

MODE D'EMPLOI :
PR10 PR20



MODE D'EMPLOI

BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

REF : PR10 PR20



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Français – traduit de l'anglais original

L2G SAS 17, AVENUE DU 24 AOÛT 1944
BP90690-69969 CORBAS CEDEX
TÉL. : +33(0)4 72 23 23 98 FAX : +33(0)4 72 23 23 99



Index

Consignes de sécurité	3
Introduction	3
Spécifications techniques	4
Maintenance	5
Dépannage	5
Vue éclatée et liste des pièces détachées	6
Circuit électrique	10
Conformité aux normes en vigueur	11
Élimination des appareils et emballages	11



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité, n'entreposez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil. Garder l'endroit à l'écart de tout combustible.
- Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrecte peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.
- Les instructions doivent être affichées à un endroit évident. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises dès que l'utilisateur sent une odeur de gaz.
- Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus à des fins commerciales seulement. Si ces modèles sont positionnés de façon à ce que le grand public puisse utiliser l'équipement, assurez-vous que les avertissements, les mises en garde et les instructions d'utilisation soient clairement affichés à proximité de chaque appareil afin que toute personne utilisant l'équipement l'utilise correctement et ne se blesse pas et n'endommage pas l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne qualifiée d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.
- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, contactez un technicien agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.

2. INTRODUCTION

Selon la théorie du mouvement des planètes, le batteur se déplace comme les planètes dans les bols pour que la nourriture soit mélangée complètement. Ils ont un mouvement de rotation à trois vitesses. Toutes les pièces en contact avec les aliments dans les machines sont composées d'acier inoxydable de haut de gamme pour s'assurer qu'ils respectent les normes d'hygiène en matière d'aliments. La machine est esthétique, facile à utiliser et d'une grande efficacité.



3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Volume (L)	Voltage (V)	Fréquence (Hz)	Puissance (KW)	Vitesse (r/min)	Dimension (mm)
PR 20	20	230	50	0.75	105/180/408	520x490x790
PR 10	10	230	50	0.45	110/178/390	465x415x605

Fonctionnement et Précaution :

Avant l'utilisation, vérifier que l'alimentation électrique correspond à la machine. Le fil de terre extérieur est connecté correctement. La machine dont le moteur triphasé doit être vérifiée que la machine tourne dans le sens indiqué par le repère de rotation. Si le sens de rotation est incorrect, changer les deux des trois fils conducteurs entre eux.

Remarque :

Pour l'essai de la machine, les outils de malaxage ne doivent jamais être installés. Si elle est en cas de sens de rotation incorrect et ça peut endommager les pièces détachées de la machine.

Sélectionner la vitesse et l'accessoire :

Crochet pétrisseur :

Il est fréquemment utilisé pour les pâtes à pain lourdes, la capacité la farine est indiquée par la marque, le ratio de l'eau est de 47%~50% de la farine de remplissage, et préférable d'être utilisé à basse vitesse.

Batteur :

Il est couramment utilisé pour les pâtes fines, les gâteaux et les pâtisseries et la purée de pommes de terre, comme la farce, et qu'il est préférable d'être utilisé à vitesse moyenne.

Fouet :

Il est préférable de fouetter la crème à fouetter et de battre les œufs, et il est préférable de l'utiliser à grande vitesse. Avis important : Arrêtez la machine pour changer de vitesse, ne pas mélanger la pâte à vitesse moyenne ou élevée.

Bol amovible:

Lorsque vous mélangez, tournez le volant à main pour soulever le bol jusqu'à ce que vous le sentiez toucher la butée, ce qui rend également le bol plus accessible pour le remplissage. Après avoir mélangé, tourner la poignée pour abaisser le bol. Il est nécessaire d'abaisser la cuve pour changer d'accessoire, retirer la cuve ou les accessoires.

Remarque : Lors du montage de l'accessoire, le bol doit être en position basse, glisser l'agitateur vers le haut sur l'arbre et tourner jusqu'à ce que la tige d'entraînement de l'arbre atteigne la fente en L de la tige de l'agitateur, pour éviter que l'agitateur tombe en marche.



4. MAINTENANCE

Après chaque utilisation, enlever tous les accessoires. Lubrifier les glissières du bol de temps en temps en appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse à l'aide d'un torchon.

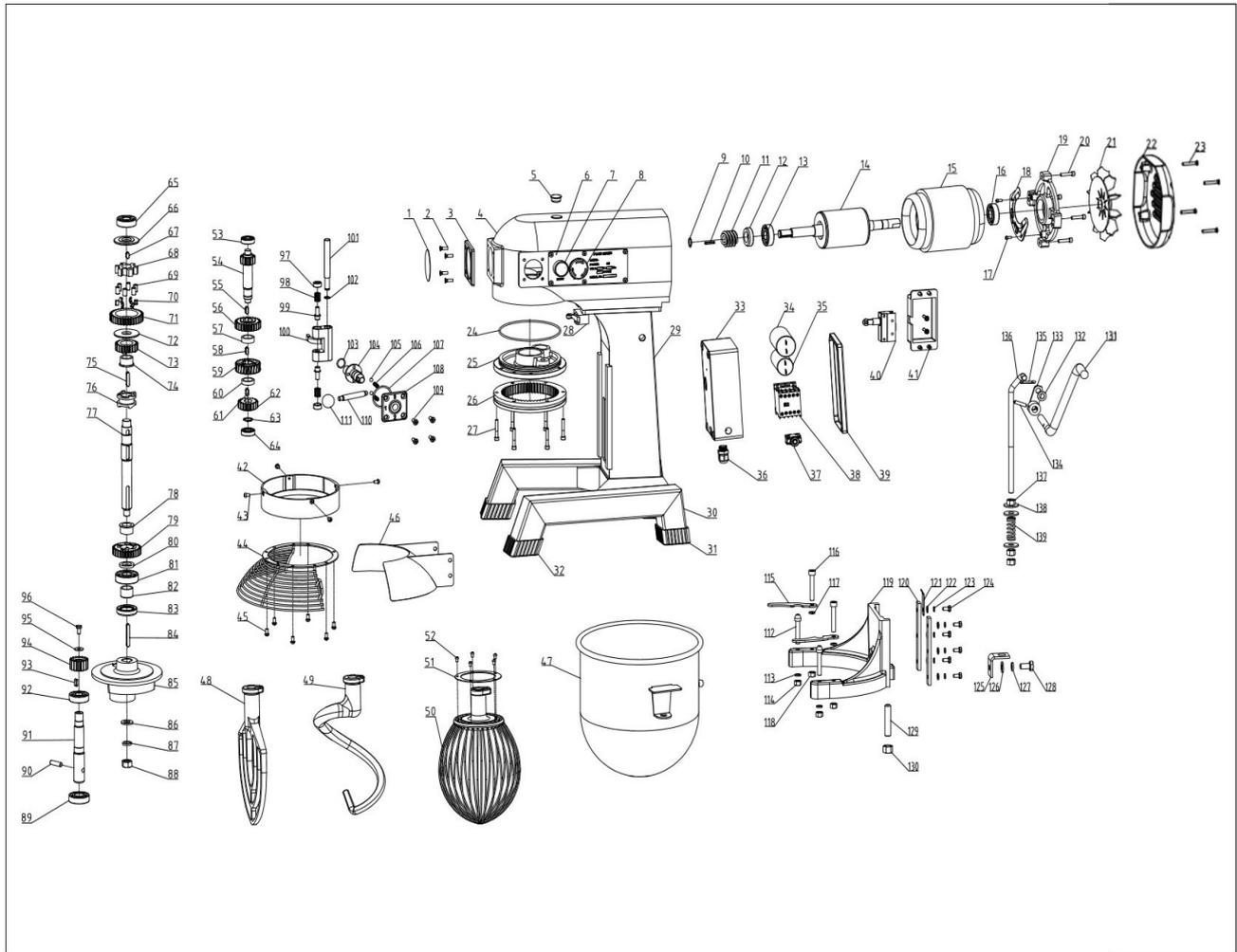
5. DÉPANNAGE

Problème	Causes probables	Actions correctives
Le mélangeur ne tourne pas	Les connecteurs électriques sont desserrés	Vérifier le circuit électrique, serrer les connecteurs desserrés.
Fuite d'huile	Les joints d'étanchéité d'huile sont usés	Remplacez ces joints d'étanchéité d'huile
La poignée de levage est trop serrée	Les chemins de guidage sont corrodés	Huiler les
	La vis-mère, l'engrenage conique et l'arbre du volant, etc. sont secs.	
La température du moteur montre trop élevée	Absence de courant	Vérifier la tension d'alimentation
	Surcharge de puissance	Enlever des charges
	La vitesse sélectionnée est trop élevée ou l'accessoire n'est pas adapté.	Sélectionner une vitesse appropriée et l'accessoire adopté
Le bruit de la boîte de vitesses est très bruyant, sa température est trop élevée	Lubrification insuffisante	Ajouter l'huile
L'accessoire cogne le bol	L'accessoire ou le bol est déformé	Réparer ou remplacer la pièce déformée

6. VUE ECLATÉE ET LA LISTE DE PIÈCE DÉTACHÉE

PR10

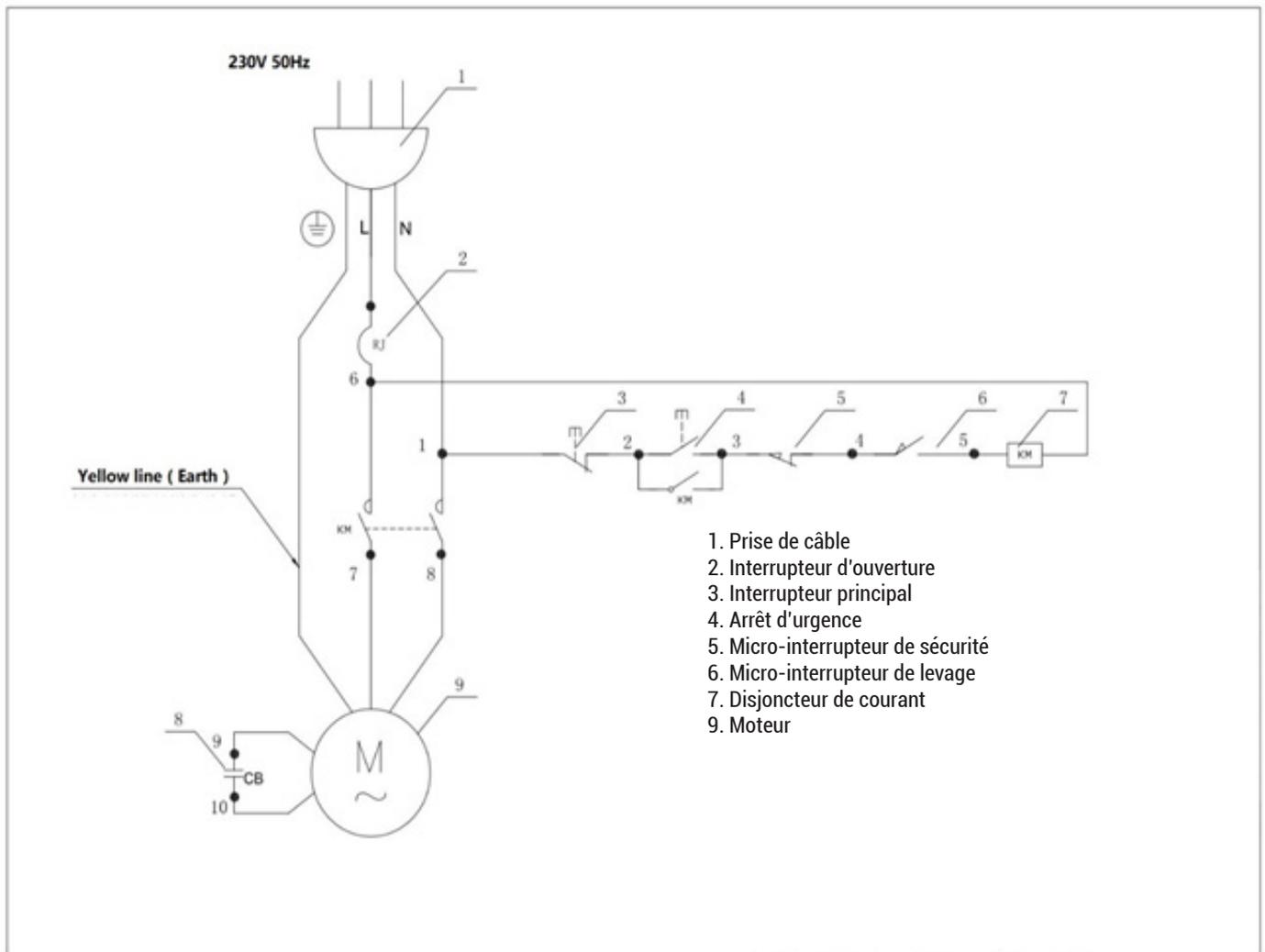
NO°	Description	REF L2G
7	Interrupteur principal	
8	Arret d'urgence	
11	Axe de vis sans fin du moteur	PR10-1
14	Rotor	PR10-2
15	Statore	PR10-3
18	Interrupteur centrifuge	
25	Support de palier	PR10-4
26	Couronne dentée intérieure	PR10-5
28	Micro-interrupteur	PR10-6
34	Condensateur de Démarrage	
35	Condensateur de fonctionnement	
37	Interrupteur de surcharge	
38	Contacteur de courant	
40	Micro-interrupteur	PR10-7
41	Boîtier de commande de levage	PR10-8
42	Base de protection de sécurité	PR10-9
44	Capot de protection mobile	PR10-10
46	Protecteur fixe	PR10-11
47	Bol	PR10-12
48	Mélangeur	PR10-13
49	Mélangeur à Crochet	PR10-14
50	Batteur à œufs	PR10-15
53	Palier	PR10-16
54	Essieu d'entrée	PR10-17
56	Roue dentée supérieure	PR10-18
57	Bague supérieure d'essieu d'entrée	PR10-19
59	Roue hélicoïdale	PR10-20
60	Bague inférieure de l'essieu d'entrée	PR10-21
64	Palier	PR10-22
65	Palier	PR10-23
66	Enjoliveur supérieur	PR10-24
68	Roue crantée intérieure	PR10-25
71	Bague extérieure	PR10-26
72	Enjoliveur inférieur	PR10-27
73	Engrenage combiné supérieur	PR10-28
74	Bague d'engrenage de sortie	PR10-29
76	Engagement de l'axe de sortie	PR10-30
77	Axe de sortie	PR10-31
78	Bague de sortie de roue dentée	PR10-32
79	Roue peigne inférieure	PR10-33
80	Bague supérieure de roulement	PR10-34
81	Palier	PR10-35
82	Bague inférieure de roulement	PR10-36
83	Joint hermétique d'huile	PR10-37
91	Axe de rotation	PR10-38
92	Palier	PR10-39
94	Roue dentée rotative	PR10-40
106	Ressort	PR10-41
107	Joint torique	PR10-42
108	Base du variateur de vitesse	PR10-43
109	Vis	PR10-44
110	Poignée de variation de vitesse	PR10-45
111	Boule de poignet	PR10-46
115	Anse du bol	PR10-47
119	Base du bol	PR10-48
120	Plaque de compression	PR10-49
121	Barre de commande de levage	PR10-50



PR20

NO°	Description	L2G REF
6	Interrupteur principal	
7	Arrêt d'urgence	
19	Support de palier	PR-20-1
21	Axe de vis sans fin du moteur	PR-20-2
24	Rotor	PR-20-3
26	Statore	PR-20-4
28	Interrupteur centrifuge	
32	Couverture arrière	PR-20-5
38	Condensateur de fonctionnement	
39	Condensateur de démarrage	
41	Interrupteur de surcharge	
44	Socle	PR-20-6
47	Couronne dentée intérieure	PR-20-7
49	Micro-interrupteur	PR-20-8
57	Palier	PR-20-9
58	palier d'entrée	PR-20-10
59	La turbine	PR-20-11
65	Palier	PR-20-12
66	Axe de transition	PR-20-13
68	Engrenage	PR-20-14
69	Anneau de transition	PR-20-15
71	Engrenage	PR-20-16
72	Palier	PR-20-17
77	Enjoliveur de roue supérieur	PR-20-18
78	Roue intérieur	PR-20-19
81	Roue extérieur	PR-20-20
82	Couvre-roue inférieur	PR-20-21
83	Roue peigne supérieure	PR-20-22
84	Tige	PR-20-23
85	Engagement de l'essieu de sortie	PR-20-24
86	Axe de sortie	PR-20-25
90	Bague de sortie de roue	PR-20-26
91	Roue de peigne inférieure	PR-20-27
92	Couronne dentée supérieure	PR-20-28
93	Palier	PR-20-29
95	Joint hermétique d'huile	PR-20-30
96	plateau tournant	PR-20-31
102	Engrenage rotative	PR-20-32
104	Axe de rotation	PR-20-33
109	Jeu complet de levier de commande de boite de vitesse	PR-20-34
110	boule de poignet	PR-20-35
111	poignée de variation de vitesse	PR-20-36
116	Bas de commande de vitesse	PR-20-37
130	Bol	PR-20-38
131	Mélangeur	PR-20-39
132	Mélangeur à crochet	PR-20-40
133	Batteur à oeufs	PR-20-41
144	plaque de compression	PR-20-42
145	Base du bol	PR-20-43
147	Poignée de fixation du bol	PR-20-44
153	Poignée de levage	PR-20-45
158	Barre de connexion	PR-20-46
161	Ressort pour barre de connexion	PR-20-47

7. CIRCUIT ÉLECTRIQUE



CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

Instructions concernant la réglementation DEEE :

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées.

Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui nuit à votre santé et à votre bien-être.

En cas de remplacement d'appareils usagés par des appareils neufs, le revendeur est tenu par la loi de reprendre au moins gratuitement votre appareil usagé pour l'éliminer.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !





CE