

Mélangeurs en spirale de la série LR-GM

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 LR-GM 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 de leurs produits sans préavis. Nous n'avons ménagé aucun effort pour nous assurer que cette publication reflète le plus récent modèle qui soit, mais nous ne pouvons en garantir la conformité totale.

3. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les renseignements et les instructions contenus dans ce manuel 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. Pour bien comprendre votre mélangeur, il est primordial d'étudier attentivement ce manuel.

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 suffisamment qualifiés seulement.

Caractéristiques techniques

Modèle	Dimension (mm)	Tension (V/Hz)	Alimentation (kW)	Poids net (kg)
LR-GM-25B	990X575X1300H	220/60	2,6/3,5	230
LR-GM-50B	1100X700X1500H	220/60	4,1/5,6	400
LR-GM-75B	1332X950X1510H	220/60	6,1/11,1	650

Tableau des capacités

Modèle	Capacité de cuve		Capacité de farine*		Capacité de pâte*	
LR GM25B	73 L	77 Qt.	15 kg	33 lb	24 kg	53 lb
LR GM50B	130 L	137 Qt.	30 kg	66 lb	48 kg	106 lb
LR GM75B	200 L	211 Qt.	40 kg	88 lb	64 kg	141 lb

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

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

5.1. Fixation de l'appareil en place

Il existe deux roulettes orientables, une roue de type Mecanum et quatre vis de réglage à l'avant et à l'arrière. (Figures 1, 2, 3). Après avoir confirmé l'emplacement de la machine, vissez les vis de réglage pour vous assurer de la retenir solidement en place.

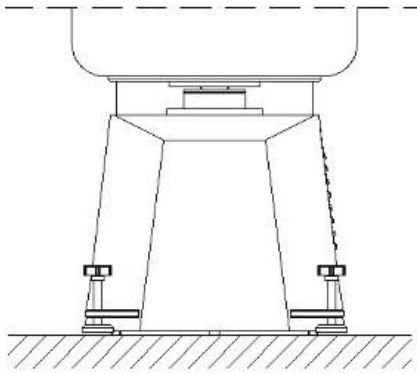


Fig. 1

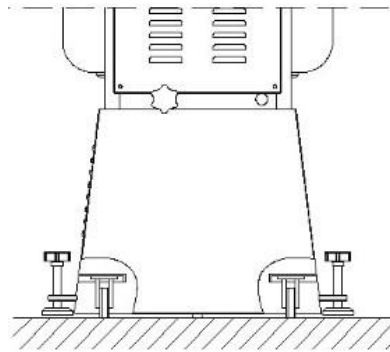


Fig. 2

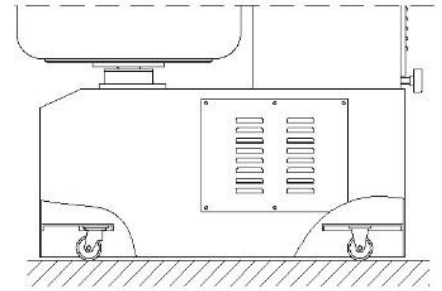


Fig. 3

Couvercle en spirale de la zone de fonctionnement

Avant d'utiliser l'appareil, on recommande de placer le couvercle en spirale au-dessus de la zone de fonctionnement. Le filet de protection présente un petit orifice qu'on peut utiliser pour extraire des échantillons de pâte alors que l'appareil est arrêté. (Figures 4, 5)

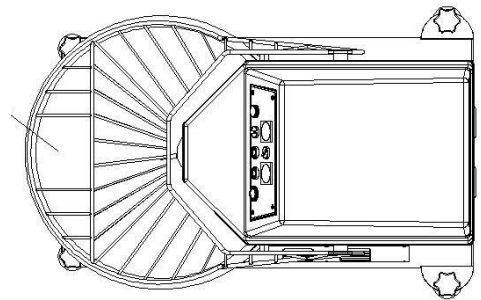
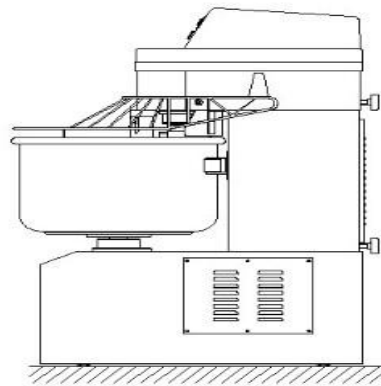
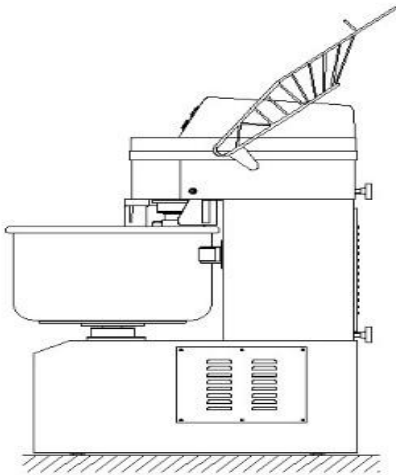
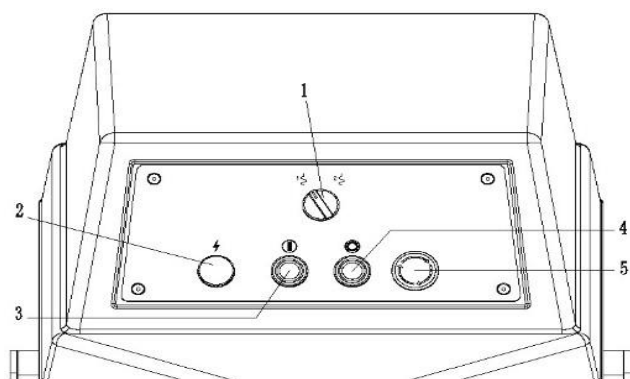


图 5

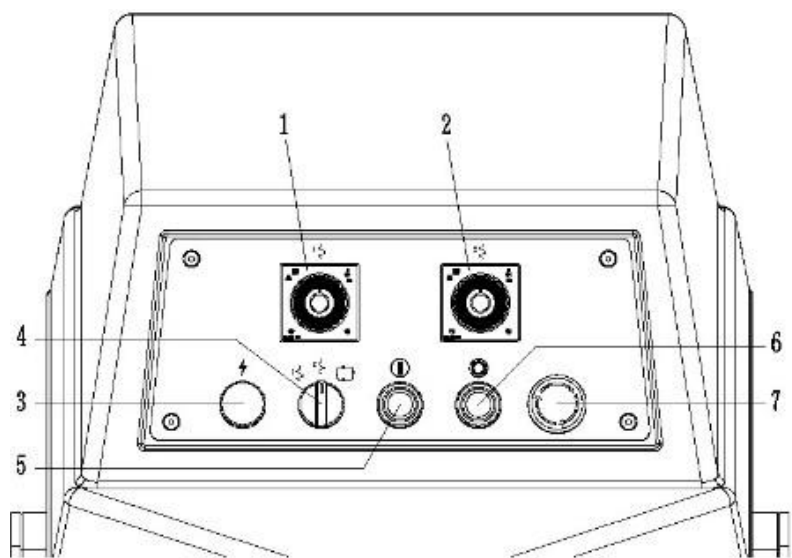
5.2 Tableau de commande

A. LR-GM-10



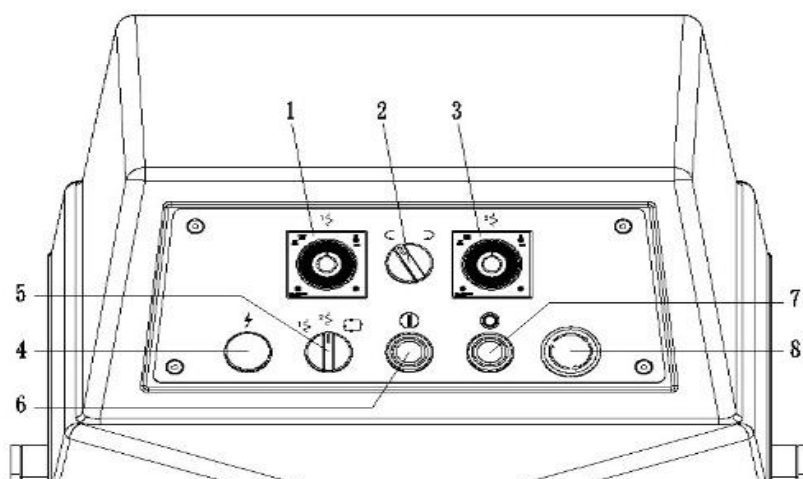
Numéro	Signe	Introduction
1	1 	Fonctionnement manuel à basse vitesse
	2 	Fonctionnement manuel à haute vitesse
2		Témoin lumineux d'alimentation
3		Bouton de démarrage
4		Bouton d'arrêt
5	 黄色	Bouton d'arrêt d'urgence

B. LR-GM-15, LR-GM-25



Numéro	Signe	Introduction
1		Détermine la durée de fonctionnement à basse vitesse (utilisé lorsqu'on utilise un programme automatique).
2		Détermine la durée de fonctionnement à haute vitesse (utilisé lorsqu'on utilise un programme automatique).
3		Témoin lumineux d'alimentation
4		1 Fonctionnement manuel à basse vitesse
		2 Fonctionnement manuel à haute vitesse
		Programmes de réglage de fonctionnement automatique
5		Bouton de démarrage
6		Bouton d'arrêt
7		Bouton d'arrêt d'urgence

C. M-25B/LR-GM-50B : LR-GM-75B



Numéro	Signe	Introduction
1		Détermine la durée de fonctionnement à basse vitesse (utilisé lorsqu'on utilise un programme automatique).
2		Modifie le sens de rotation du bol.
3		Détermine la durée de fonctionnement à haute vitesse (utilisé lorsqu'on utilise un programme automatique).
4		Témoin lumineux d'alimentation
5		Fonctionnement manuel à basse vitesse
		Fonctionnement manuel à haute vitesse
		Programmes de réglage de fonctionnement automatique
6		Bouton de démarrage
7		Bouton d'arrêt
8		Bouton d'arrêt d'urgence

5.3 Avant l'utilisation

Procédez aux vérifications suivantes avant d'utiliser l'appareil.

1. Vérifiez le courant d'entrée et assurez-vous qu'il correspond aux exigences de votre appareil.
2. Assurez-vous que le sens de rotation de votre bol est identique à celui indiqué sur celui-ci.
3. Assurez-vous que le couvercle de protection est bien placé, puisque le courant sera interrompu automatiquement si celui-ci est incliné de 30 degrés ou plus vers le haut.

5.4 Réglages de l'appareil en vue de son utilisation

Au moyen des deux minuteries, réglez la durée de fonctionnement à basse et à haute vitesses. En ce qui concerne les vitesses basse et haute, il est possible d'ajuster leur durée à un maximum de 120 secondes.

1. Placez le couvercle de protection sur le bol après y avoir placé les matières premières.

Avis : Le modèle:LR-GM-10 est capable de mélanger au plus 10 kg de farine.

Le modèle:LR-GM-15 est capable de mélanger au plus 15 kg de farine.

Les modèles:LR-GM-25, 25B sont capables de mélanger au plus 25 kg de farine.

Le modèle:LR-GM-50B est capable de mélanger au plus 50 kg de farine.

Le modèle:LR-GM-75B est capable de mélanger au plus 75 kg de farine.

Si on utilise de la farine pour mélanger au pain à la vapeur, à des nouilles ou à d'autres types d'aliments, le mélangeur en spirale est capable de mélanger au plus 80 % de la capacité de mélange indiquée.

2. Le témoin lumineux -  illuminera au moment de placer l'appareil sous tension.

3. Utilisez le  pour choisir entre les modes manuel et automatique.

Si on choisit -  l'appareil fonctionnera uniquement à basse vitesse jusqu'à ce qu'on l'arrête. Si on choisit -  l'appareil fonctionnera uniquement à haute vitesse jusqu'à ce qu'on l'arrête. Si on choisit -  l'appareil fonctionnera à basse vitesse pendant la durée programmée et passera ensuite à haute vitesse pendant la durée programmée avant de s'arrêter.

4. Appuyez sur le bouton de démarrage  le bol et le bras en spirale se mettront à tourner dans le sens indiqué par la flèche sur le bol. Après avoir terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt pour arrêter l'appareil. Si le sens de rotation n'est pas celui recommandé, appuyez sur le bouton d'arrêt -  demandez ensuite à un électricien compétent de raccorder le courant biphasé.

Avertissement : Ne remplissez pas le bol au-delà de la capacité maximale indiquée, puisque votre appareil pourrait subir de graves dommages.

5. En conditions d'urgence, alors que l'appareil est en marche, vous pouvez l'arrêter en utilisant une des méthodes suivantes :

Coupez le courant et laissez le bouton d'alimentation réglé à la position 0.

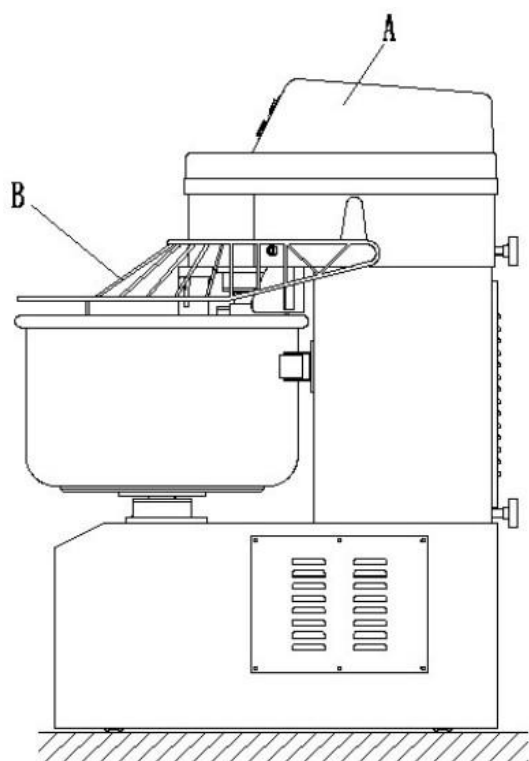
Appuyez sur le bouton -  pour fermer l'appareil.



5.5 Pannes et correctifs

Pour détecter et corriger les différentes pannes, veuillez consulter la figure 9 et le tableau.

Fig. 9



5.6 Analyse des pannes

Panne de fonctionnement	Cause possible	Correctif possible
Alors que l'appareil est en marche, il s'arrête abruptement et le témoin lumineux  continue de clignoter.	On a rempli le bol au-delà de sa limite maximale.	Coupez le courant et ouvrez le couvercle A de la boîte électrique. Appuyez sur le bouton de réinitialisation et retirez le contenu en trop. Communiquez avec le service après-vente si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces opérations.
Le témoin lumineux  sur le tableau de commande ne s'allume pas lorsqu'on place l'appareil sous tension.	L'ampoule du témoin lumineux est grillée.	Remplacez l'ampoule.
	Le fil d'alimentation du témoin a été débranché.	Vérifiez si le fil d'alimentation est débranché et, si tel est le cas, rebranchez-le.
L'appareil ne démarre pas lorsqu'on appuie sur le bouton -. 	Le bouton de démarrage est brisé.	Vérifiez et remplacez les pièces brisées.
	Le bouton d'arrêt est brisé.	Desserrez le bouton d'urgence (en le tournant vers la droite).
	Le bouton d'urgence ne revient pas à l'état initial ou le couvercle de protection B n'est pas placé correctement.	Placez le couvercle de protection.
	On a choisi le programme automatique, mais le temps de la deuxième vitesse est encore réglé à 0.	Réinitialisez le programme.

5.7 Vérifications importantes nécessaires avant l'entretien

Il est important de procéder aux vérifications suivantes et de respecter la marche à suivre prescrite afin de prolonger la durée de vie du mélangeur en spirale.

5.8 Avertissements importants!

Toutes les opérations d'entretien doivent s'effectuer uniquement après avoir placé l'appareil hors tension.

Évitez de nettoyer, de lubrifier ou d'ajouter de l'huile alors que l'appareil est en marche.

Ne corrigez et ne réparez aucun problème et n'ajustez pas les pièces alors que l'appareil est en marche.

Les avertissements appropriés ont été formulés et demandés ici et dans l'introduction, de sorte que notre société ne pourra être tenue responsable de toute action entraînant des blessures à des individus ou des animaux.

5.9 Inspection et entretien général

Procédez aux vérifications suivantes pour vous assurer que l'appareil reste en bon état.

Tous les jours : (1) Vérifiez visuellement si l'appareil fonctionne encore correctement.

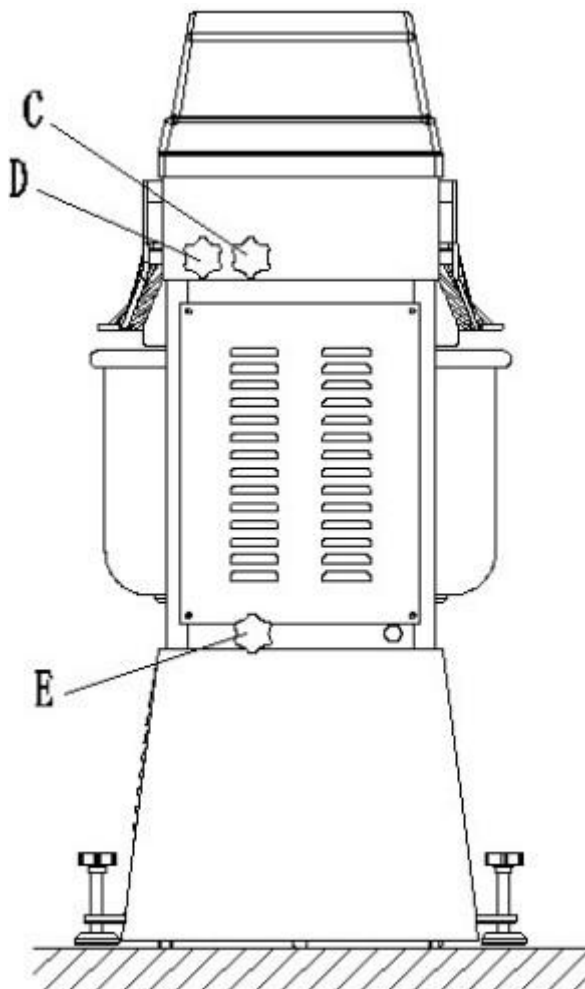
(2) Vérifiez si le fil de masse est branché solidement.

Tous les deux mois : Réglez la tension de la courroie transporteuse. (Voyez les instructions sur la page suivante.)

Après l'avoir utilisé, nettoyez le bol à l'eau propre et séchez-le parfaitement afin d'éviter les courts-circuits.

Réglage de la traction des courroies transporteuses

1. Pour régler la traction du godet, vérifiez la traction des courroies et procédez aux réglages finaux en utilisant le bouton rotatif.
2. Pour régler la traction du levier de mélange, vérifiez la traction de la courroie supérieure. Ajustez premièrement le bouton E suivi des boutons C et D (**ajustez l'angle de serrage de la manière indiquée par la flèche qui se trouve près du bouton rotatif**).



Pic.10

5.10 Inspection et entretien professionnels

Ces inspections sont complexes. Par conséquent, il est important de les confier à une société ou à un technicien qui possède les qualités professionnelles nécessaires pour les réaliser.

Au besoin, demander qu'on remplace les pièces brisées pour ensuite inspecter et ajuster l'intérieur de l'appareil afin d'assurer qu'il est sécuritaire.

On recommande de remplacer l'isolant du câble immédiatement lorsqu'il est brisé.

On recommande de procéder chaque année à l'inspection et à l'entretien de l'appareil et de modifier ou remplacer toute pièce pouvant s'être brisée pour s'assurer qu'elle est conçue et qu'elle fonctionne de manière sécuritaire.

Pour vérifier la sécurité des pièces électriques et de l'isolant, procédez à des vérifications continues pour vous assurer que le circuit fonctionne correctement et de manière sécuritaire.

Avis : Utilisez uniquement des pièces d'origine de l'usine en guise de pièces de rechange.

Situations urgentes :

Pour s'assurer d'utiliser l'appareil de manière sécuritaire, l'utilisateur devrait savoir quoi faire en cas d'urgence. Ne procédez pas au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil avant que l'utilisateur ne se souvienne de ces étapes.

A. S'il semble que l'appareil risque de subir des dommages, appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence et coupez le courant. Procédez ensuite à une inspection minutieuse pour détecter la raison de la panne. Après avoir trouvé le problème, organisez-vous pour replacer l'appareil à l'état initial et préparez l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Au besoin, trouvez un technicien compétent qui vous aidera.

B. Si vous percevez un genre de fuite de courant au moment de toucher une pièce de métal de l'appareil, vérifiez si le fil de masse est branché ou non.

6. INSTALLATION

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

6.1. 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 pour 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.

6.2. 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 y a suffisamment d'espace autour du mélangeur afin qu'il puisse fonctionner de manière 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.

6.3. 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.

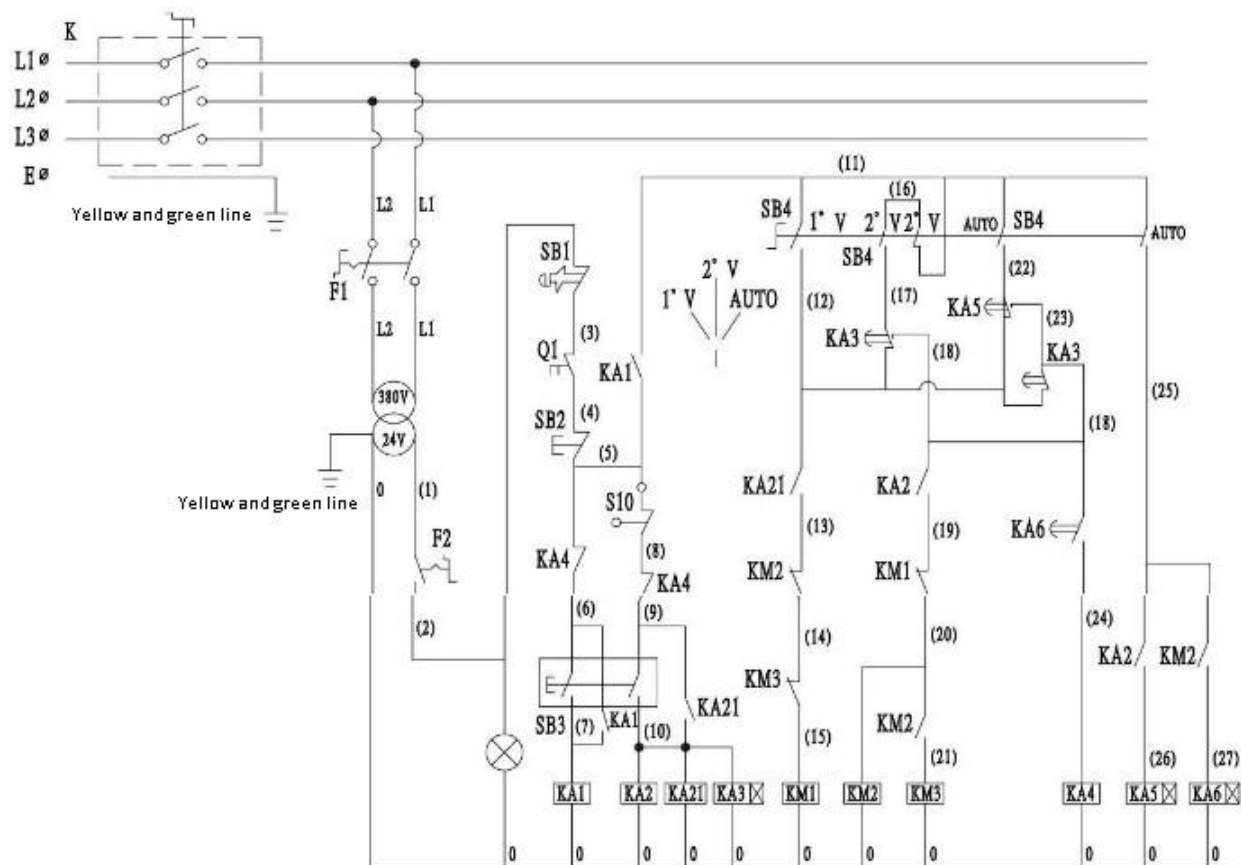
Le mélangeur est un appareil de catégorie I, ce qui signifie que la protection contre les chocs électriques ne doit pas dépendre uniquement de l'isolation de base. Un sectionneur électrique externe et des disjoncteurs miniatures ou des fusibles (fournis par d'autres) doivent être installés au niveau 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.

[illegible]15

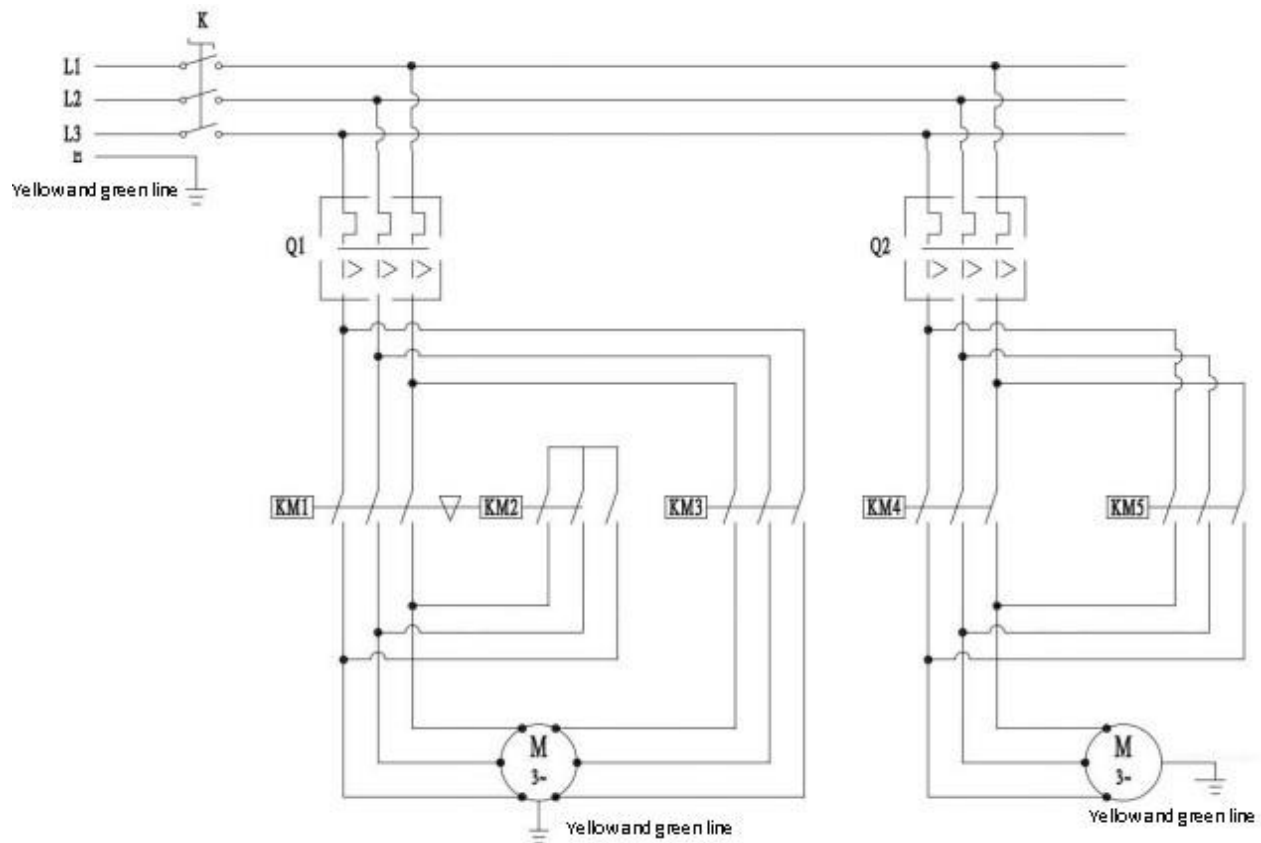
Circuit LR-GM-15, 25



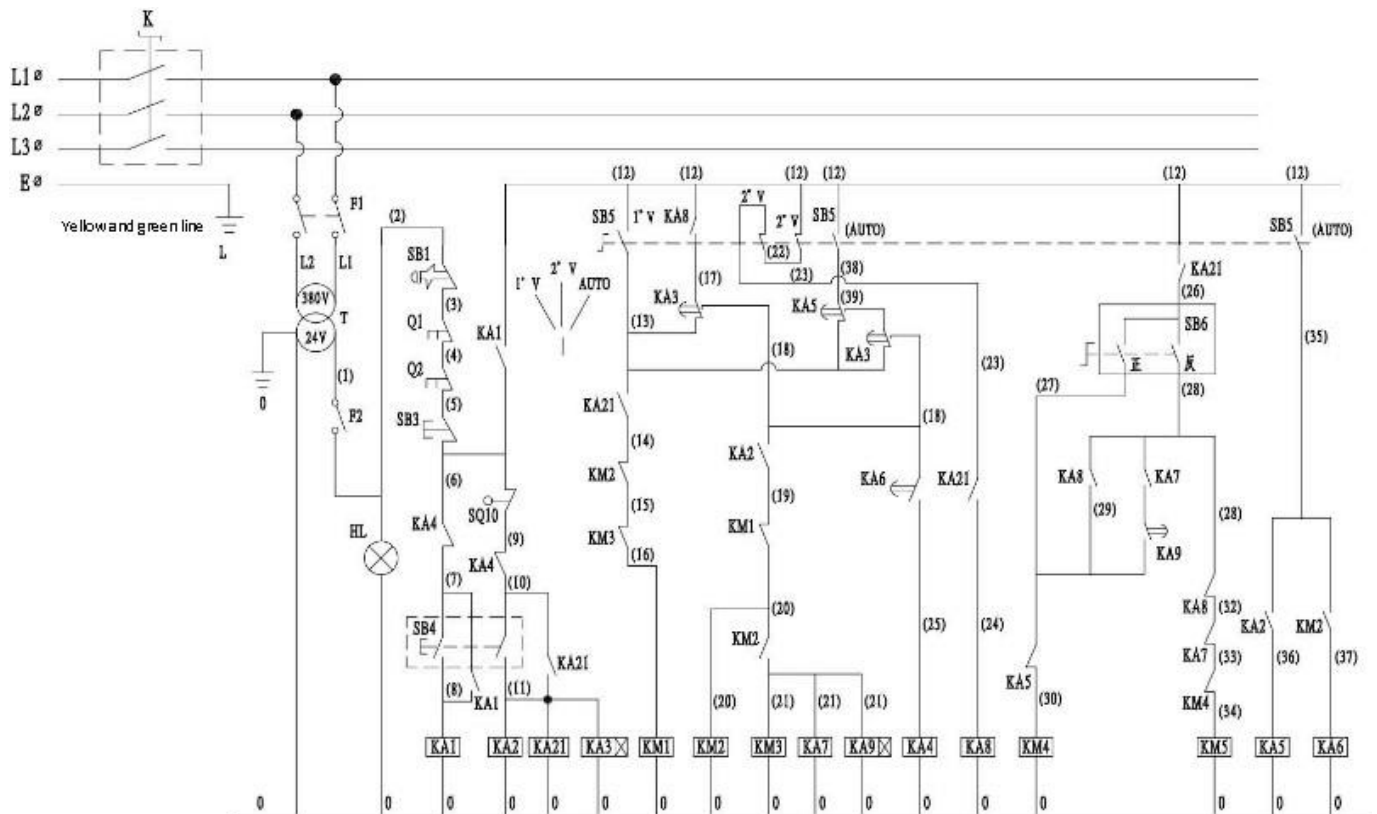
(1)	K - Interrupteur pneumatique triphasé
(2)	Q - Interrupteur de protection de moteur triphasé
(3)	M - Moteur
(4)	F1 - Deux disjoncteurs à l'air libre
(5)	F2 - Disjoncteur à l'air libre
(6)	SB1 - Interrupteur d'arrêt brusque
(7)	SB2 - Interrupteur d'arrêt
(8)	SB3 - Interrupteur de démarrage
(9)	SB4 - Interrupteur sélectionné
(10)	T - Air variable
(11)	S10 - Interrupteur de déplacement
(12)	HL - Témoin d'alimentation
(13)	Relais KA1, KA2, KA21, KA4

(14)	KA3 - Relais de temporisation de 6 secondes
(15)	KA5, KA6 - Relais de temporisation de transmission automatique
(16)	KM1, KM2, KM3 - Contacteur de c.a.
(17)	Q1 - Interrupteur de protection de moteur triphasé

Circuit LR-GM-25B

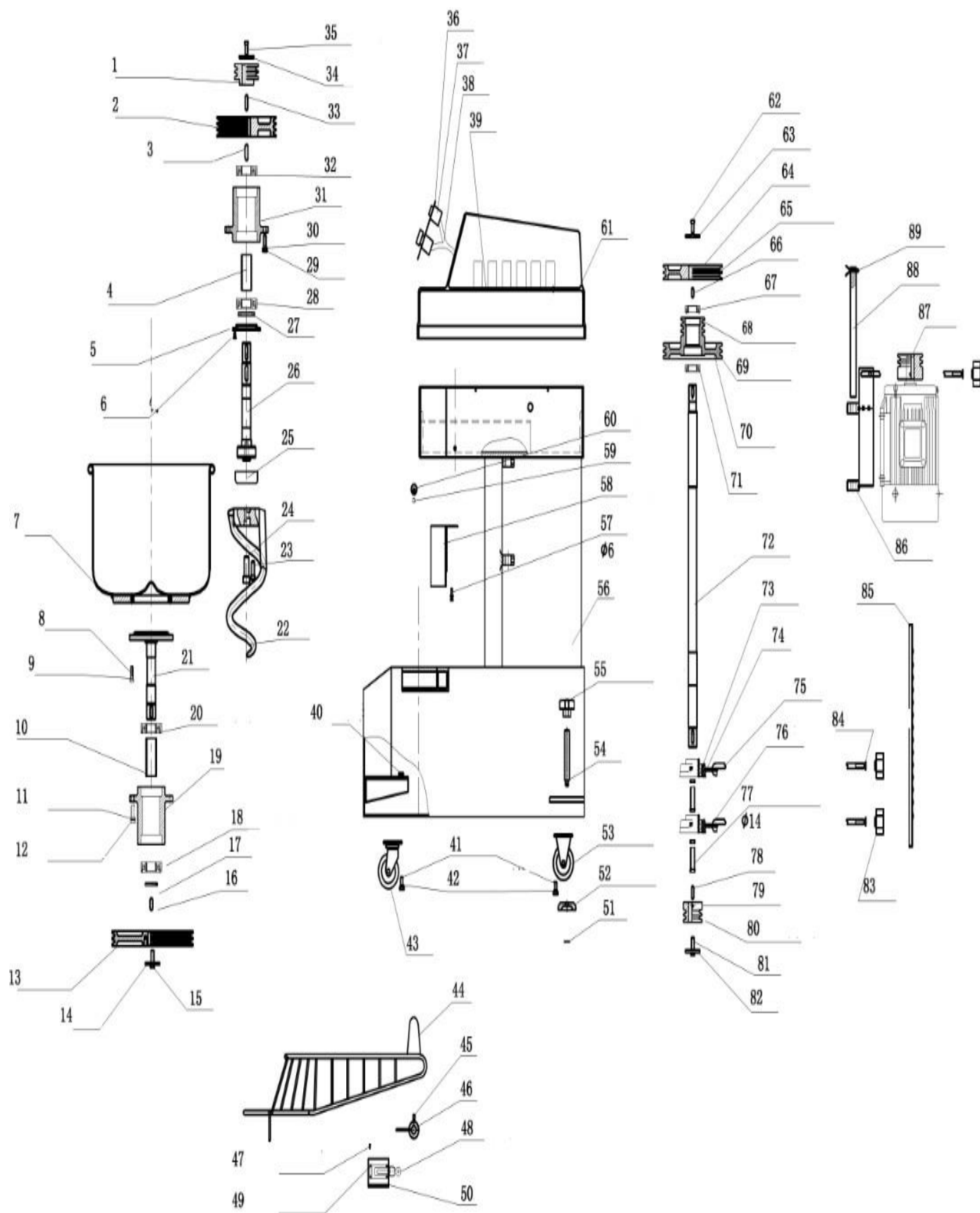


Circuit LR-GM-50B



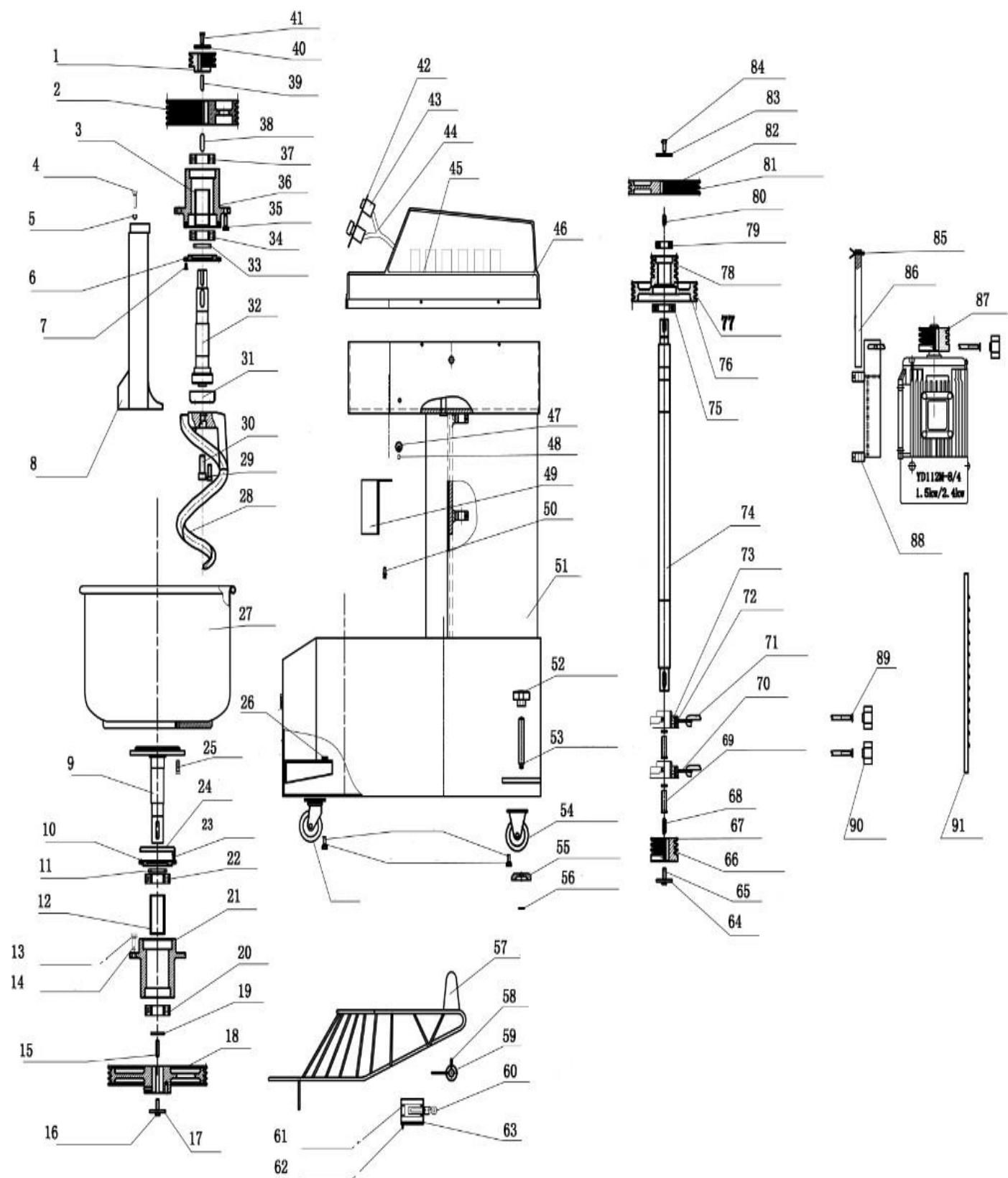
7. ILLUSTRATION DE L'APPAREIL :

LR-GM-10



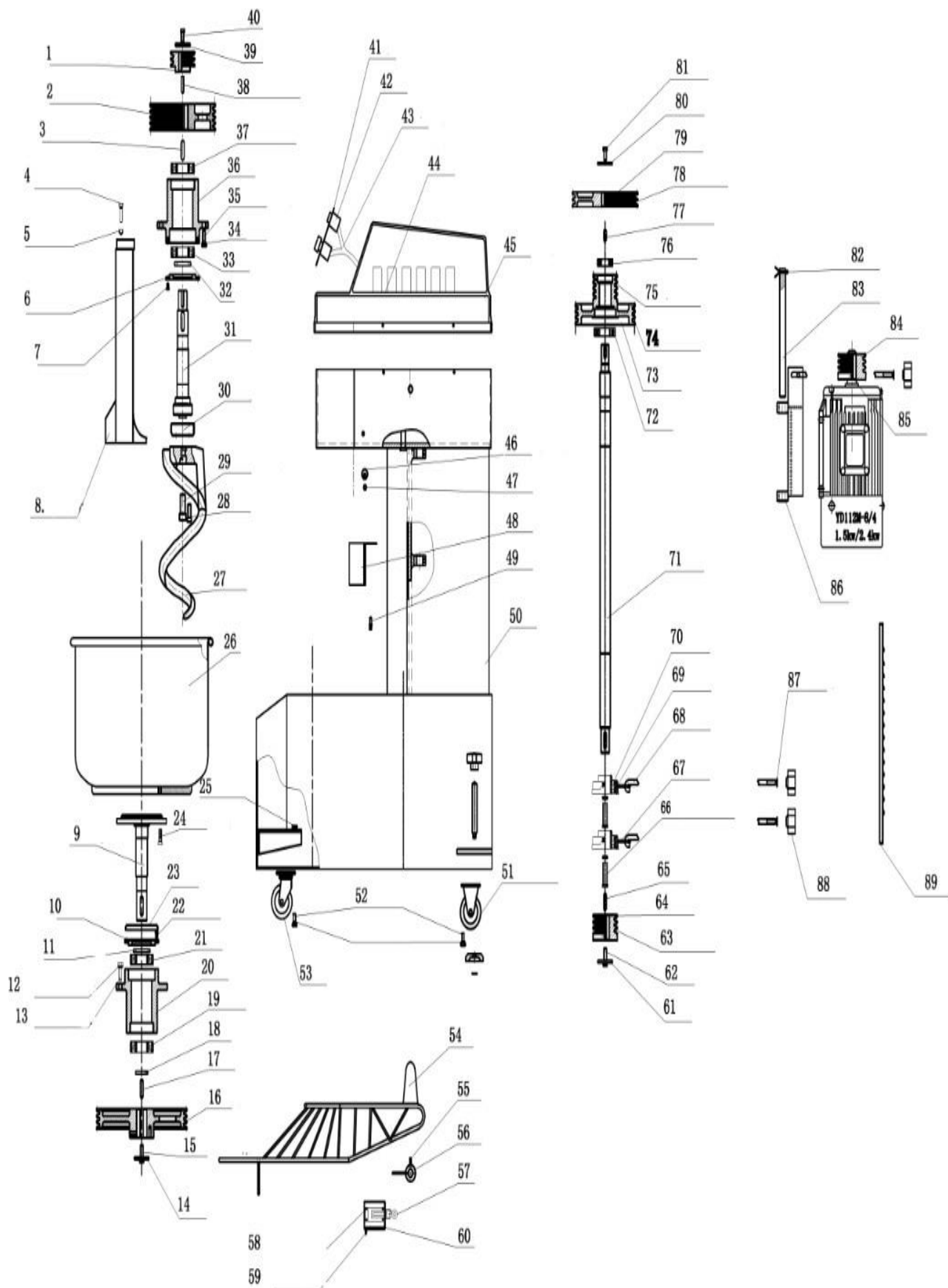
No	Nom	No	Nom	No	Nom
1	Poulie de courroie d'entraînement de broche	31	Siège de roulement supérieur	61	Couvercle en ABS
2	Poulie d'arbre supérieur	32	Roulement 6308	62	Vis M8-20
3	Clé carrée 10-32	33	Clé carrée 8-32	63	Joints d'étanchéité
4	Sur le manchon	34	Joints d'étanchéité	64	Poulie d'arbre principal
5	Couvercle de roulement	35	Vis M8-20	65	Courroie en V étroite SPZ787LW
6	Vis 4-M5	36	Tableau de commande	66	Clé carrée 8-25
7	et corps de surface	37	Composants électriques	67	Roulement 6205
8	Vis M8-25	38	Fil	68	Courroie en V étroite SPZ787LW
9	Coussinet élastique plat Ø8	39	Plaque électrique	69	Courroie en V étroite SPZ787LW
10	Arbre	40	Écrou M8	70	sur la courroie de l'arbre secondaire
11	4 avec coussinet élastique plat Ø10	41	Vis M8-20	71	Roulement 6027
12	4 - Vis M10*30	42	Remplace le coussinet plat	72	Poulie de courroie d'entraînement de broche
13	Poulie de courroie de tambour	43	Roulettes	73	Roulement à billes UC207
14	Joints d'étanchéité	44	Couvercle en mailles d'acier inoxydable	74	Siège de roulement
15	Vis M10*30	45	Goujon M6	75	Vis de réglage
16	Clavette carrée 10-40	46	Manchon d'interrupteur à 46 courses	76	Plaque de tirage
17	Plaquette de réglage	47	2 vis croisées M6	77	Vis M14-45, écrous, rondelles, coussinet plat d'un diamètre de 10
18	Roulement 6308	48	Interrupteur de course	78	Clavette carrée 8-35
19	Siège de roulement inférieur	49	2 vis croisées M5	79	Corps afin de stimuler la poulie de courroie
20	Roulement 6308	50	Siège d'interrupteur de course	80	Courroie en V étroite SPZ1140LW

21	Axe inférieur	51	Ressort	81	Vis M10
22	Rainure en spirale	52	Plaque de support d'ancrage	82	Joints d'étanchéité
23	Vis M10*30	53	Roues fixes	83	Manette de tige de tirage
24	Vis M16*40	54	Boulon de réglage de patte	84	2 avec coussinet plat Ø10
25	Sur le couvercle antipoussière	55	Manette de patte	85	Porte d'entretien
26	Poulie d'arbre supérieur	56	Pièces soudées de carter	86	Composants de siège de moteur
27	Bague d'étanchéité	57	Vis M6*20	87	Poulie de courroie de moteur
28	Roulement 6308	58	Chicane	88	Arbre de positionnement de moteur
29	Vis M10*30	59	Vis M8*20	89	Arbre de positionnement de moteur
30	Coussinet élastique plat Ø10	60	Levier de couvercle		



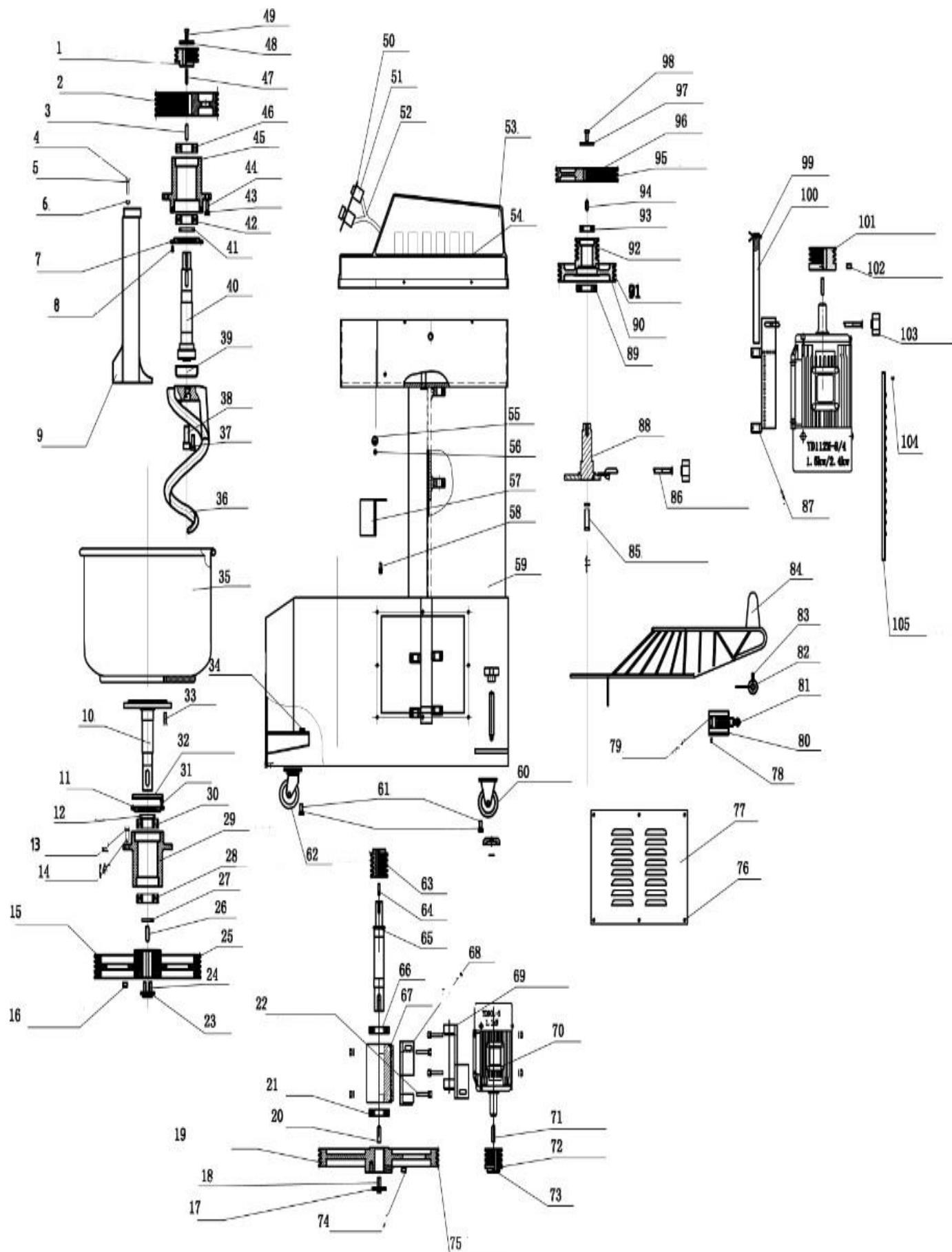
No	Nom	No	Nom	No	Nom
1	Poulie de courroie d'entraînement de broche	32	Arbre supérieur	63	Siège d'interrupteur de course
2	Poulie d'arbre supérieur	33	Bague d'étanchéité	64	Joints d'étanchéité
3	Sur le manchon	34	Roulement 6308	65	Vis M10
4	Vis M8*40	35	Vis M10*30	66	Courroie en V étroite 3V530
5	Écrou M8	36	Siège de roulement	67	Corps de poulie de courroie secondaire
6	Couvercle de roulement	37	Roulement 6803	68	Clavette carrée 8-35
7	Vis M5	38	Clavette carrée 10-40	69	Vis M14-45, écrous, rondelles, coussinet plat d'un diamètre de 14
8	Poteau central	39	Clavette carrée 8-35	70	Plaque de tirage
9	Axe inférieur	40	Joints d'étanchéité	71	Vis de réglage
10	Couvercle de roulement	41	Vis M8*20	72	Siège de roulement
11	Bague d'étanchéité	42	Tableau de commande	73	Roulement à billes UC207
12	Arbre	43	Composants électriques	74	Broche
13	Coussinet élastique plat Ø10	44	Conducteur	75	Roulement 6207
14	Vis M10*30	45	Plaque électrique	76	Courroie secondaire d'arbre supérieur
15	Clavette carrée 10-40	46	Couvercle en ABS	77	Courroie en V étroite SPZ812LW
16	Vis M10*30	47	Levier de couvercle	78	Courroie en V étroite 3V335
17	Joints d'étanchéité	48	Vis M8	79	Roulement 6205
18	Poulie de courroie de tambour	49	Chicane	80	Clé carrée 8-25
19	Rondelle de réglage	50	Vis M6*20	81	Courroie en V étroite 3V335
20	Roulement 6308	51	Pièces soudées de carter	82	Poulie d'arbre principal
21	Siège de roulement inférieur	52	Disque de retenue	83	Joints d'étanchéité
22	Roulement 6308	53	Boulon de réglage de patte	84	Vis M8*20
23	Vis croisée M5*10	54	Roues fixes	85	Gaine de positionnement de moteur
24	Couvercle antipoussière inférieur	55	Plaque de support d'ancrage	86	Arbre de positionnement de moteur

25	Vis M8*25	56	Ressort	87	Poulie de courroie de moteur
26	Écrou M8	57	Couvercle en mailles d'acier inoxydable	88	Composants de siège de moteur
27	et corps de surface	58	Goujon M6	89	Coussinet plat Ø10
28	Crochet à vis	59	Manchon d'interrupteur	90	Tige de tirage
29	Vis M10*30	60	Interrupteur de course	91	Porte d'entretien
30	Coussinet élastique plat Ø10	61	Vis croisée M5		
31	Sur le couvercle antipoussière	62	Vis croisée M6		



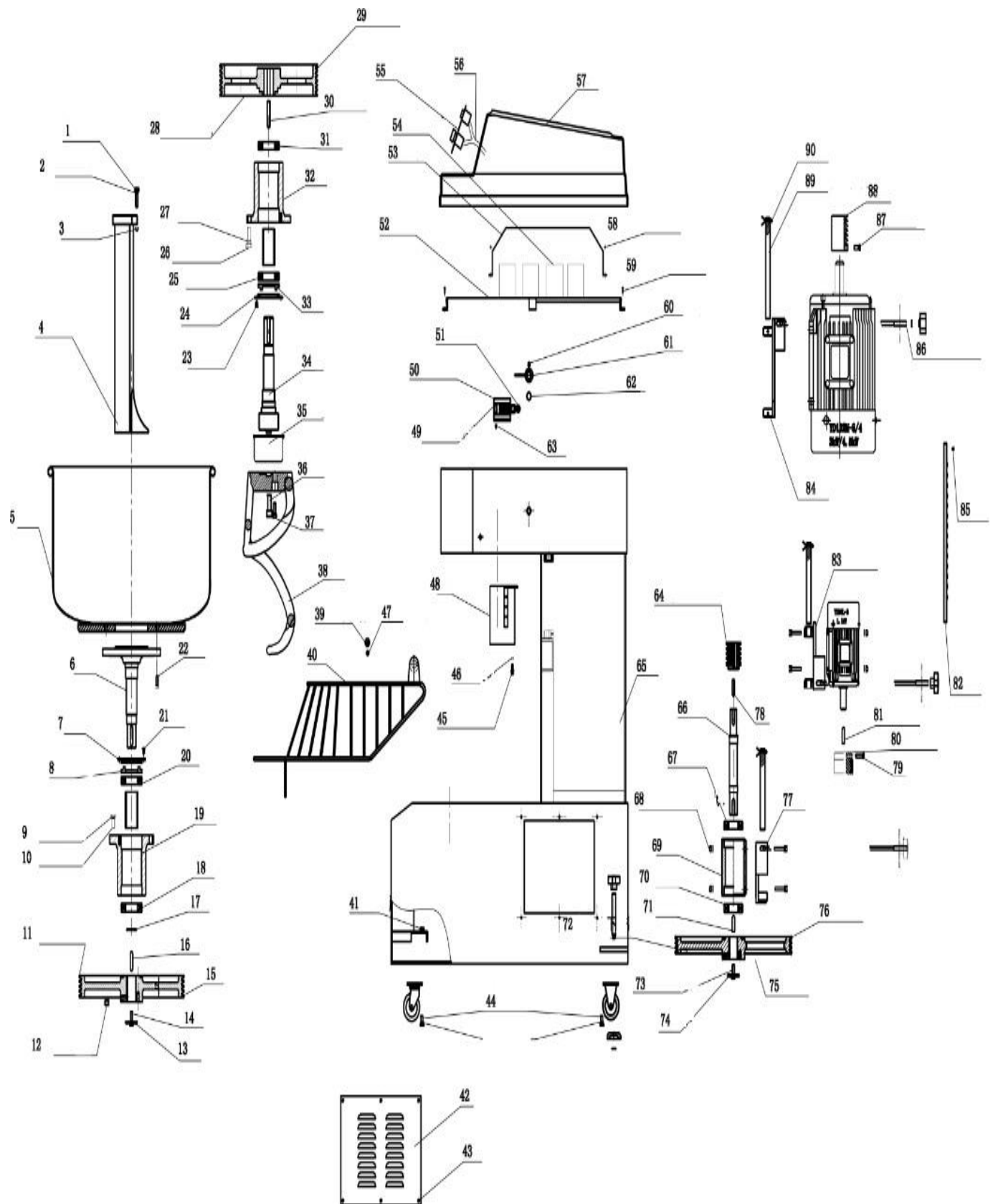
No	Nom	No	Nom	No	Nom
1	Poulie de courroie de broche d'entraînement	31	Arbre supérieur	61	Joints d'étanchéité
2	Poulie de courroie d'arbre supérieur	32	Bague d'étanchéité	62	Vis M10
3	Clavette carrée 10-40	33	Roulement 6308	63	Courroie en V étroite SPZ1140LW
4	Vis M8*40	34	Coussinet plat élastique Phi 10	64	Corps de poulie de courroie secondaire
5	Écrou M8	35	Vis M10*30	65	Clavette carrée 8-35
6	Roulement de couvercle	36	Siège de roulement supérieur	66	Vis M14-45, écrou, rondelles à ressort Φ 14, coussinet plat
7	Vis M5	37	Roulement 6803	67	Plaque
8	Pôle central	38	Clavette carrée 10-40	68	Vis de réglage
9	Axe inférieur	39	Joints d'étanchéité	69	Siège de roulement
10	Roulement de couvercle	40	Vis M8*20	70	Roulement à billes UC207
11	Bague d'étanchéité	41	Tableau de commande	71	Broche
12	Coussinet plat élastique Phi 10	42	Composants électriques	72	Roulement 6207
13	Vis M10*30	43	Fil	73	Courroie secondaire d'arbre supérieur
14	Joints d'étanchéité	44	Plaque électrique	74	Courroie en V étroite SPZ812LW
15	Vis M10*30	45	Couvercle en ABS	75	Courroie en V étroite SPZ850LW
16	Tambour de poulie de courroie	46	Levier de couvercle	76	Roulement 6205
17	Clavette carrée 10-40	47	Vis M8*20	77	Clé carrée 8-25
18	Rondelle de réglage	48	Chicane	78	Courroie en V étroite SPZ850LW
19	Rondelle de réglage	49	Vis M6*20	79	Poulie d'arbre principal
20	Siège de roulement inférieur	50	Pièces soudées de carter	80	Joints d'étanchéité
21	Roulement 6308	51	Roues fixes	81	Vis M8*20
22	Vis croisée M5-10	52	Vis M8*20	82	Gaine de positionnement de moteur
23	Couvercle antipoussière	53	Roulettes	83	Arbre de positionnement de moteur

	inférieur				
24	Vis M8*25	54	Roues fixes	84	Moteur de poulie de courroie
25	Écrou M8	55	Couvercle en maille d'acier inoxydable	85	Six goujons intérieurs
26	Ensemble de surface et corps	56	Manchon d'interrupteur de course	86	Composants de siège du moteur
27	Vis à crochet	57	Interrupteur de course	87	Coussinet plat Phi 10
28	Vis M16*40	58	Vis croisée M5	88	Poignée
29	Coussinet plat élastique Phi 10	59	Vis croisée M6	89	Porte d'entretien
30	Couvercle antipoussière	60	Interrupteur de course		



No	Nom	No	Nom	No	Nom
1	Poulie d'entraînement d'arbre principal	36	Crochet à vis	71	Clavette carrée 10-40
2	Poulie d'arbre	37	Vis M10*30	72	Base de la poulie du moteur
3	Clavette carrée 10-40	38	Vis M16*40	73	Vis à tête creuse
4	Vis M8*40	39	Couvercle antipoussière	74	Vis M10*30
5	Coussinet à 8 billes, coussinet plat	40	Arbre	75	Courroie en V étroite SPZ1437LW
6	Écrou M8	41	Bague d'étanchéité	76	Vis M6
7	Couvercle de roulement	42	Roulement 6308	77	Base de réparation de la porte
8	Vis M5	43	Vis M10*30	78	Vis M6
9	Poteau central	44	Coussinet plat de rondelles à ressort Φ 10	79	Vis croisées M5
10	Arbre	45	Siège de roulement	80	Interrupteur de course
11	Couvercle de roulement	46	Roulement 6308	81	Interrupteur de déplacement
12	Bague d'étanchéité	47	Clavette carrée 8-35	82	Manchon d'arbre d'interrupteur de déclenchement
13	Coussinet plat de rondelles à ressort Φ 10	48	Joint d'étanchéité	83	Vis M6
14	Vis M10*30	49	Vis M8*20	84	Filet en acier inoxydable
15	Courroie en V étroite SPZ1270LW	50	Tableau de commande	85	Vis M14-45, écrou, rondelles à ressort Φ 14, coussinet plat
16	Vis M10*30	51	Composants électriques	86	Vis de réglage, poignées en motif de fleur mates et plates Φ 10
17	Joint d'étanchéité	52	Conducteur	87	Pièces du moteur
18	Vis M10*30	53	Couvercle en ABS	88	Sur la broche
19	Poulie de broche	54	Plaque d'appareil électrique	89	Roulement 6207
20	Roulement de dessous	55	Boîte d'engrenages	90	Arbre de poulie secondaire
21	Roulement 6307	56	Vis M8*20	91	Courroie en V étroite SPZ812LW
22	Vis M8-45, écrou, rondelles à	57	Chicane	92	Courroie en V étroite SPZ850LW

	ressort Φ 8, coussinet plat				
23	Joint d'étanchéité	58	Vis M6-20 de coussinet plat de diamètre 6	93	Roulement 6205
24	Vis M10*45	59	Pièce soudée de châssis	94	Clavette carrée 8-25
25	Corps de poulie	60	Roulette fixe	95	Courroie en V étroite SPZ850LW
26	Clavette carrée 26,10-40	61	Vis M8*20	96	Poulie d'arbre principal
27	Ajuster la rondelle.	62	Roulettes	97	Joint d'étanchéité
28	Roulement 28,6308	63	Poulie sur la broche	98	Vis M8*20
29	Siège de roulement	64	Clavette carrée 6-30	99	Gaine de positionnement de moteur
30	Roulement 6308	65	Arbre principal	100	Gaine de positionnement de moteur
31	Vis croisées M5-10	66	Roulement 6307	101	Poulie de moteur
32	Couvercle antipoussière	67	Manchon de roulement	102	Goujon M10-15
33	Vis M8*25	68	Manchon de roulement	103	Poignées en fleur de prunier
34	Écrou M8	69	Base du moteur	104	Vis M6
35	et corps	70	Vis M10*30	105	Fuselage de réparation de la porte



No	Nom	No	Nom	No	Nom
1	Vis M8*40	31	Roulement 6308	61	Manchon d'interrupteur
2	Coussinet plat élastique Phi 8	32	Siège de roulement	62	Interrupteur de course d'arbre rotatif
3	Écrou M8	33	Bague d'étanchéité	63	Vis M6
4	Poteau central	34	Arbre supérieur	64	Broche inférieure de poulie de courroie supérieure
5	et corps de face	35	Sur le couvercle antipoussière	65	Pièces soudées de carter
6	Axe inférieur	36	Vis M16*40	66	Broche inférieure
7	Couvercle de roulement	37	Vis M10*30	67	Roulement 6307
8	Bague d'étanchéité	38	Crochet à vis	68	Vis M8-45, écrous, rondelles, coussinet plat d'un diamètre de 8
9	Coussinet plat élastique Phi 10	39	Levier de couvercle	69	Manchon de roulement
10	Vis M10*30	40	Couvercle de filet	70	Manchon 6307
11	Courroie en V étroite 3V600	41	Écrou M8	71	Clavette carrée 10-40
12	Bague d'étanchéité	42	Porte de réparation de la base	72	Sous l'arbre principal de la poulie de courroie
13	Coussinet plat élastique Phi 10	43	Vis M6	73	Vis M10*30
14	Vis M10*30	44	Vis M8-20 de coussinet plat élastique de diamètre 8	74	Joints d'étanchéité
15	Poulie de courroie de tambour	45	Vis M8-20 de coussinet plat de diamètre 8	75	Vis M10-30
16	Clavette plate M10-50	46	Écrou M8	76	Courroie en V étroite SPZ1662LW
17	Rondelle de réglage	47	Écrou M8-20	77	Siège de manchon de roulement
18	Roulement 6308	48	Chicane	78	Clavette carrée 6-30
19	Siège de roulement inférieur	49	Vis croisée M5	79	Vis M10*30
20	Roulement 6308	50	Siège d'interrupteur de course	80	Poulie de moteur de base
21	Vis croisée M5-10	51	Interrupteur de course	81	Clavette carrée 10-40
22	M10-25 avec 10 vis, coussinet élastique plat	52	Support de module électrique	82	Porte de réparation de corps

23	Vis M5	53	Enceinte électrique	83	Vis de siège de moteur de base
24	Couvercle de roulement	54	Composants électriques	84	Siège inférieur de moteur
25	Roulement 6308	55	Tableau de commande	85	Vis M6*15
26	Vis M10*30	56	Fil	86	Vis de réglage avec 10 coussinets plats
27	M10 remplaçant le coussinet plat	57	Fibre de verre	87	Vis M10*15
28	Poulie d'arbre supérieur	58	Vis à tête croisée M5-5	88	Poulie de courroie de moteur
29	Courroie en V étroite	59	Vis à tête croisée M6-15	89	Arbre de positionnement de moteur
30	Clavette carrée 10-66	60	Goujon M6	90	Gaine de positionnement de moteur

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. Essuyer 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.

- Essuyer 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 :

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