



20 – 30 – 40 – 60 – 80 L

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

**MODÈLE: IBT 22-33/32-33/42-33/64-33/80-
VE**

IBT 22-VE/32-VE/42-VE/64-VE

Manuel d'utilisation - Instructions

EN

Déclarations de conformité « CE »



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer Name :- Dirmak Makina Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Adress :-10025 Sokak No:7 İTOB OSB 35477
 Tekeli Menderes İzmir TURKEY

Phone :- 00 90 232 264 12 03

Fax :- 00 90 232 264 12 35

E-mail :- info@dirmakmakina.com

Product Model :- **PLANETARY MIXER**
 :- IBT12-VE,IBT22-33,IBT22-VE, IBT32-33
IBT32-VE,IBT42-33,IBT42-VE,IBT64-33,
IBT64-VE, IBT 64-VE CR, IBT80-VE,IBT100-VEL,
IBT140-VEL, IBT 200-VE,IBT 300-VEL,IBT 150-
DC IBT 300-DC

Brand Name :- DİRMAK, IMS DİRMAK

We, Dirmak Makina Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. declare that the above named product satisfies the provisions of the directives and complies with the standards mentioned below. Date: 03.05.2022

Technical Report No: LVD-289-01

2014/30/EC
2014/35/EC
2006/42/EU
EN ISO 12100: 2010
EN ISO 13854:2019
EN ISO 13857: 2019
EN 60204-1:2018
EN ISO 14120: 2015
EN 1672-2:2020
EN 454:2014
REGULATION (EC) No 1935/2004

DONNÉES DU FABRICANT

DIRMAK MACHINERY L.L.C.

Itob Organiser Sanayi Bölgesi 10025 SOK.

N°: 7 Menderes / İzmir - TÜRKİYE

Tél. (+90) 232 264 12 03

Télécopie: (+90) 232 264 12 35

Courriel Turquia : info@dirmakmakina.com

E-mail Export : export@dirmakmakina.com

www.dirmakmakina.com

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Modèle	V	Un	Hz	Phases	Kw	Poids
IBT 22-33		380-440	10	50/60	3~	0,5-0,7-0,9	140
IBT 22-VE		200-240	11,2	50/60	1~	1,5	140
IBT 32-33		380-440	11,2	50/60	3~	0,5-0,7-0,9	185
IBT 32-VE		200-240	11,2	50/60	1~	1,5	185
IBT 42-33		380-440	15,4	50/60	3~	1,0-1,5-1,85	250
IBT 42-VE		200/240	23,8	50/60	1~	3,0	250
IBT 64-33		380-440	25	50/60	3~	1,0-1,5-1,85	250
IBT 64-VE		200/240	32	50/60	1~	3,0	250
IBT 80-33		380-440		50/60	3~	1,5-2,0-2,5	250
IBT 80-VE		380-440		50/60	1~	4,0	250

Contenu

1	Avertissement.....	5
2	Sécurité.....	5
2.1	Règlements de sécurité.....	5
2.2	Conseils de sécurité.....	6
2.3	Protecteurs de sécurité.....	7
3	Caractéristiques générales.....	7
3.1	Description de la machine.....	7
3.2	Utilisation de la machine.....	8
3.2.1	Utilisation correcte.....	8
3.2.2	Utilisation incorrecte.....	8
4	Instruction de préassemblage.....	8
4.1	Stockage et transport.....	8
4.2	Conditions d'utilisation.....	9
5	Connexion électrique.....	9
6	Utiliser et Sécurité.....	11
6.1	Fonctionnement - Sécurité.....	11
6.2	Ajustement du bol et des outils.....	13
6.3	Modification des vitesses et sélection de la vitesse.....	13
6.4	Fonctionnement quotidien.....	14
6.5	Capacités maximales.....	14
7	Nettoyage et hygiène.....	14
7.1	Entre deux sessions.....	14
7.2	Après utilisation.....	15
8	Recherche de pannes.....	16
9	Entretien.....	17
9.1	Pièces mécaniques.....	17
9.2	Vérifier ou changer de ceinture.....	17
9.3	Démantèlement de l'assemblage planétaire.....	18
9.4	Vérification des éléments de sécurité.....	18
9.5	Composants électriques.....	19
10	Conformité à la réglementation.....	19
11	Prudence.....	20
12	Garantie.....	20
13	Schéma électrique.....	21
14	Liste des pièces de rechange.....	23

1 Avertissement

Lisez ce manuel d'instructions avant d'allumer la machine. Conservez ce manuel d'instructions avec l'appareil pour une consultation ultérieure.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et pour celle des autres. Veuillez les lire attentivement avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié et formé pour l'utiliser.

Toute modification qui peut être nécessaire sur le système électrique pour permettre l'installation de l'appareil doit être effectuée uniquement par du personnel compétent.

Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de cet appareil. Démarrage. Cet appareil doit être mis à la terre pour votre protection afin d'éviter le risque de décharges électriques. Il doit être connecté directement à la borne de terre de l'armoire de commande. Le câble de terre ne doit pas être coupé ou déconnecté de la machine.

L'introduction d'un objet ou d'un corps étranger autre que celui nécessaire à la fabrication de la pâte est totalement interdite.

Avant de faire des travaux d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur électrique et laissez-le refroidir.

Le niveau de pression acoustique émis par la machine est inférieur à 70 dB.

NOTE: Le fabricant ne sera pas tenu responsable de ce qui suit :

- Installation incorrecte de la machine
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine
- Problèmes d'alimentation électrique
- Modifications non autorisées
- Manque d'entretien quotidien
- Utilisation incorrecte et/ou incorrecte de la machine
- Utilisation non conforme selon la réglementation en vigueur dans le pays où la machine sera installée.

2 Sécurité

2.1 Règlements de sécurité

Il est interdit d'altérer les protecteurs de sécurité et autres dispositifs de sécurité de la machine. Si l'un des dispositifs de sécurité de la machine est endommagé, il doit être immédiatement réparé et remonté de la même manière.

Le protecteur de sécurité ou les dispositifs de sécurité ne doivent pas être retirés de la machine, sauf pour le nettoyage ou l'entretien. Le protecteur de sécurité et les dispositifs de sécurité doivent être remplacés dans leur position d'origine dès que les raisons de leur retrait ont été traitées.

Avant de commencer le nettoyage ou l'entretien de la machine, assurez-vous que l'alimentation a été déconnectée et que la fiche a été retirée.

En cas d'entretien de la machine, le nettoyage ou les réparations garantissent que les précautions nécessaires sont prises pour éviter que toute autre personne démarre la machine ou l'une de ses pièces. Informer et conseiller tous les travailleurs sur les risques sur le lieu de travail.

Respect de la législation en vigueur concernant les règles de sécurité sur le lieu de travail.

2.2 Conseils de sécurité

Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la solution matérielle-logicielle pour la première fois.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou informées de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil ne peut être connecté qu'à une alimentation dont la tension et la fréquence sont conformes aux spécifications de la plaque signalétique !

N'utilisez jamais ou ne prenez jamais l'appareil si;

- Le cordon d'alimentation est endommagé,
- Le boîtier est endommagé.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de la même manière, afin d'éviter tout danger.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.

Ne relâchez jamais les accessoires pendant que l'appareil est en marche. Évitez tout contact avec des pièces mobiles. Le contact pourrait entraîner des blessures!

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil pour remuer de la peinture.

Cet appareil est destiné à un usage en cuisine uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte ou incorrecte.

N'allumez jamais l'appareil tant que les accessoires de travail ne sont pas dans le bol de mélange avec les ingrédients à traiter.

Attendez toujours que les pièces jointes s'arrêtent avant de retirer le bol.

ATTENTION!

Stockage de la machine : -25°C à +50 °C

Température ambiante pendant le fonctionnement : +4 °C
à +40 °C.

Cette machine est destinée à un usage professionnel et doit être utilisée par du personnel formé pour l'utiliser, la nettoyer et l'entretenir, en termes de fiabilité et de sécurité.

Utiliser la machine dans des locaux suffisamment éclairés
(voir la norme technique applicable pour le pays d'utilisation. En Europe, voir la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, vérifiez toujours que les pièces saisies ne sont pas des éléments mobiles: risque de chute et de blessure aux membres inférieurs.

La machine n'est pas conçue pour être utilisée dans des atmosphères explosives.

2.3 Protecteurs de sécurité

Les parties les plus dangereuses de la machine sont les outils qui travaillent le mélange dans la partie interne du bol. L'accès au bol lorsque les outils sont en mouvement est empêché par un protecteur mobile équipé d'un micro-interrupteur de sécurité; lors du levage pour l'ouvrir, l'interrupteur de sécurité qui arrête l'outil est activé, lors de sa fermeture, l'outil ne recommence pas à bouger.

Deux autres interrupteurs de sécurité garantissent que l'outil ne peut pas fonctionner si le bol n'est pas correctement monté dans la position de travail de la machine, au point le plus élevé.

3 Caractéristiques générales

3.1 Description de la machine

Le mélangeur, la machine à pétrir, le batteur d'œufs est excellent pour la petite et la grande production dans les industries de la confiserie, de l'alimentation, de la chimie et des cosmétiques.

La machine est équipée d'un variateur de vitesse, qui permet de sélectionner la vitesse de l'outil au moyen d'un régulateur spécial sur le panneau de commande. La variation de vitesse est progressive et continue afin que la vitesse appropriée puisse être sélectionnée pour chaque mélange et pour chaque étape de la production sans changements de vitesse soudains ni arrêts de la machine.

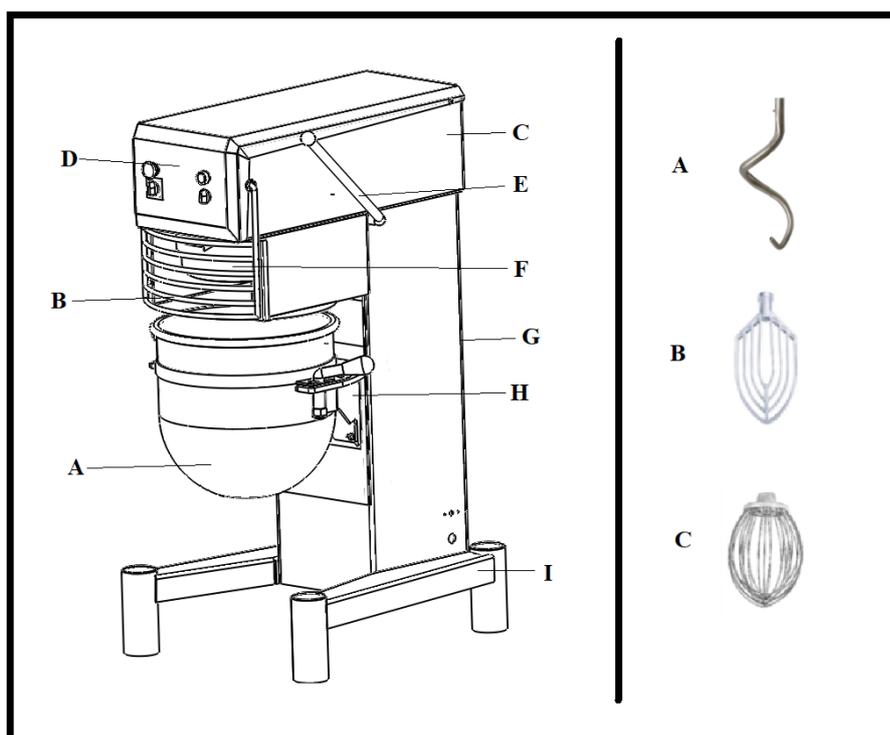
Dans les modèles IBT 22/32/42/64/80, le bol peut être déplacé verticalement au moyen d'un levier positionné sur le côté droit de la machine.

Dans les modèles IBT 100/140, le bol se déplace verticalement en faisant fonctionner un sélecteur sur le panneau de commande. La protection de sécurité peut être retirée pour le nettoyage.

Pour des exigences particulières, le mélangeur de 40 Lt peut être équipé d'un deuxième bol de 30 Lt et/ou de 20 Lt et d'outils relatifs et le mélangeur de 60 Lt peut être équipé d'un deuxième bol de 40 Lt et/ou de 30 Lt avec des outils relatifs.

Cette solution permet à l'utilisateur de travailler avec différents bols en utilisant une seule machine.

La machine est fabriquée selon les normes CE en vigueur.



Un bol en acier inoxydable
 B Safety garde
 C Tête
 D Panneau de commande
 E Levier de levage/abaissement
 F Système d'engrenage planétaire
 G Colonne
 H Berceau
 I Bowl
 I Pieds

Accessoires standard

A Un crochet pour le pétrissage.

B Paddle pour le mélange.

C Fouet pour émulsion

3.2 Utilisation de la machine

3.2.1 Utilisation correcte

La machine doit être utilisée par du personnel spécialisé dans la production de pâtisserie. En fonction de l'outil et de la vitesse de rotation choisis, différents mélanges peuvent être fabriqués avec la machine.

L'utilisation de l'outil est indiquée dans le tableau ci-dessous;

OUTIL	VITESSE			UTILISER	EXEMPLES
	IBT 22				
Fouet métallique	4 à 10	4 à 10	30 à 80	Pour tous les produits liquides qui doivent incorporer de l'air pendant le mélange	Gâteau moelleux, meringue, crème fouettée
Pagaie	1 à 8	1 à 8	20 à 80	Mélanger tous les produits d'une densité moyenne	Choux à la crème, pâtes d'amandes
Outil de pétrissage	1 à 3	1 à 3	10 à 40	Pour toute pâte dure	Pâte feuilletée, pâte molle, pizza.

La machine a été conçue pour mélanger une variété de produits de différentes consistances, il n'est donc pas toujours possible d'utiliser toute la capacité du bol.

Nous recommandons de peser la bonne quantité de produit à mélanger, en tenant compte de la consistance du produit final.

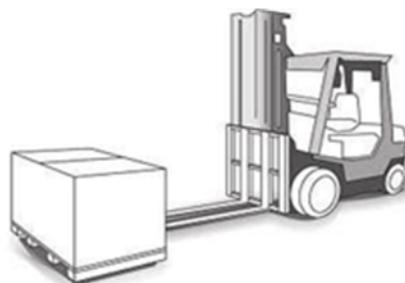
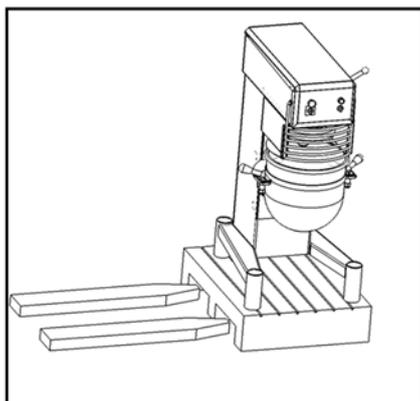
3.2.2 Utilisation incorrecte

La machine a été conçue et fabriquée pour les utilisations et les types de produits décrits au paragraphe précédent. Toute autre utilisation peut endommager la machine et peut causer des situations dangereuses pour le travailleur dont le fabricant ne sera pas tenu responsable.

La machine ne doit pas être utilisée dans des environnements ATEX.

4 Instruction de préassemblage

4.1 Stockage et transport



- Votre machine vous a été livrée d'une manière qui est emballée sur une palette. Le transport de la machine doit être effectué comme indiqué dans l'image ci-dessus, un autre moyen de transport peut causer des dommages sur votre machine.
- Pendant le transport des marchandises, elles ne doivent pas être laissées suspendues (suspendues dans les airs) et le transport doit être effectué avec un équipement approprié.
- Les dimensions et les poids des machines sont indiqués dans la section Spécifications techniques.
- Les ébauches, les trous, les bras et les pièces situés sur les machines ne doivent pas être utilisés pour le transport. La voie de transport, à l'exception du schéma, peut endommager la machine.
- Pour éviter tout accident de travail lors du transport de la machine, respectez strictement les règles de santé et de sécurité au travail. Ne le déplacez pas sans prendre les précautions de sécurité nécessaires.
- Le personnel responsable dans le transport doit utiliser de l'équipement de sécurité tel qu'un casque de sécurité, des gants, des chaussures à orteils en acier.
- En tenant compte du poids de la machine, un équipement approprié doit être utilisé pour le transport. Avant de se déplacer, le poids de la machine, les dimensions extérieures, les points de levage et le centre de gravité doivent être soigneusement vérifiés.
- Avant de déplacer une machine, les dimensions de la porte ou de la cloison doivent être vérifiées si elles sont appropriées.
- Les opérations telles que l'accélération et le freinage lors du levage et de la manipulation de la machine ne doivent pas être effectuées d'une manière préjudiciable aux employés.
- La machine ne doit pas être soulevée et déplacée, à l'exception du schéma ci-dessus.
- Vérifiez l'emballage et le produit s'il est endommagé pendant l'expédition. S'il y a eu des dommages pendant le transport, signalez-le à la compagnie maritime, à la compagnie d'assurance et à Salva.
- Certes, prenez des photos sous différents angles de la machine endommagée. Il est nécessaire que l'autorité définisse le problème.
- Sortez en vérifiant la machine emballée et s'il y a de l'équipement connexe. Vérifiez le certificat d'expédition si les matériaux sont envoyés pleins. Veuillez informer Salva pour tout matériel manquant.
- L'emballage doit être ouvert par du personnel autorisé qui connaît le produit.
- Ne mettez jamais la charge sur la machine.

4.2 Conditions d'utilisation

Pour les équipements autoportants, la résistance du sol doit résister à 250 kg. De même, pour les opérations de maintenance, un espace de 350 mm doit être laissé derrière le mélangeur.

La machine a été conçue pour être installée dans des zones fermées avec une température qui varie de +10 à +40 degrés Celsius. Il n'a pas été conçu pour être installé à l'extérieur.

Après avoir positionné la machine à l'endroit choisi, qui doit être aussi plat que possible, réglez les stabilisateurs à l'intérieur du cylindrique avant jusqu'à ce qu'ils rencontrent le sol.

5 Connexion électrique

ATTENTION!

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux bonnes pratiques professionnelles par une personne qualifiée et autorisée (voir les normes et la législation en vigueur dans le pays d'installation).

Si un adaptateur est utilisé sur la prise, il faut vérifier que les caractéristiques électriques de cet adaptateur ne sont pas inférieures que ceux de la machine.

N'utilisez pas plusieurs prises.

L'alimentation CA de la machine doit respecter les conditions suivantes : Variation de tension maximale : $\pm 5\%$

- Variation de fréquence maximale: $\pm 1\%$ sur une base continue, $\pm 2\%$ sur de courtes périodes

ATTENTION: l'installation électrique doit être conforme (pour la conception, la création et la maintenance) aux exigences légales et standard du pays où il est utilisé.

Vérifiez que la tension du secteur électrique, la valeur indiquée sur la plaque de spécification et l'étiquette sur le câble d'alimentation sont les mêmes.

- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée contre les surtensions (courts-circuits et surtensions) à l'aide de fusibles ou de relais thermiques de la jauge appropriée par rapport au lieu d'installation et aux spécifications de la machine.

ATTENTION: En ce qui concerne la protection contre le contact indirect (en fonction du type d'alimentation fournie et de la connexion des parties conductrices exposées au circuit de protection équinentielle), se référer au point 6.3.3 de la norme EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour l'arrêt automatique de l'alimentation en cas de défaut d'isolation avec un TN ou un TT, , ou pour le système informatique, avec l'utilisation d'un contrôleur d'isolation permanent ou de différentiels pour l'arrêt automatique. Les exigences de la CEI 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer à cette protection.

ATTENTION: Le non-respect de ces instructions signifie que le client court le risque de défaillance de la machine et / ou d'accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION!

Coupez et verrouillez l'électricité avant d'effectuer le raccordement électrique.

Connectez la fiche du disjoncteur pour chaque machine.

Ne faites pas fonctionner la machine sans relais de courant résiduel et mise à la terre.

Vérifiez l'appareil pour tourner les directions des flèches qui s'affichent sur le bol.

Doit être mise à la terre à l'aide du fil vert et jaune.

Vérifiez que la tension du secteur électrique, la valeur indiquée sur la plaque de spécification et l'étiquette sur le câble d'alimentation sont les mêmes.

	Tension d'alimentation	Puissance électrique Max.
IBT 22-33	380 V / 3P / 50 Hz	0,5 – 0,7 – 0,9 kW
IBT 22-VE	220 V / 1P / 50 Hz	1,5 kW
IBT 32-33	380 V / 3P / 50 Hz	0,5 – 0,7 – 0,9 Kw
IBT 32-VE	220 V / 1P / 50 Hz	1,5 Kw
IBT 42-33	380 V / 3P / 50 Hz	1,0 – 1,5 – 1,8 Kw

IBT 42-VE	220 V / 1P / 50 Hz	3,0 Kw
IBT 64-33	380 V / 3P / 50 Hz	1,0 – 1,5 – 1,8 Kw
IBT 64-VE	220 V / 1P / 50 Hz	3,0 Kw
IBT 80-VE	380 V / 3P / 50 Hz	4,0 Kw

6 Utiliser et Sécurité

ATTENTION!

Nettoyez correctement la machine avant sa première utilisation.

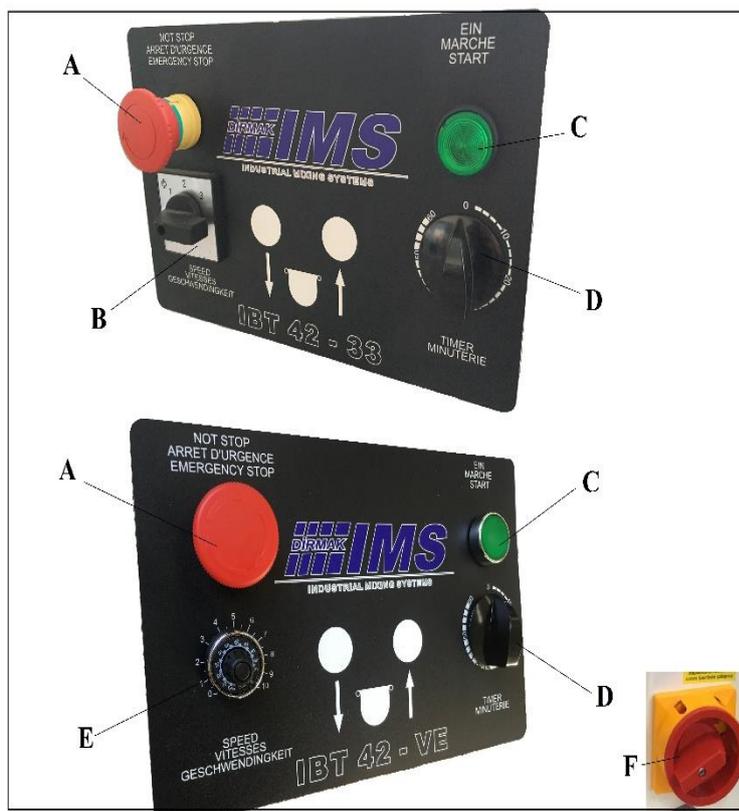
La fermeture incontrôlée du couvercle ou de la presse à bélièr comporte un risque d'écrasement des doigts.

Ne jamais mettre la main dans la zone de travail pendant que la machine est en fonctionnement, risque de blessure. Il est strictement interdit de mettre les systèmes de sécurité hors d'action ou de les modifier : Risque de blessure permanente!!!!

Vérifiez que les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement à chaque fois avant de les utiliser (voir la section « Contrôles du système de sécurité »).

Ne mettez jamais une main, un objet dur ou gelé dans l'appareil.

6.1 Fonctionnement - Sécurité



- A: BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE
- B – E : INTERRUPTEUR DE VITESSE
- C: BOUTON DÉMARRER
- D: MINUTERIE
- F: INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

Dans cette partie, toutes les informations et instructions ont été données pour faire fonctionner la machine. L'opérateur doit connaître ces instructions avant de l'utiliser.

La sécurité de l'utilisateur est garantie par :

Le moteur s'arrête lorsque le protecteur de sécurité est ouvert.

La conception de la protection qui permet d'ajouter des produits en toute sécurité pendant le fonctionnement.

Le moteur s'arrête lorsque le berceau est abaissé. Il ne redémarre pas lorsque vous appuyez sur le commutateur START.

La nécessité d'appuyer sur le bouton START après l'arrêt de la machine.

Protection contre les surtensions et les surtensions, les chutes de puissance et la surchauffe du moteur.

Respect des instructions données dans ce manuel pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

Vous devez regarder les vitesses de l'appareil pour le réglage de la vitesse à partir de la table ou de l'autocollant de sélection.

Tout d'abord, le bol et le protecteur doivent être en bonne position pour commencer.

(Il y a trois interrupteurs de protection pour le bol, la position du bol et le couvercle de sécurité)

- a) Tournez vers la droite le bouton F pour l'énergie.
 - b) Fonctionnement chronométré
 - Tournez dans la bonne direction le bouton D pour régler l'heure.
 - Tournez vers la gauche le bouton D pour un fonctionnement continu.
 - c) Tournez dans la bonne direction le bouton B-E pour régler la vitesse.
 - d) Appuyez sur le bouton C pour commencer à fonctionner.
 - e) Si vous souhaitez arrêter la machine, appuyez sur le bouton A.
- Lorsque l'opérateur ouvre le protecteur de bol ou si vous déplacez le bol en position inférieure, la machine sera arrêtée. l'opérateur doit appuyer sur le bouton C pour recommencer à fonctionner.
 - L'opérateur doit rechercher les vitesses de l'appareil pour le réglage de la vitesse à partir de la table.

6.2 Ajustement du bol et des outils



- Tenez le bras du bol et déplacez-le vers le bas.
- Placez un outil à l'intérieur du bol.
- Poussez l'outil sur la broche du porte-outil, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.
- Vissez le bras de l'appareil.
- Poussez le bras du bol.
- Fermez le protecteur de sécurité.

6.3 Modification des vitesses et sélection de la vitesse

• Le variateur électronique offre un fonctionnement extrêmement flexible pour l'utilisateur et une plage continue de vitesses, de sorte que toutes sortes de travaux peuvent être effectués dans des conditions optimales de rendement et de qualité.

• Toujours démarrer à vitesse lente 1 pour éviter les éclaboussures ou les nuages de farine puis augmenter

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	21 -----> 201									
	 68			 136					 201	

progressivement la vitesse en fonction du travail requis.

6.4 Fonctionnement quotidien

- Contrôlez la machine si elle est propre, sinon nettoyez-la correctement.
- Fermez le disjoncteur.
- Charge en fonction de la fonction du travail et de la capacité de la machine.
- Mettez le masque anti-poussière pendant le chargement de la farine dans le bol.
- Lors du chargement de la farine, évitez la dispersion de la farine en mettant peu de distance entre le sac de farine et le bol.
- Installez tous les protecteurs à sa place et fermez-le.

ATTENTION!

Ne désactivez pas les protecteurs conçus pour la sécurité de fonctionnement.
 Ne déplacez pas la machine pendant le fonctionnement.
 Ne mettez rien sur la machine pendant le fonctionnement.
 Ne touchez pas les parties mobiles de la machine pendant le fonctionnement.
 Nettoyez la machine lorsque l'opération est terminée.

6.5 Capacités maximales

- La capacité de travail du batteur dépend de :
 - L'outil utilisé.
 - La nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
 - La vitesse optimale pour des résultats de qualité.
- Une trop grande quantité est toujours préjudiciable à la qualité du travail et à la durée de vie des pièces mécaniques du batteur et peut entraîner une surchauffe du moteur et un arrêt brusque

Quantités maximales recommandées :

Quantité maximale de type de farine	
IBT 22	2 kg de farine avec au moins 55% d'eau
IBT 32	6 kg de farine avec au moins 55% d'eau
IBT 42	9 kg de farine avec au moins 55% d'eau
IBT 64	30 kg de farine avec au moins 60% d'eau
IBT 80	

7 Nettoyage et hygiène

7.1 Entre deux sessions

- Retirez le bol et l'outil.

- À l'aide d'eau chaude et de détergent/désinfectant ou dégraissant (si vous travaillez avec des produits gras), immergez et lavez l'intérieur du bol et de l'outil dans l'évier, puis rincez à l'eau propre et séchez.

- Nettoyez le boîtier de l'engrenage planétaire, la broche du porte-outil et le protecteur de sécurité avec une éponge humide et un produit désinfectant détergent, puis rincez à l'eau propre.

Remarque: Utilisez des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium et en acier inoxydable.

N'utilisez pas de matériau dur pour nettoyer la machine, sinon votre machine sera rayée et perdra ses caractéristiques hygiéniques.

7.2 Après utilisation

- Déconnectez la machine.

- Retirez le bol et l'outil.

- Nettoyez le bol et les outils avec du détergent/désinfectant ou un dégraissant dans un évier, puis rincez à l'eau propre et séchez. Seul le bol peut être nettoyé au lave-vaisselle.

- Nettoyez le boîtier planétaire, l'arbre du porte-outil, le protecteur de sécurité et le berceau, en faisant attention aux poignées du bol et, si nécessaire, à l'extérieur du batteur à l'aide d'une éponge humide et d'un produit désinfectant / détergent, puis rincez.

- Vérifiez que les différentes pièces ont été nettoyées correctement.

- Vérifier que les produits utilisés pour le nettoyage sont compatibles avec les matériaux de la pièce de la machine

- N'utilisez pas de détergents abrasifs car ceux-ci pourraient rayer les surfaces.

- Pour nettoyer les appareils accessoires, vérifiez avec la fiche d'instructions pour chaque accessoire.

- Sur une base régulière: (au moins une fois par mois)

- Enlever la poussière des fentes de ventilation à l'arrière du machine (cause de surchauffe).

- Essuyez et lubrifiez légèrement les broches de levage et d'abaissement avec de la vaseline.

- Huiler l'arbre du porte-outil (huile ou graisse de qualité alimentaire).

PARTICULES DE FARINE ERRANTES

Pour réduire l'émission de particules de farine errantes lors du chargement du bol, il est recommandé comme suit.

-Videz le sac de farine ou le récipient contenant la farine sans le secouer.

-Versez l'eau avant de mettre la farine si cela est possible.

-Toujours commencer à vitesse lente pendant le mélange eau/farine.

-Ne secouez pas un sac de farine vide. Roulez-le avec soin.

Le respect de ces règles simples contribuera à réduire les émissions de poussières de farine et, par conséquent, à réduire les risques d'allergie liés à ces poussières.

8 Recherche de pannes

PANNE	RAISON	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas.	L'énergie ne vient pas à la machine.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Fusible d'alimentation soufflé.	Vérifiez le fusible.
	Soufflante de chaleur du moteur.	Attendez le refroidissement thermique et allumez
	Le disjoncteur est ouvert.	Fermez le disjoncteur.
Le bruit de fonctionnement du moteur arrive, mais il ne convient pas	L'une des phases d'alimentation est manquante.	Vérifiez la phase une par une.
	Les courroies d'entraînement sont manquantes ou desserrées	Vérifiez la tension de la courroie.
	Il y a une congestion dans le mouvement mécanique	Éteignez l'énergie! et vérifiez manuellement le batteur à crochets à pâte fouettée. Informez le service technique en cas de congestion.
La machine reçoit de l'énergie si la machine n'est pas activée.	La chaleur du moteur est soufflée	Attendez le refroidissement thermique et allumez-
	Les interrupteurs de sécurité ne sont pas actifs.	Assurez-vous que le bol est au-dessus et protecteur fermé.
	Réglage mécanique de l'interrupteur endommagé ou cassé.	Contact avec le service technique.
	Pièce défectueuse dans le circuit de commande (contacteur-thermique-bouton-etc..)	Contact avec le service technique.

9 Entretien

Cette section décrit les travaux d'entretien réguliers à effectuer. Lorsque ces entretiens sont effectués:

- La machine effectue le mélange efficacement.
- Les produits alimentaires préparés par la machine deviennent adaptés à la santé humaine.
- La machine sera durable.
- Temps minimum perdu en raison d'un dysfonctionnement
- Prévient les petits dysfonctionnements avant d'être grave.

9.1 Pièces mécaniques



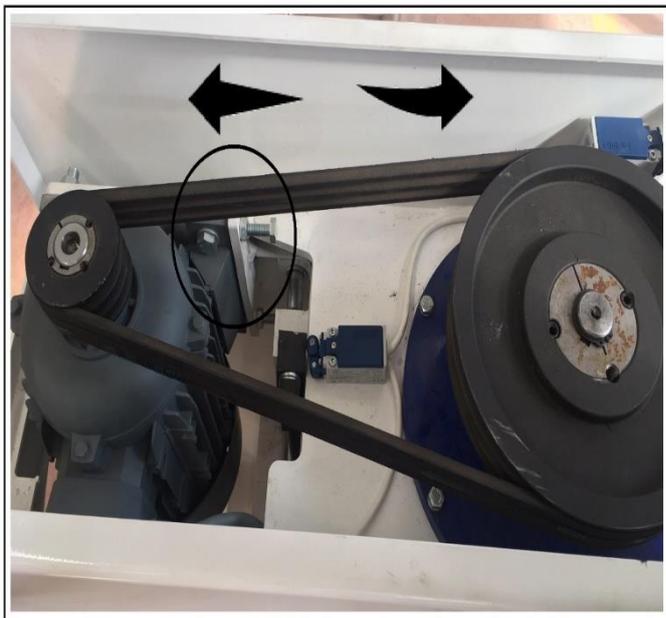
Ce batteur ne nécessite qu'un minimum d'entretien (les roulements, les pièces moteur et mécaniques sont graissées à vie). Au moins une fois par an, il est recommandé de:

- Dégager les fentes de ventilation si nécessaire, elles peuvent provoquer une surchauffe.

Lubrifiez les engrenages planétaires avec une graisse hautement adhésive.

Nettoyez la poussière de la courroie et la farine de l'intérieur de la machine à l'aide d'un aspirateur.

9.2 Vérifier ou changer de ceinture



Vérifiez la tension de la ceinture et le degré d'usure. Pour le vérifier, procédez comme suit:

Déconnectez la machine.

Retirez le boîtier supérieur pour accéder à la transmission.

Si la courroie est défectueuse :

Desserrer les 4 vis du moteur (clé de taille 19 mm).

Placez une nouvelle ceinture si nécessaire et vérifiez que les dents sont correctes. Engagé dans les rainures de poulie.

Vissez les 2 boulons de tension. (taille 17mm clé)

Vérifiez que la tension est correcte en appuyant avec le pouce et l'index.



Remarque: Il est essentiel de s'assurer que la courroie est correctement tendue. S'il y a une tension insuffisante ou excessive, cela peut entraîner un fonctionnement anormal de la transmission ou même une usure prématurée de la courroie ou des roulements.

Les erreurs d'utilisation raccourcissent la durée de vie de l'appareil en endommageant le produit.

Le moteur peut être arrêté en cas de brunissement ou de surcharge. Dans une telle situation, appuyez sur le bouton d'arrêt et déchargez le matériau, avant de le démarrer, veuillez attendre le refroidissement du moteur.

Veuillez fermer soigneusement le capuchon de protection pour ne pas l'endommager.

La durée de vie du produit est de 10 ans, sous la condition d'utilisation recommandée des instructions.

9.3 Démantèlement de l'assemblage planétaire

Retirez le boîtier, après l'avoir d'abord déconnecté.

la machine.

Retirez la ceinture.

Desserrer les 8 boulons de l'assemblage planétaire.

Retirez l'assemblage planétaire.

9.4 Vérification des éléments de sécurité

Les éléments de sécurité doivent être vérifiés fréquemment pour s'en assurer qu'ils fonctionnent correctement. Le moteur doit s'arrêter lorsque le protecteur de sécurité est ouvert.

Si l'une de ces deux fonctions n'est pas implémentée :

- N'utilisez pas la machine.
- Faites-le ajuster par le service après-vente de votre concessionnaire local.

ADRESSE POUR LES EXIGENCES DE SERVICE

Nous vous conseillons d'abord de contacter le revendeur qui vous a vendu la machine.

Pour toute information ou commande de pièces de rechange, précisez le type de machine, son numéro de série et l'électricité Spécifications.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'apporter des améliorations aux produits sans préavis.

Dealer's stamp



Date of purchase:

9.5 Composants électriques

- Vérifiez l'état du câble d'alimentation et de l'électricité composants régulièrement.
- Identification de la couleur du fil:
 - Terre : (B/C) jaune/vert
 - Neutre : (N) bleu
 - Phase : (L) marron
 - Circuit d'alimentation : noir
 - Circuit de contrôle: rouge

10 Conformité à la réglementation

La machine a été conçue et fabriquée dans le respect de:

2014/30/UE

2014/35/UE

2006/42/CE

EN ISO 12100: 2010

EN ISO 13854:2019

EN ISO 13857: 2019

EN 60204-1:2018

EN ISO 14120: 2015

EN 1672-2:2020

EN 454:2014

RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004

- Normes européennes:

EN 454 Mélangeurs batteurs. Règles de sécurité et d'hygiène.

Cette conformité est certifiée par :

- Le marquage de conformité CE apposé sur la machine.
- La déclaration de conformité CE relative associée à la garantie,
- Ce manuel d'instructions, qui doit être remis à l'opérateur.

Indices de protection selon la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP54.
- IP32 machine globale.

Sécurité intégrale :

- La machine a été conçue et fabriquée en conformité avec les règlements et normes pertinents mentionnés au-dessus.

- Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit être formé à son et informé de tout risque résiduel éventuel.

Hygiène alimentaire:

La machine est fabriquée à partir de matériaux conformes aux réglementations et normes suivantes:

- Norme EN 60204-1 : objets en alliage d'aluminium moulé en contact avec des denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et faciles à nettoyer. Utilisez des détergents approuvés pour l'hygiène alimentaire et respectez les instructions pour leur utilisation.

11 Prudence

En cas de danger pour l'utilisateur ou la machine, vous devez utiliser le bouton STOP.

Avant toute opération sur la machine, retirez la fiche de la prise ou éteignez l'interrupteur au point de connexion.

Il peut y avoir certains risques :

- Les lames sont très tranchantes et peuvent provoquer de graves coupures même si la machine est inactive.
- Le remplacement des lames doit être effectué uniquement par un agent agréé.
- Toutes les lames doivent être présentes pour éviter que les doigts ne se entraînent dans le mécanisme lors du retrait du pain.
- Après quelques jours d'opérations, faites un travail professionnel qualifié pour contrôler la tension des pales par un professionnel qualifié personne.
- La mise à la terre est impérative.

12 Garantie

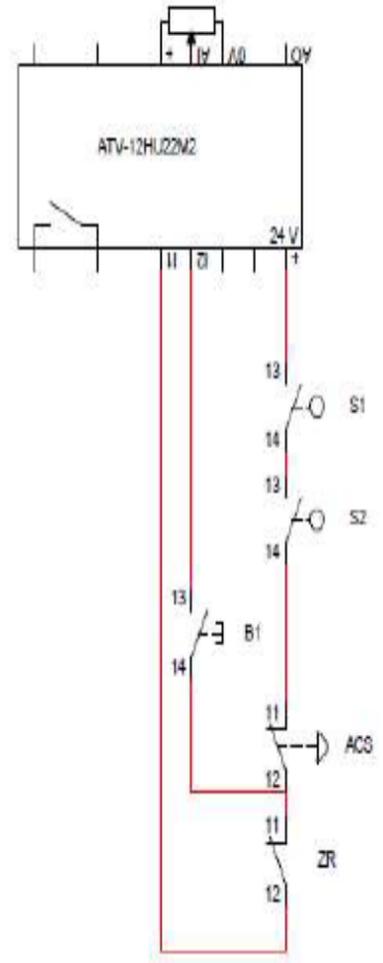
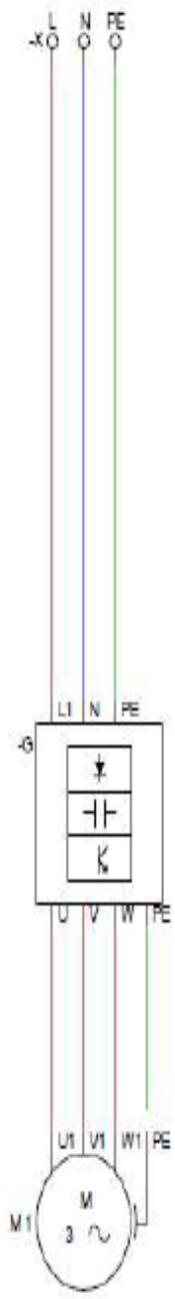
Nos produits sont garantis contre toute défaillance ou défaut de fabrication, dans le cadre d'une utilisation correcte de ceux-ci. La garantie ne s'applique PAS aux substitutions et aux réparations résultant :

- Utilisation anormale de la machine
- Détérioration ou accidents dus à la négligence.
- Manque d'entretien.
- Agents externes tels que les fluctuations de tension d'alimentation ou les éléments atmosphériques tels que les tempêtes ou les inondations, ou tout autre d'origine similaire. La garantie est limitée au remplacement et à la réparation de pièces qui ont échoué en raison de défauts de fabricant, sans couvrir les coûts de main-d'œuvre et d'appel correspondants (sauf en Espagne, où ces coûts sont inclus).

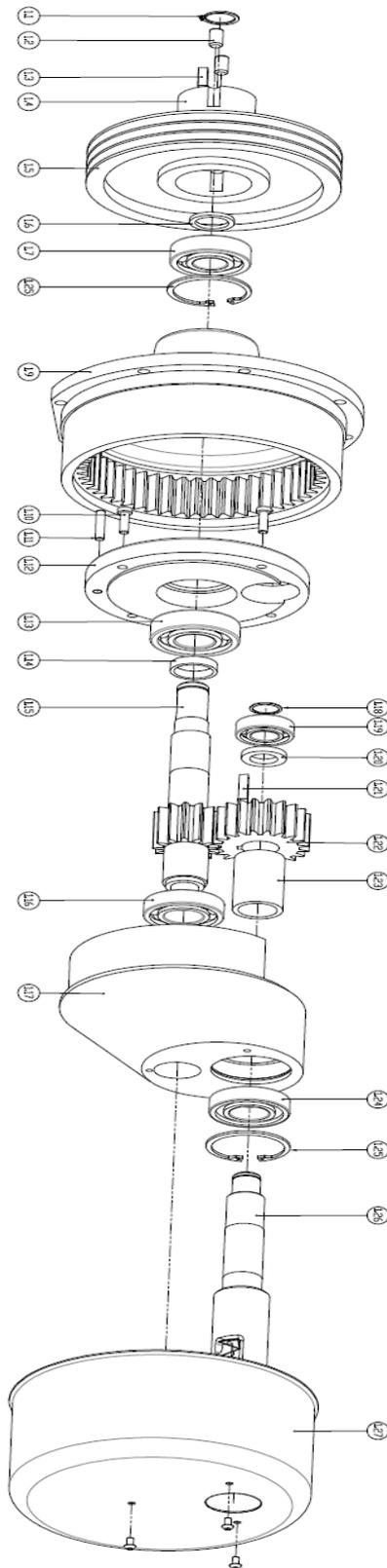
Les matériaux suivants sont exclus de la garantie susmentionnée: verre, ampoules, joints, tissus, carreaux de céramique, gaz réfrigérant, vidanges d'huile, charnières et autres pièces sujettes à l'usure.

Conditions de garantie

Les matériaux doivent être installés, utilisés et entretenus conformément aux conditions énoncées dans le présent « Manuel d'instructions ». Tout problème nécessitant l'intervention d'un ingénieur doit être effectué par le service après-vente officiel de SALVA INDUSTRIAL S.L.U. ou par l'un de nos distributeurs agréés. La modification d'une pièce pendant la période de garantie n'implique pas une prolongation de la garantie au-delà de la période initialement convenue. Dans ce cas, seule la garantie de la pièce ou de la pièce remplacée sera prolongée de 6 mois. Le non-respect de ces conditions implique l'invalidation automatique de la garantie. SALVA INDUSTRIAL, dans sa recherche continue d'améliorer ses produits, se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

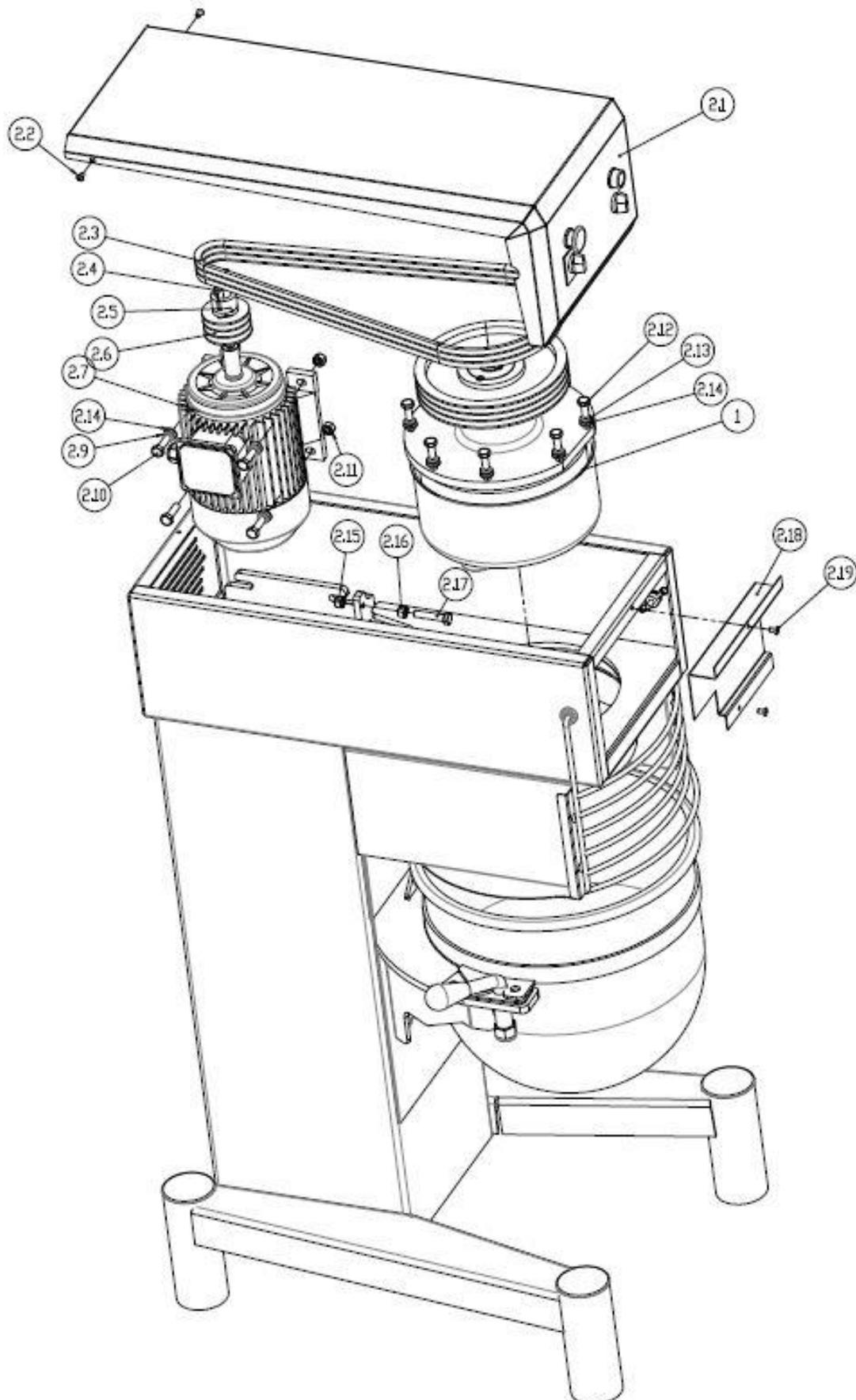


14 Liste des pièces de rechange



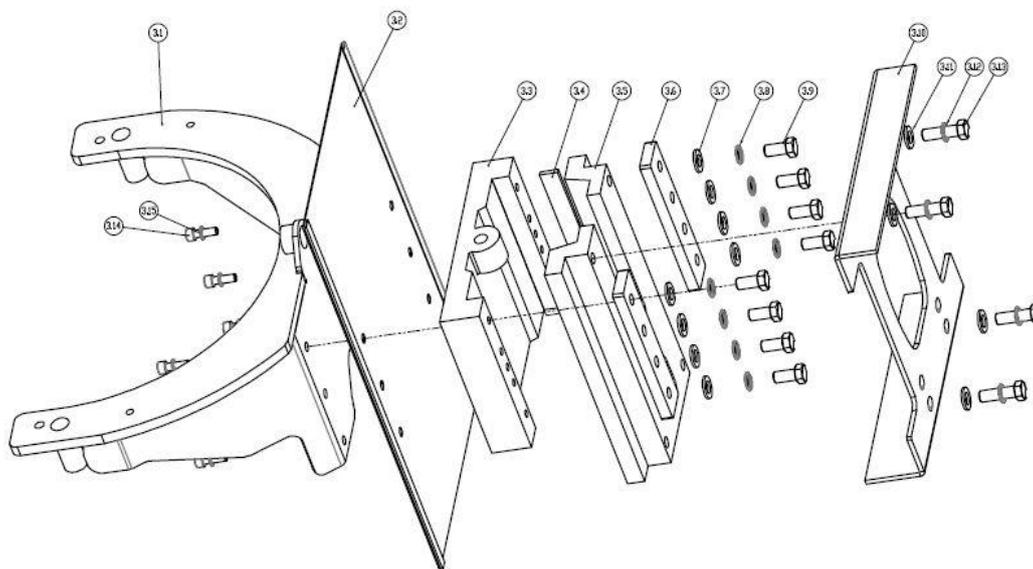
Numéro de pièce	Nom de la pièce
1.1	Circlip
1.2	Vis
1.3	Clé
1.4	Ferrule
1.5	Poulie
1.6	Unligner
1.7	Attitude
1.25	Circlip
1.9	Équipement solaire
1.10	Vis
1.11	Épingler
1.12	Ecapuchon ccentrique
1.13	Attitude
1.14	Aligneur
1.15	Pivot d'engrenage
1.18	Circlip
1.19	Attitude
1.20	Aligneur
1.21	Clé
1.22	Engrenage
1.23	Aligneur
1.16	Attitude
1.17	Corps excentrique
1.24	Attitude
1.25	Circlip
1.26	Pivot de l'appareil
1.27	Couvrir
1.28	Vis

Liste des pièces de rechange du système d'alimentation



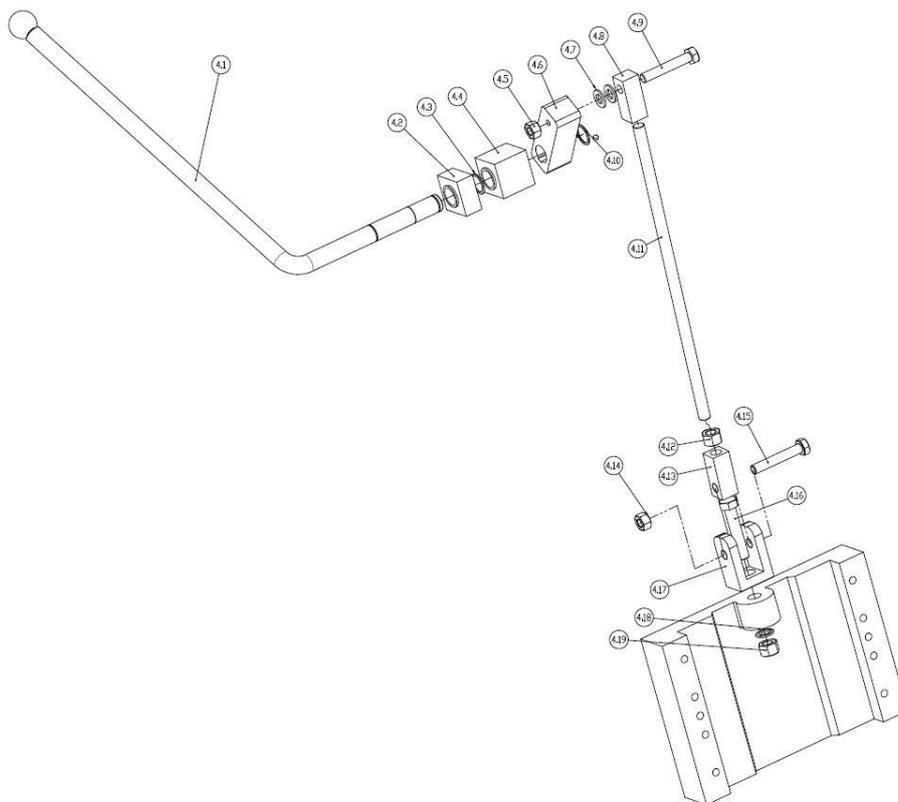
Numéro de pièce	Nom de la pièce
2.1	Couverture supérieure
2.2	Boulon
2.3	Ceinture
2.4	Vis
2.5	Ferrule
2.6	Poulie
2.7	Moteur
2.8	Écrou de connexion
2.9	Laveuse
2.10	Boulon
2.11	Écrou
2.12	Boulon
2.13	Laveuse à ressort
2.14	Laveuse
1	Système d'engrenage planétaire
2.15	Écrou
2.16	Écrou
2.17	Boulon
2.18	Housse
2.19	Vis

Liste des pièces de rechange du système de porte-bol



Numéro de pièce	Nom de la pièce
3.1	Bras de bol
3.2	Couvrir
3.3	Luge
3.4	Tige d'étalonnage
3.5	Coussinet
3.6	Assiette
3.7	Laveuse
3.8	Laveuse à ressort
3.9	Boulon
3.10	Plaque de carrosserie
3.11	Laveuse
3.12	Laveuse à ressort
3.13	Boulon
3.14	Laveuse
3.15	Boulon

Liste des pièces de rechange du système Bowl Lifter



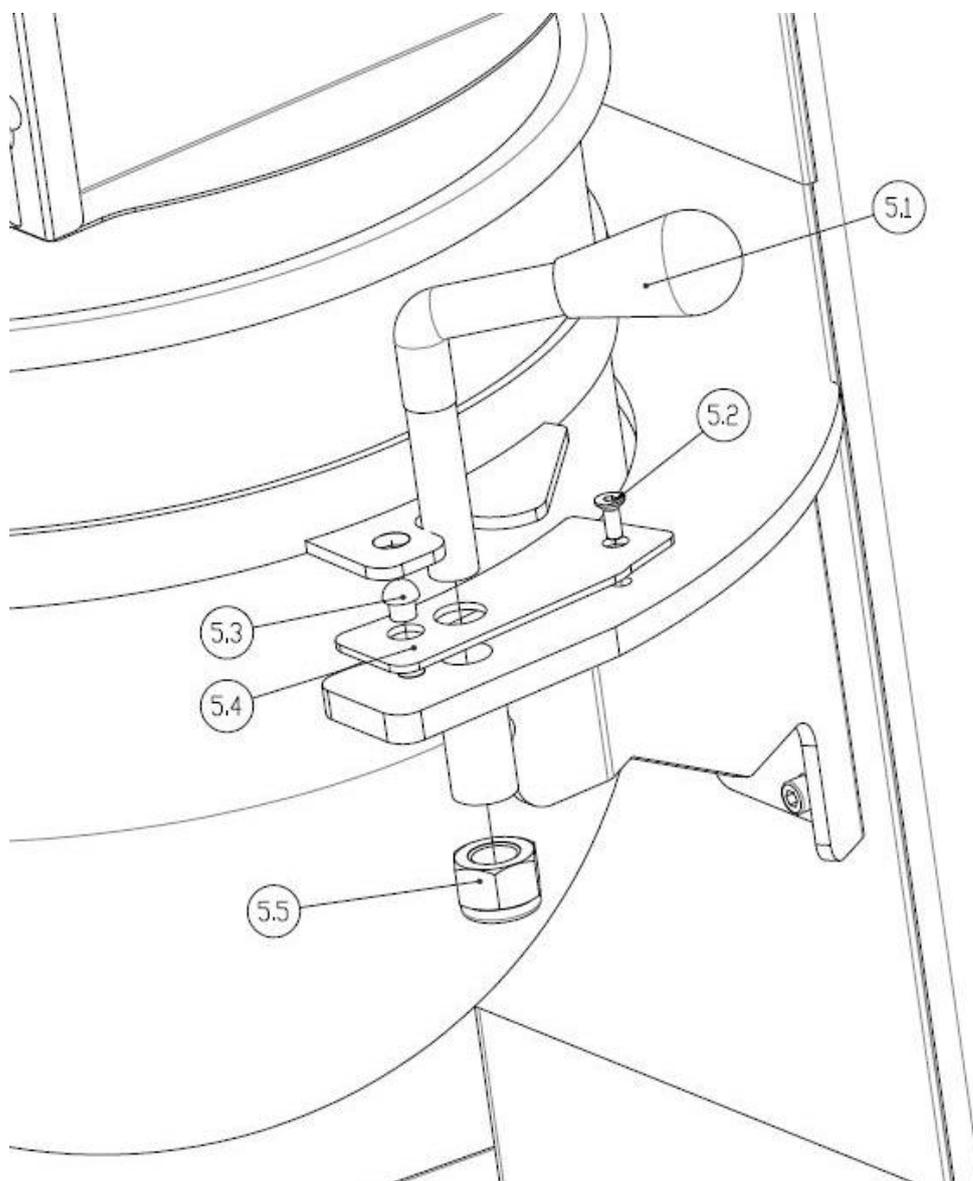
Numéro
de
pièce

Nom de la pièce

4.1	Positionneur de bol
4.2	Bronze bushing
4.3	Circlip
4.4	Bronze bushing
4.5	Écrou
4.6	Eccentrique Manille
4.7	Laveuse
4.8	Écrou de connexion
4.9	Boulon
4.10	Laveuse
4.11	Tige d'étalonnage
4.12	Écrou
4.13	Écrou de connexion
4.14	Écrou
4.15	Boulon
4.16	Boulon
4.17	Hackles
4.18	Luge

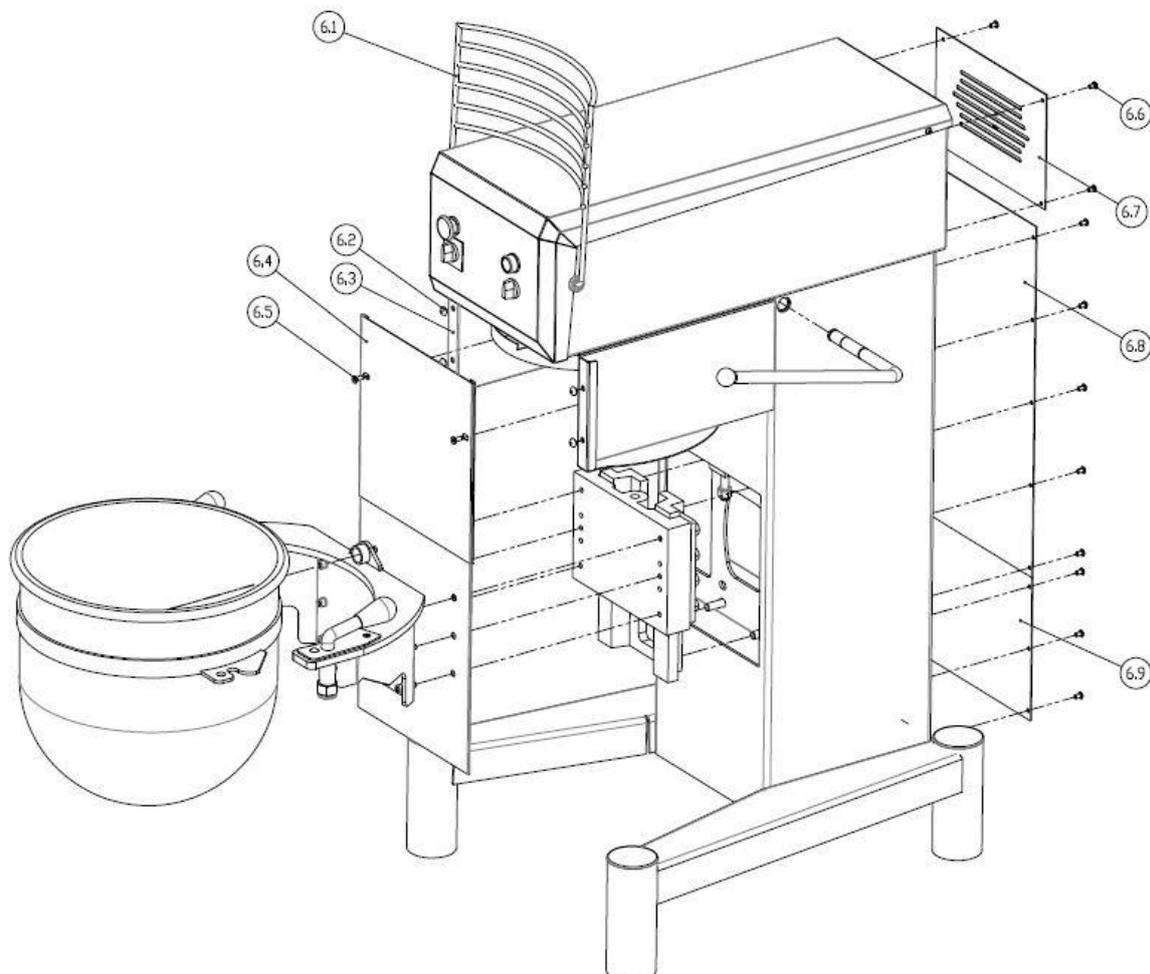
4.19 Écrou

Liste des pièces de rechange du système Bowl Lock



Numéro de pièce	Nom de la pièce
5.1	Verrouiller le pivot
5.2	Vis
5.3	Épingler
5.4	Couvrir
5.5	Écrou

Liste des pièces de rechange du mécanisme de bol



Numéro de pièce Nom de la pièce

6.1	Gardien de sécurité
6.2	Vis
6.3	Plaque de sécurité
6.4	Plaque de levage
6.5	Vis
6.6	Vis
6.7	Couverture de sauvegarde
6.8	Couverture arrière
6.9	Couvercle électrique