

Pétrin série LM

ATTENTION

- L'utilisation et la réparation de ce produit doivent être confiées à des experts, à un individu compétent ou à quiconque détenant un permis d'installation ou ayant obtenu l'autorisation du fabricant.
- Au moment de procéder à l'installation ou à l'entretien, veuillez respecter attentivement les instructions pour utiliser cet appareil de manière sécuritaire.
- Conservez ce manuel d'instructions en guise de référence future ou remettez-le à l'utilisateur suivant.
- Enlevez l'emballage pour vous assurer qu'aucune des pièces n'est manquante ou endommagée. En cas de doute quant au produit, veuillez ne pas l'utiliser. Consultez plutôt un expert.
- Gardez les produits d'emballage hors de la portée des enfants afin d'éviter les accidents, en particulier le sac de plastique, les vis, etc.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement par un individu qui en a pris connaissance.
- Après avoir utilisé l'appareil ou lorsque l'utilisateur s'absente, veuillez l'arrêter afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentel.
- Lorsque vous devez faire réparer l'appareil, confiez-le à un expert et utilisez des pièces de rechange originales. Il est dangereux de ne pas respecter les exigences énoncées ci-dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial, puisqu'il pourrait autrement se révéler dangereux.
- Ne rincez pas l'appareil directement à l'eau.
- Nettoyez la surface d'acier inoxydable régulièrement par une méthode appropriée pour éviter les dommages que provoquerait l'oxydation ou toute autre réaction chimique.

1. DESCRIPTION

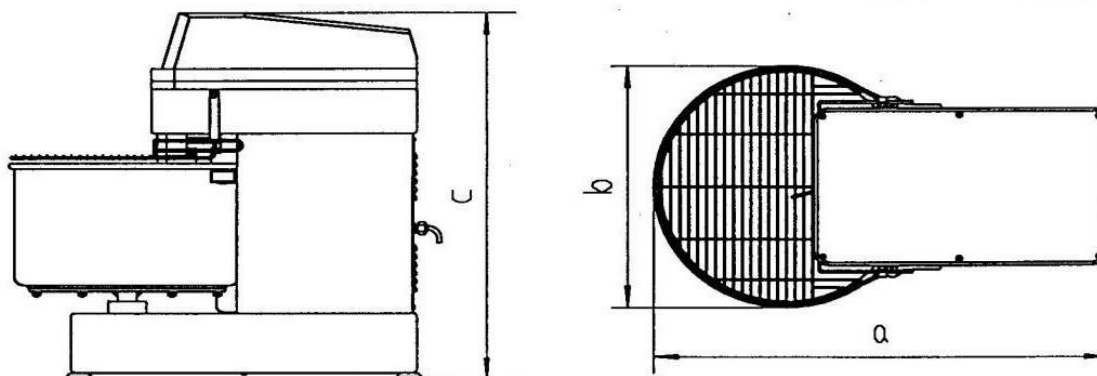
Le mélangeur en spirale LM est un nouveau type de malaxeur. Lorsque le bras de mélange et le bol sont en marche, il est possible d'augmenter grandement la vitesse et l'efficacité de mélange. Cet appareil est muni d'un couvercle de protection sécuritaire et facile à utiliser. De façon générale, l'appareil est élégant, facile à utiliser et très efficace. Il est suffisamment durable pour préparer les aliments dans les hôtels, les restaurants, les usines de transformation des aliments, ainsi que pour préparer les ingrédients dans les usines de fabrication de médicaments, les usines de transformation des produits chimiques, etc.

2. AVANT-PROPOS

Nous nous réservons le droit de modifier la conception du produit sans préavis. Nous n'avons ménagé aucun effort pour nous assurer que cette publication reflète le plus récent modèle qui soit.

Caractéristiques techniques

Modèle	Vitesse de mélange (tr/min.)	Vitesse du bol (tr/min.)	Tension (V/Hz)	Alimentation (kW)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
LM20T	202	16	110/60	0,75	690 x 380 x 730	70
LM30T	202	16	220/60	1,5	730 x 430 x 770	90
LM40T	202	16	220/60	2,2	870 x 480 x 935	127
LM50T	202	16	220/60	2,2	920 x 530 x 935	130



Capacity Chart

Modèle	Capacité de cuve		Capacité de farine*		Capacité de pâte*	
LM20T	20 L	21 Qt.	5 kg	11 lb	8 g	17.5 lb
LM30T	30 L	32 Qt.	8 kg	17.5 lb	13 kg	28.5 lb
LM40T	40 L	42 Qt.	10 kg	22 lb	16 kg	35 lb
LM50T	50 L	52 Qt.	12 kg	26.5 lb	19 kg	42 lb

*Les capacités mentionnées ci haut représentent les volumes recommandés pour une longévité optimale de votre machine. Calculs basés sur un taux d'hydratation de 60%.

3. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les instructions suivantes ne couvrent pas tous les détails ou les variations de l'équipement ou tous les problèmes qui pourraient survenir pendant l'installation ou l'utilisation. Veuillez communiquer avec Eurodib si vous désirez obtenir de plus amples renseignements.

4. RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ

On recommande de toujours respecter les procédures et les instructions suivantes afin de prévenir les blessures. Si la machinerie n'est pas utilisée de la manière recommandée, l'opérateur devra assurer sa propre sécurité et celle des autres individus pouvant être concernés.

L'information contenue dans ce manuel a pour but d'aider l'opérateur à comprendre, à entretenir et à utiliser le mélangeur correctement. Afin de prévenir les accidents, assurez-vous de lire, de comprendre et de respecter toutes les précautions et tous les avertissements contenus dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le mélangeur. Veuillez lire ce manuel attentivement.

La machinerie en mouvement et l'électricité sont dangereuses et peuvent entraîner des blessures si on ne prend pas de précautions suffisantes pour utiliser ou entretenir le mélangeur. Assurez-vous qu'aucune source de courant n'est reliée au mélangeur et que celui-ci est isolé avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil. Lors de certaines opérations de diagnostic des pannes, il peut être nécessaire de mettre le mélangeur en marche. Dans un tel cas, procédez avec un soin extrême. L'entretien du mélangeur doit être confié à des gens qualifiés seulement.

4.1 DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de prendre des précautions suffisantes lors de la manutention du mélangeur, en particulier pour le placer en position ou pour l'installer. Assurez-vous de respecter les règlements sur la manutention présentés dans le manuel.

- Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.
- Évitez que des enfants n'utilisent le mélangeur.
- N'enlevez aucun couvercle alors que le mélangeur est en marche.
- Procédez avec un soin extrême lorsque les produits de mélange produisent de la poussière.
- L'exposition à la poussière (incluant la farine) peut être nocive pour la santé, provoquant ainsi une rhinite (nez qui coule), des yeux larmoyants et possiblement de l'asthme.
- Si la poussière représente un risque, assurez-vous que les utilisateurs portent un ÉPI (équipement de protection individuel) approprié, comme un masque.
- Tous les opérateurs doivent suivre une formation sur le fonctionnement sécuritaire du mélangeur et de ses accessoires.
- Cet appareil ne doit être utilisé par personne qui ne possède pas les connaissances nécessaires. Assurez-vous que tous les utilisateurs ont suivi une formation suffisante.
- Cet appareil ne doit être utilisé par quiconque dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales l'empêchent de l'utiliser de manière sécuritaire.
- Assurez-vous d'avoir isolé la source électrique et que le cordon d'alimentation est débranché avant de tenter de déplacer ou d'entretenir le mélangeur.

- Assurez-vous de connaître l'emplacement du condensateur de démarrage derrière le couvercle arrière du moteur. En situation normale, ce condensateur devrait se décharger lorsque le mélangeur est hors tension. En cas de doute, déchargez le condensateur après avoir pris des précautions appropriées.
- Au moment d'accéder aux composants électriques à l'intérieur du mélangeur, faites attention aux conducteurs exposés qui pourraient être sous tension.
- Assurez-vous de toujours procéder à l'entretien de votre mélangeur et des accessoires au moins deux fois par année, tout dépendant de sa fréquence d'utilisation.
- Assurez-vous de conserver ce manuel dans un endroit facile d'accès à proximité du mélangeur afin de pouvoir le consulter.

4.2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

SEUL UN INDIVIDU COMPÉTENT ET BIEN FORMÉ DOIT UTILISER L'ACCESSOIRE ET/OU LE MÉLANGEUR.

Utilisez un chariot pour bol afin de manœuvrer ou soulever un bol et son contenu dont le poids total excède 500 kg. Dans la mesure du possible, évitez les tâches impliquant une manutention manuelle présentant un risque pour la santé. On recommande d'entreposer ou de transporter cet équipement uniquement dans un environnement dont la température ambiante est supérieure à 5°C et inférieure à 55°C.

Remarque : Le mélangeur doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu et de la manière décrite dans les instructions d'utilisation qui l'accompagnent.

Lors du mélange d'ingrédients, procéder avec soin pour ne pas inhaler les particules de poussière, comme la farine. On recommande de consulter les fiches de données fournies par le fabricant du produit pour assurer une protection et des précautions adéquates.

Il est important d'observer les instructions suivantes lorsqu'on utilise le mélangeur.

4.3. NE JAMAIS

- Porter des vêtements amples qui pourraient se prendre dans le mélangeur alors qu'il est en marche.
- Insérer la main à l'intérieur du bol alors que le mélangeur est en marche.
- Accéder aux pièces rotatives.
- Recourir à une force excessive qui pourrait compromettre la stabilité du mélangeur.
- Utiliser le mélangeur lorsque des pièces sont démontées.
- Contourner les interrupteurs de sécurité du mélangeur.
- Ouvrir le protecteur pour arrêter l'appareil.
- Utiliser le mélangeur dans des conditions non sécuritaires.
- Actionner le mélangeur ou l'accessoire si une panne survient ou si le mélangeur n'est pas sécuritaire.
- Tenter de réparer l'appareil. L'entretien du mélangeur doit être confié à un technicien qualifié.
- Nettoyer le mélangeur au moyen d'une poudre à récurer ou d'un tampon à récurer.
- Nettoyer les agitateurs d'aluminium à l'intérieur d'un lave-vaisselle.
- Inhaler les particules de poussière de l'ingrédient de mélange.

4.4. TOUJOURS

- Utiliser le mélangeur de la manière prévue et conformément aux instructions d'utilisation.
- Utiliser le mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Arrêter le mélangeur avant d'ajouter des ingrédients.

- Appuyer sur le bouton d'arrêt pour arrêter le mélangeur.
- Débrancher la source de courant principale avant de nettoyer le mélangeur.
- Nettoyer le bol et les agitateurs après usage.
- Nettoyer le mélangeur au moyen d'un savon doux et d'eau.
- Nettoyer le mélangeur tous les jours.
- Inspecter régulièrement le câble d'alimentation et l'appareil. Si on constate une panne, ne pas utiliser le mélangeur. Débrancher la source de courant principale avant de nettoyer le mélangeur.

4,5. RESPONSABILITÉS

L'installation et les réparations qui ne sont pas réalisées par un technicien autorisé ou l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, ainsi que toute modification technique à l'appareil peuvent compromettre la garantie prévue dans les conditions de vente standard.

ATTENTION! Ne nettoyez pas cet appareil au moyen d'un boyau ou à l'eau sous pression. Il est primordial de procéder au nettoyage de la manière décrite dans la section 7 de ce manuel.

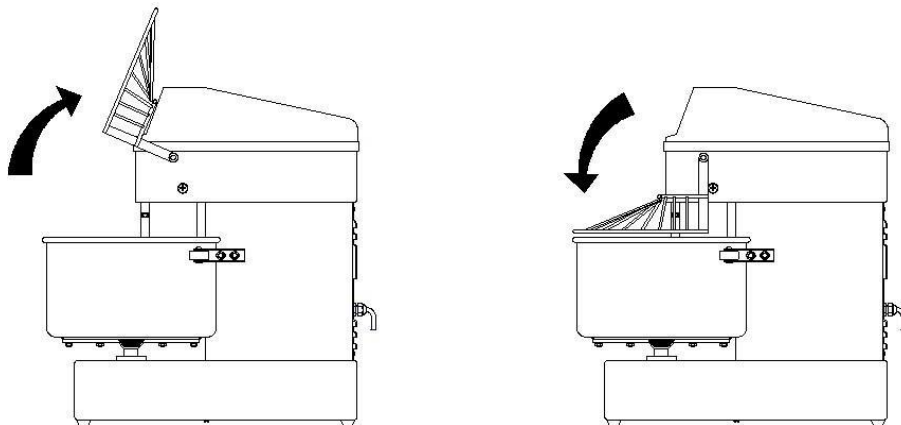
5. Utilisation et notes

- Placez l'appareil sur un plancher horizontal, stable et dans un environnement présentant une température appropriée.
- Vérifiez si la source d'alimentation répond aux besoins de l'appareil et si le cordon est branché correctement.

Avertissement : Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre correctement (la source d'alimentation de l'utilisateur doit être munie d'un fil de terre).

- Vérifiez le couvercle de protection.

Ouvrez le couvercle. Il devient alors impossible de démarrer l'appareil. Fermez le couvercle afin de pouvoir démarrer l'appareil.



A. Ouvrez le couvercle de protection. Versez une farine appropriée dans le bol chaque fois (la quantité de farine ne peut dépasser le maximum prévu).

B. Remplissez le bol d'eau. Le poids de l'eau doit se situer entre 45 % et 50 % du poids de la farine requise.

C. Abaissez le couvercle de protection et démarrez l'appareil.

D. Lorsque la pâte a été pétrie suffisamment (probablement pendant 8 minutes), appuyez sur le bouton d'arrêt afin que l'appareil puisse s'immobiliser. Ouvrez ensuite le couvercle de protection et retirez la pâte.

E. Il est interdit d'insérer la main ou un objet rigide dans le bol lorsqu'il est en marche. Il est dangereux de retirer la pâte avec la main.

F. Évitez de nettoyer, d'huiler ou de lubrifier l'appareil alors qu'il est en marche.

6. ENTRETIEN :

Important : Toute opération sur l'appareil doit s'effectuer après avoir pris soin de débrancher celui-ci.

On recommande de démonter le moteur et les pièces graduellement lors de l'entretien. On recommande également de nettoyer l'appareil et de lubrifier les chaînes et les roulements régulièrement.

Conseil :

A. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Assurez-vous que celui-ci est libre et versez de l'huile de lubrification dans les points de lubrification.

B. Évitez de démarrer l'appareil de manière répétitive. Il est préférable de le laisser fonctionner de manière continue afin de prolonger sa durée de vie.

C. Lubrifiez les chaînes et les pièces mobiles principales environ une fois par mois.

D. Vérifiez la tension des courroies et des chaînes environ tous les six mois.

E. Vérifiez le circuit électrique environ une fois par année.

Diagnostic des pannes

Problème	Solution
L'appareil refuse de démarrer.	1. Une connexion électrique est desserrée. 2. Le couvercle de protection n'est pas fermé.
L'interrupteur de sécurité ne fonctionne pas.	1. Ouvrez le couvercle et vérifiez si la plaque de pression de l'interrupteur de sécurité présente un jeu. 2. Vérifiez le circuit électrique de l'interrupteur de sécurité.
La température de l'appareil est trop élevée.	1. Le temps de fonctionnement est trop long. 2. Vérifiez si la tension d'alimentation est présente. 3. L'appareil est surchargé ou fonctionne incorrectement.
Faible niveau d'efficacité.	1. Il y a un problème avec l'appareil. 2. Certaines pièces de la transmission sont usées. 3. Il y a un problème concernant le moteur. 4. La courroie et les chaînes sont desserrées. Serrez-les ou remplacez-les.

7. INSTALLATION

Une personne qualifiée doit installer cet appareil de la manière décrite dans les règlements actuels.

7.1. DÉBALLAGE ET MANUTENTION

Dans la mesure du possible, on recommande de transporter le mélangeur sur le lieu d'installation à l'intérieur de l'emballage fourni pour ne pas l'endommager. Évitez d'utiliser un couteau effilé afin d'ouvrir la boîte pour ne pas endommager l'appareil. Lors de la première inspection, vérifiez si des dommages sont survenus en cours d'expédition. Si tel est le cas, conservez les matériaux d'emballage et communiquez avec nous.

Attention : Le mélangeur est lourd. Il est important de le manipuler et de le soulever correctement pour éviter les blessures corporelles.

Retirez l'appareil de la palette ayant servi à son transport lorsqu'il se trouve à proximité de sa position finale. L'appareil est retenu sur la palette au moyen de quatre boulons de fixation qui traversent la palette pour rejoindre les pattes filetées de la base. Procédez avec soin au cours de cette opération pour vous assurer que :

- Toutes les mesures de sécurité requises ont été prises pour bien soulever et manipuler le mélangeur afin d'éviter les risques de blessure si celui-ci devait tomber ou basculer.
- L'appareil n'a subi aucun dommage pouvant compromettre le fonctionnement normal.

7.2. EMPLACEMENT

Le mélangeur n'a pas été conçu pour une installation à l'extérieur et il est important de ne pas l'installer dans un endroit où il serait possible de le nettoyer au moyen d'un jet d'eau. Le mélangeur doit être utilisé uniquement par des employés formés et doit être installé dans un endroit où seuls des employés formés peuvent l'utiliser et procéder à son entretien.

Assurez-vous que la hauteur d'installation du mélangeur est telle que le bol se situe environ entre le joint d'articulation et le coude. On évitera ainsi le besoin de se pencher à la hauteur de la taille.

Choisissez une surface plane pouvant soutenir le poids du mélangeur et le contenu du bol lorsqu'il est plein. On recommande de fixer le mélangeur en position. Assurez-vous que la table, le support ou la surface de travail est retenu solidement au plancher. L'appareil doit être retenu afin de prévenir tout mouvement en cours d'utilisation.

Assurez-vous qu'il existe un espace suffisant autour du mélangeur afin de permettre son utilisation sécuritaire. L'entretien peut également devenir un problème si le jeu est grandement réduit. Par conséquent, assurez-vous que le dessus, les côtés et l'arrière du mélangeur sont facilement accessibles.

7.3. INSTALLATION ÉLECTRIQUE

L'installation électrique du mélangeur doit être conforme aux exigences du fournisseur d'électricité local ou national.

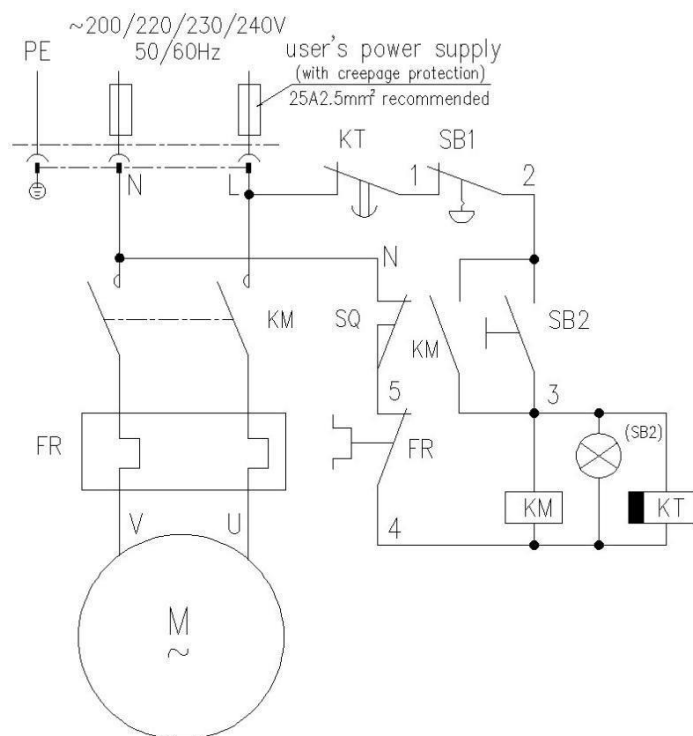
L'installation électrique doit être confiée à un individu compétent. Assurez-vous que la source d'alimentation électrique est conforme aux exigences de l'appareil avant de brancher celui-ci.

Le mélangeur est un appareil de catégorie I, ce qui signifie que la protection contre les chocs électriques ne doit pas dépendre uniquement de l'isolation de base. Un sectionneur électrique externe et des disjoncteurs miniatures ou des fusibles (fournis par d'autres) doivent être installés au niveau de la source de courant qui alimente le mélangeur. De plus, on recommande fortement d'installer un disjoncteur différentiel résiduel pour assurer une protection additionnelle.

« On recommande de brancher cet appareil au point d'alimentation présentant une impédance Z_{sys} inférieure à $(0.05+j0.03)\Omega$.

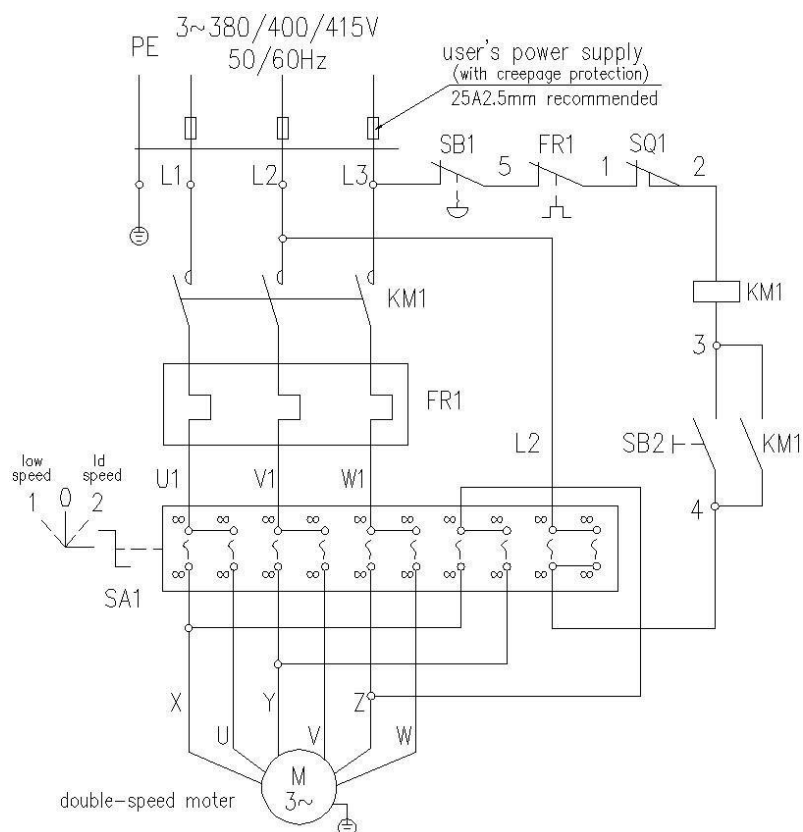
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est important de le remplacer au moyen d'un cordon spécial ou d'un ensemble vendu par le fabricant ou par son agent d'entretien. »

Circuits LM20 LM30 LM40 LM50 (monophasés)



Code	Nom	Qté
M	Moteur	1
KM	Contacteur	1
SB1	Bouton d'arrêt d'urgence	1
SB2	Bouton de démarrage avec témoin lumineux	1
SQ	Interrupteur de déplacement	1
KT	Minuterie	1

Circuits LM30A LM40A LM50A (triphasés)

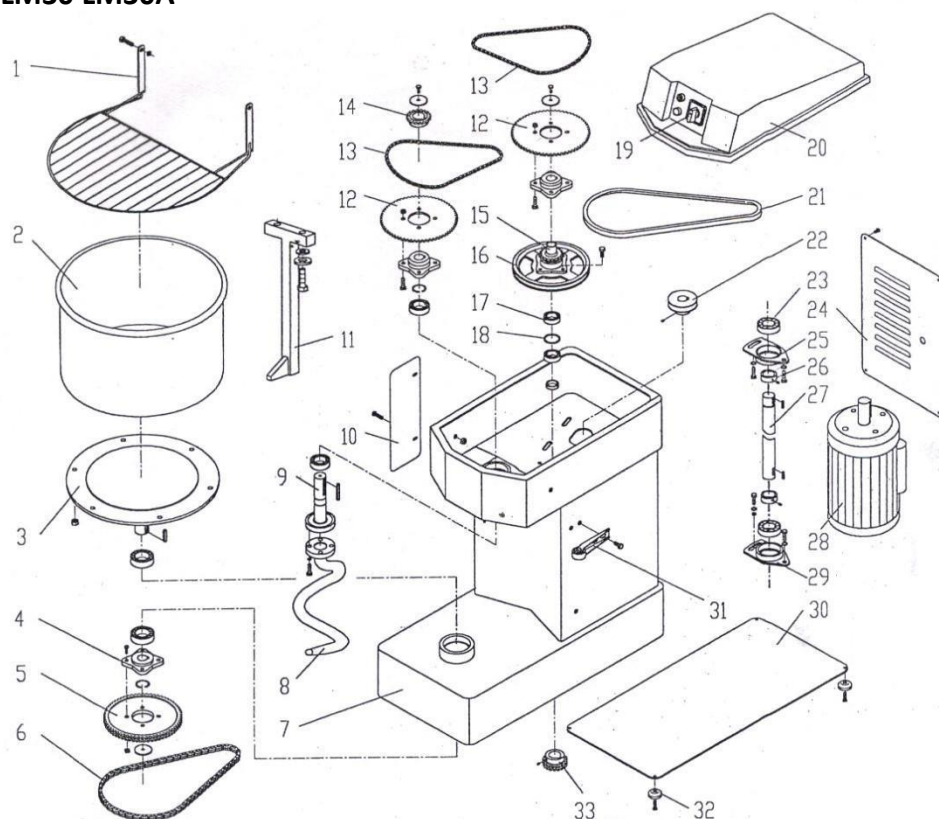


Code	Nom	Qté
M	Moteur	1
KM	Contacteur	1
SB1	Bouton d'arrêt d'urgence	1
SB2	Bouton de démarrage avec témoin lumineux	1
SQ1	Interrupteur de déplacement	1
SA1	Interrupteur de changement omnipotent	1

8. ILLUSTRATION DE L'APPAREIL

Si vous désirez remplacer des pièces, vous pouvez nous faire part de vos exigences en faisant référence à la liste de pièces ci-dessous.

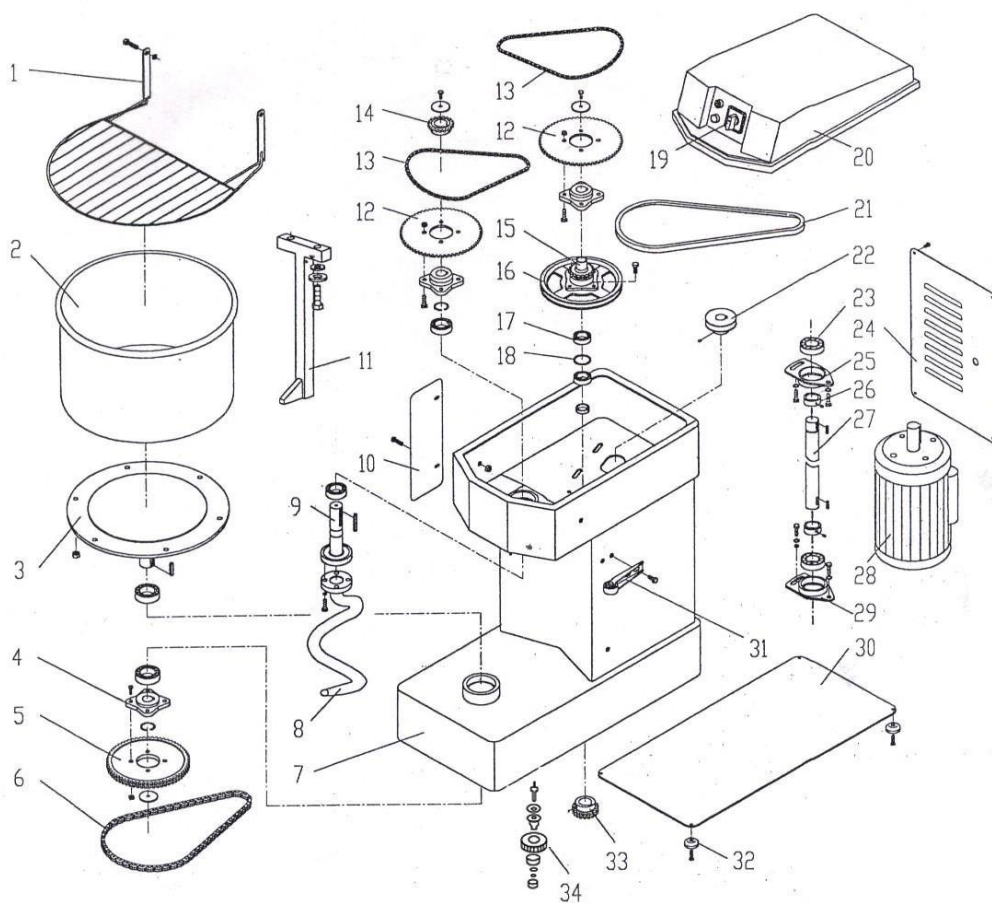
LM20 LM30 LM30A



No	No de pièce	Nom de la pièce	Qté	No	No de pièce	Nom de la pièce	Qté
1	LM20 30 -13	Boîtier de protection	1	18	LM20 30 -35	Rondelle	1
2	LM20 30 -11	Bol	1	19		Interrupteur	1
3	LM20 30 -10	Support de bol	1	20	LM20 30 -09	Couvercle supérieur	1
4	LM20 30 -25	Siège à chaîne d25	1	21		Courroie	1
5	LM20 30 -24	Poulie à chaîne	1	22	LM20 30 -18	Petite poulie à courroie	1
6	GB1243.1-83	Chaîne	1	23	GB281-64	Roulement 1204	2
7	LM20 30 -01	Cadre	1	24	LM20 30 -04	Couvercle arrière	1
8	LM20 30 -19-2	Bras de mélange	1	25	LM20 30 -33A	Siège de roulement supérieur	1
9	LM20 30 -19-1	Arbre	1	26	LM20 30 -05	Bague de blocage	2

10	LM20 30 -22	Plaque de protection	2	27	LM20 30 -17	Arbre de transmission	1
11	LM20 30 -20A	Tige centrale	1	28	LM20 30 :YSP711-4 B144 LM30:YSP801-4B14	Moteur	1
12	LM20 30 -41	Grosse poulie à chaîne Z=59	2	29	LM20 30 -33B	Siège de roulement inférieur	1
13	GB1243.1-83	Chaîne	2	30	LM20 30 -07	Plaque inférieure	1
14	LM20 30 -41	Poulie à chaîne Z=18	1	31	LM20 30 -12	Roue de guidage	2
15	LM20 30 -32	Siège de poulie de courroie	1	32		Patte de caoutchouc	4
16	LM20 30 -38	Grosse poulie à courroie	1	33	LM20 30 -31	Petite poulie Z=20	1
17	GB278-82	Roulement 80204	2				

LM40 LM50 LM40A LM50A



No	No de pièce	Nom de la pièce	Qté	No	No de pièce	Nom de la pièce	Qté
1	LM40 50 -35	Boîtier de protection	1	18	LM40 50 -35	Rondelle	1
2	LM40 50 -25	Bol	1	19		Interrupteur	1
3	LM40 50 -28	Support de bol	1	20	LM40 50 -09	Couvercle supérieur	1
4	LM40 50 -27	Siège à chaîne d25	1	21		Courroie	1
5	LM40 50 -16	Poulie à chaîne	1	22	LM40 50 -18	Petite poulie à courroie	1
6	GB1243.1-83	Chaîne	1	23	GB281-64	Roulement	2
7	LM40 50 -02	Cadre	1	24	LM40 50 -04	Couvercle arrière	1
8	LM40 50 -24	Bras de mélange	1	25	LM40 50 -37	Siège de roulement supérieur	1
9	LM40 50 -19	Arbre	1	26	LM40 50 -06	Bague de blocage	2
10	LM40 50 -22	Plaque de protection	2	27	LM40 50 -05	Arbre de transmission	1
11	LM40 50 -23	Tige centrale	1	28	LM40/LM50 :YL1001L-4-85	Moteur	1
12	GB1243.1-83	Grosse poulie à chaîne Z=59	2	29	LM40 50 -38	Siège de roulement inférieur	1
13	LM40 50 -17	Chaîne	2	30	LM40 50 -39	Plaque inférieure	1
14	LM40 50 -13	Poulie à chaîne Z=18	1	31	LM40 50 -21	Roue de guidage	2
15	LM40 50 -10	Siège de poulie de courroie	1	32		Patte de caoutchouc	4
16	LM40 50-12	Grosse poulie à courroie	1	33	LM40 50 -31	Poulie à chaîne inférieure Z=19	1
17	GB278-82	Roulement 80204	2	34	LM40 50 -29	Poulie de chaîne de tension Z=19	

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Enlevez tous les débris qui restent.

- Éliminez toute trace de pâte au moyen d'une brosse de nylon ou d'un chiffon en tissu.

2. Essuyez la surface pour qu'elle soit propre.

- Essuyez le bol et le crochet au moyen d'un détergent approuvé et d'une solution d'eau OU d'une solution de vinaigre et d'eau.

3. Rincez.

- Essuyez au moyen d'un chiffon et d'eau propre.

4. Désinfectez.

- Utilisez un désinfectant approuvé de la manière décrite dans les instructions du fabricant pour essuyer l'ensemble de la machine.

5. Séchez à l'air.

*******CHOSSES À NE PAS FAIRE*******

- Utiliser un javellisant, peu importe le type (hypochlorure de sodium)
- Remplir d'eau ou arroser avec un boyau.
- Utiliser une laine d'acier, des tampons à récurer ou n'importe quel genre d'abrasif.

SERVICE ET GARANTIE :

Veillez communiquer avec Eurodib : service@eurodib.com ou 1-888-956-6866