

## Sommaire

Présentation	1	Incidents de fonctionnement	4
Installation	1	Maintenance	5
Utilisation, sécurité	2	Conformité à la réglementation	6
Nettoyage, hygiène	4		

## Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

## Présentation

### 1.1 DESCRIPTION

• Ce batteur-mélangeur est un petit appareil à usage professionnel en boulangerie-pâtisserie ou en cuisine, conçu pour pétrir, mélanger et fouetter. Toutes sortes de pâtes, farces, crèmes, émulsions, etc. La version A (avec prise d'accessoires), adaptée en cuisine, permet d'entraîner des accessoires.



1.1a

- A Bol Inox
- B Tête avec prise d'accessoires optionnelle
- C Capot supérieur
- D Ecran de protection amovible
- E Capot arrière
- F Colonne
- G Bouton Marche/Arrêt/Variation de vitesse
- H Berceau
- I Socle




1.1b

• 3 outils sont disponibles en standard :

- V Le crochet spirale pour le pétrissage.
- W La palette pour les mélanges.
- X Le fouet pour les émulsions.

• Equipements optionnels uniquement pour version A à prise d'accessoires :

- Machines accessoires : coupe-légumes, hachoir (voir  §3.7)

## Installation

### 2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif) 2.1

- Poids brut emballé : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg
- Poids net équipé : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Dimensions emballage : 520 x 360 x 590 mm
- Dimensions machine hors tout BE5 : 416 x 266 x 487 mm
- Dimensions machine hors tout BE8 : 416 x 292 x 527 mm

### 2.2 EMPLACEMENT

Ce batteur mélangeur se pose sur une table de travail stable et non résonnante de hauteur comprise entre 600 et 900 mm.

La machine peut être transportée en la prenant par le dessus de la tête et l'arrière de son piètement. Ne pas se servir du bouton de commande comme organe de préhension.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

## 2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Le batteur est alimenté en monophasé.
- Prévoir une prise de courant murale étanche normalisée 2 pôles + Terre, calibre 10-16A visible et accessible par l'opérateur.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique, la valeur indiquée sur la plaque caractéristique .
- **Avertissement à l'installateur :**

Ce batteur électronique est équipé d'un filtre qui évacue vers la terre les perturbations provenant du réseau sans passer par le variateur. Pour être efficace, la prise de terre de l'installation doit être de bonne qualité, sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.

**PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE DE PANNE**



**Nota :** L'utilisation de la machine n'est possible que sur les réseaux de type TN (mise au neutre) et TT (neutre à la terre). Dans le cas d'une machine devant être installée sur le réseau IT (neutre impédant ou isolé), il existe une solution consistant à insérer un transformateur d'isolement et à se mettre localement sur la machine en réseau TN ou TT.



**Nota :** Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel. (Voir norme NFC 15100 et guide PROMOTELEC). Le non respect de ces consignes peut entraîner une déchéance de garantie.

- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.



Dans certains cas suivant la sensibilité des différentiels de protection, il peut être nécessaire d'installer des dispositifs de type SI (super immunité) pour éviter tout déclenchement intempestif.

### • Caractéristiques électriques de la machine :

Tension d'alim. (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)
BE5 : 230	450	50	2,5
BE8 : 230	600	50	4

## Utilisation, sécurité

### 3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

Lire toutes les instructions.

- L'appareil doit être utilisé par un personnel professionnel formé à l'utilisation de la machine et ayant pris connaissance de la présente notice.
- Ne pas mettre la machine dans l'eau ou dans un autre liquide pour éviter les risques de décharge électrique.
- Débrancher la prise de l'appareil quand il n'est pas utilisé, ou avant une intervention de maintenance, ou avant le nettoyage.
- S'assurer que l'appareil est en position 0 quand :
  - il n'est pas utilisé
  - avant d'ajouter ou de retirer les outils, les accessoires
  - avant le nettoyage.
- Retirer les accessoires et outils du mixeur avant le lavage
- Ne jamais toucher les pièces en mouvement.
- Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles éloignés des outils au cours du fonctionnement pour réduire les risques de blessure, et/ou les dommages pour l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - le câble ou une prise est endommagés
  - l'organe de sécurité (écran) présente des défauts.
  - l'appareil est tombé ou présente des signes extérieurs de détérioration.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre au dessus du bord de la table ou d'un comptoir.
- Ne pas laisser le câble toucher une surface chaude, y compris un four.



**Ne pas utiliser la machine sans le bol.**

### - CONSERVER CES INSTRUCTIONS



- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
  - L'écran de protection qui arrête l'appareil lorsqu'il est relevé.
  - Une mise en marche du batteur uniquement lorsque le berceau est en position de travail et l'écran de protection abaissé le bol est en position sur le berceau.
  - Un temps d'arrêt du batteur inférieur à 4 secondes quelle que soit la vitesse.
  - Un système à manque de tension nécessitant le retour à 0 du bouton du variateur pour redémarrer.
  - Une protection contre les surintensités, les surtensions et les échauffements moteur.

**G** Bouton rotatif MARCHE/ARRET/VARIATION  **3.1**

**O** Position 0 : ARRET

**I** Position 1 à 12 : REGLAGE DE VITESSES

### a) Variation électronique de la vitesse

- Tourner le bouton de variation :
  - Sens horaire  pour augmenter la vitesse.
  - Sens anti-horaire  pour la diminuer.



**Nota :** Ne pas forcer sur les butées mini - maxi du bouton, ce qui pourrait endommager le potentiomètre.

### b) Arrêt freiné

- En ramenant à 0 le bouton de variation.



Ne relever l'écran de protection qu'après l'arrêt complet du batteur pour éviter les projections.

### 3.2 CHARGEMENT DES INGREDIENTS DANS LA CUVE

Pour plus de facilité, il est préférable de mettre les ingrédients au préalable dans la cuve, celle-ci étant ôtée de l'appareil. Ceci est fortement recommandé lors du chargement de farine (préparation des pâtes diverses). Afin de diminuer l'émission de farine durant le chargement de la cuve il est conseillé de:

- Vider le sac ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible.
- Ne pas secouer les contenants une fois la farine mise en cuve.
- Mettre délicatement l'outil dans la cuve avant de la mettre en place sur l'appareil.

Ces simples précautions contribueront à limiter l'émission de poussière de farine et par conséquent elles contribueront à diminuer les risques d'allergies liés à ces poussières.

Cependant certaines préparations nécessitent l'adjonction de produits durant le travail. Ceci est rendu plus facile grâce à l'écran plein en forme d'entonnoir qui canalise les produits ajoutés. Eviter d'ajouter les produits en les faisant "tomber" sur l'outil, ceci évitera les projections liées à la vitesse de rotation de l'outil.

Ne pas mettre des produits surgelés, des glaçons ou tout autres corps durs comme des morceaux de sucre ou de chocolat par exemple, qui risquent de bloquer l'appareil, au pire de détruire la cuve et les outils.

Toujours respecter les quantités maximum recommandées, ceci afin d'éviter les débordements et les projections lors du travail.

### 3.3 MONTAGE / DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION

#### • Pour démonter l'écran :

- 1) Relever l'écran de protection jusqu'en butée haute.
- 2) Pousser sur les deux tiges J de l'écran de protection avec les 2 index en prenant appui avec les pouces sur l'axe de pivotement de l'écran.




#### • Pour remonter l'écran :

- 1) Engager les 2 tiges J de l'écran dans l'axe de rotation K.
- 2) Appuyer sur la partie basse des tiges de l'écran de protection avec les pouces, en prenant appui sur l'axe de pivotement de l'écran.




### 3.4 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS

• Relever l'écran de protection, le berceau descend automatiquement.

- Placer l'outil à l'intérieur du bol.
- Présenter le bol devant le berceau et engager les poignées du bol dans les goupilles du berceau. 
- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils, puis le faire pivoter



sens anti-horaire  pour le verrouiller. 

• Rabattre l'écran de sécurité, le bol se bloque automatiquement. 



*Nota : Si le bol n'est pas correctement mis en place, l'écran de protection ne peut se rabattre totalement. Ne pas forcer et remettre le bol bien en place.*

### 3.5 MISE EN MARCHÉ ET CHOIX DES VITESSES



Le système de variation électronique offre à l'utilisateur une grande souplesse d'utilisation.

- Mettre en marche le batteur en tournant le bouton G de sa position arrêt O vers la position choisie entre 1 et 12 suivant la vitesse à laquelle l'appareil doit fonctionner.
- Toujours démarrer en vitesse lente 1 pour éviter les projections ou l'émission de poussières de farine, puis augmenter progres-

sivement la vitesse en fonction du travail demandé.



- Si la vitesse du batteur baisse de façon significative en cours de travail, il faut diminuer la vitesse en ajustant le bouton de commande G à une valeur inférieure jusqu'à ce que la machine reprenne un fonctionnement normal.

**V** Vitesse au planétaire (Tr/mn)

 Plage de travail normal préconisée.

### 3.6 CAPACITÉS MAXIMALES

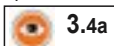
- La capacité de travail d'un batteur est fonction de :
  - L'outil utilisé.
  - La nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
  - La vitesse optimale pour un travail de qualité.
- L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité du travail et de la longévité des organes mécaniques du batteur et peut conduire à son arrêt brusque (Voir § 5.1).



Travail à effectuer	Référence	Quantités maxi	Outils
		BE5 / BE8	
Détrempe (Hydratation 60%)	Kg de farine	1,5 / 2,5	} crochet spirale
Pâte Brisée	Kg de pâte	1 / 1,6	
Pâte sucrée		0,75 / 1,2	
Pâte à croissants	} Kg de farine	1 / 1,6	} palette
Pâte à brioches		1 / 1,6	
Pâte à choux	Litres d'eau	1 / 1,6	
Blancs d'œufs		350g / 500g	} fouet
Génoise	} Grammes d'œufs	350g / 500g	
Biscuits		350g / 500g	
Meringues	Kg de sucre	0,75 / 1,2	

### 3.7 PRISE D'ACCESSOIRES

- Une version est équipée d'une prise d'accessoire à vitesse variable (dimension carré 12mm de type K) pour entraîner les accessoires optionnels :



- Pour installer un accessoire, procéder comme suit :
- Le batteur doit être arrêté.
- Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.
- Dévisser la vis de blocage **U**.
- Faire pivoter l'opercule **L**.
- Présenter l'accessoire et introduire l'embout conique **N** de l'accessoire **P** dans la prise accessoire **M** du batteur.
- Engager le carré **S** dans l'arbre d'entraînement de la prise **M** en faisant pivoter l'accessoire **P**.
- Positionner le doigt **R** dans la rainure (**T**) et rentrer l'accessoire à fond dans la prise **M**.
- Serrer la vis de blocage **U** (sens horaire ☹).

#### -Conseil pour l'utilisation du Hachoir à viande

- Préparer la viande avant de l'introduire dans le Hachoir :
- Retirer tous les os et cartilages.

- Découper la viande en **morceaux long et fin** (proche de la taille de votre pouce).
- Placer une partie de la viande dans la coupelle du hachoir
- Mettre en marche le Batteur, en positionnant le bouton **G** entre le 7 et le 9.
- Faire glisser les morceaux un par un dans la goulotte, ils se feront hachés par la vis.
- Si le morceau n'est pas pris dans la vis, utiliser le pilon (et seulement le pilon fourni), **ne pas remplir la goulotte et ne pas forcer ensuite avec le pilon** ceci n'accélère pas le processus de hachage mais détériore la machine.



Ces accessoires optionnels sont destinés à réaliser des travaux d'accompagnement et non des quantités industrielles. Une utilisation intensive et forcée détériorera votre batteur.



Arrêt obligatoire de la machine, avant de monter ou de démonter un accessoire

## Nettoyage, hygiène

### 4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS


- Démontez le bol et l'outil.
- Dans une plonge, nettoyez à l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant ou dégraissant (si travail de produits gras), l'intérieur du bol et l'outil, puis rincez à l'eau claire et séchez.

- Nettoyer le porte planétaire, l'arbre porte-outils, l'écran de protection à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer à l'eau claire.



Nota : Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium et en plastique (polycarbonate).

### 4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Démontez le bol, l'outil, l'écran de protection (  3.2 a.b.c.d.e).
- Nettoyer en plonge le bol, les outils et l'écran avec un produit détergent désinfectant, puis rincer à l'eau claire et sécher. Bol, outils, cuve peuvent être lavés en lave-vaisselle.
- A l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent nettoyez le porte planétaire, l'arbre porte-outils, le berceau en insistant sur les appuis des poignées de bol et éventuellement l'extérieur du batteur.
- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.



Nota : Veiller à la compatibilité des produits de lavage utilisés avec les matériaux des éléments de l'appareil.

- Ne pas employer des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.



Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou au jet d'eau.  
Ne pas mettre la machine en lave vaisselle.

#### Périodiquement : (au moins une fois par mois)

- Essuyer et huiler légèrement avec de la vaseline les chandelles du monte et baisse, les axes de l'écran de protection.

## Incidents de fonctionnement

### 5.1 LE BATTEUR NE DÉMARRE PAS

- Vérifier si :
- Le batteur est bien branché.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- L'écran de protection est bien abaissé.
- Le bol est en position sur le berceau.
- Si le batteur s'arrête en cours de travail :
- Le variateur électronique a détecté un défaut (surcharge, échauffement, sous tension) débrancher l'appareil, attendre une minute pour rebrancher.


- Le variateur électronique limite le courant au moteur et l'arrêt de la vitesse s'il y a surcharge. Dans ce cas, diminuer la charge ou la vitesse.
- Remettre le bouton de variation de vitesse à zéro avant de redémarrer.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

## 5.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL


### a) Bruit métallique

- Outil déformé, qui frotte.
- Bol abîmé, pas en place (Voir  § 3.4).

### b) Ronflement du moteur

- Mauvais branchement entre moteur et variateur.
- Sens de rotation inversé (permuter 2 des 3 fils L1-L2-L3 sur le variateur).

### c) L'outil n'est pas ou insuffisamment entraîné, mais le moteur tourne, vérifier :

- L'état de la courroie (Voir  § 6.1).
- Le branchement entre moteur et variateur.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

## 5.3 COINCEMENT D'UN OUTIL SUR L'ARBRE PORTE-OUTILS

- Dû généralement à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'alésage de l'outil consécutif à un choc.
- Si début de grippage, ne pas insister, huiler ou passer du liquide dégrissant et attendre un moment pour que le produit fasse effet.
- Agir progressivement en dosant ses efforts :
- Par rotation en faisant un mouvement de va-et-vient.

- En tapant sur l'outil à l'aide d'un maillet après avoir dégagé la goupille de la baïonnette.
- Toiler la partie déformée si nécessaire.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

# Maintenance

## 6.1 MÉCANISME

- Le batteur est d'un entretien minimum (paliers, moteur et mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie.

Pour cela, procéder comme suit :

- Débrancher le batteur.
- Démonter le capot supérieur
- Si la courroie est à retendre, dévisser les 4 vis de fixation du moteur pour le déplacer.



Nota : La courroie crantée doit être tendue modérément.

- S'il faut changer la courroie, il suffit de la faire glisser hors de la poulie réceptrice, puis l'enlever de la poulie motrice sans changer la position du moteur.
- Contrôler les raccordements électriques, nettoyer et remonter en sens inverse.



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

## 6.2 VERIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment, le moteur doit s'arrêter lorsque la distance entre l'écran et le bol dépasse 8mm à l'ouverture de l'écran.



La machine ne doit pas fonctionner si le bol n'est pas en position sur le berceau.

- Si cette fonction n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser la machine.
- La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

## 6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

## 6.4 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur




Date de l'achat : .....

# Conformité à la réglementation

---

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- 2002/96/CEE « WEEE »

Le symbole “  ” sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- 2006/12/CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :

EN 454 Batteurs-Mélangeurs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 71,1dbA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP23

Compatibilité Electromagnétique conforme aux normes :

- EN 55014-1 : Emission
- EN 55014-2 : Immunité

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels .

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Normes EN 601: Alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 1935/CEE : Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.