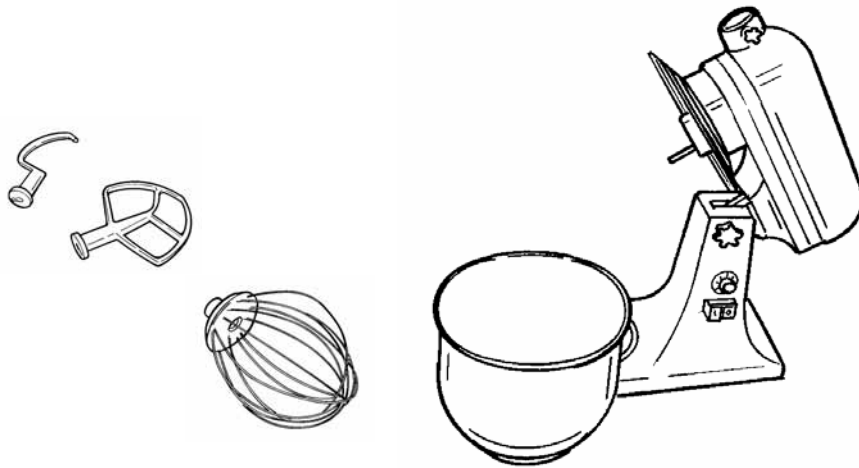


FIG. n°8 - Vue générale de la machine

6.2.2 - nettoyage général

NB.: Débrancher la prise d'alimentation

Le lavage du corps de la machine peut être effectué avec du détergent neutre et un chiffon humide fréquemment rincé à l'eau tiède.

A la fin sécher soigneusement tous les éléments.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, **il faut débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du cordon d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - USTENSILES

Si les ustensiles ne fonctionnent pas correctement, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - ELIMINATION

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (**voir chap. 1 par. 3.2**).