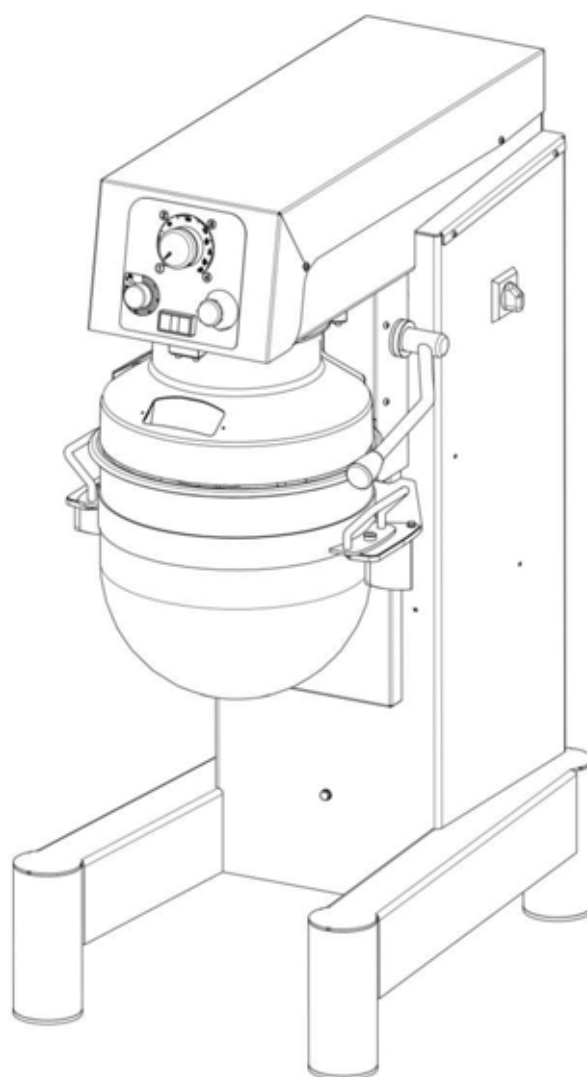
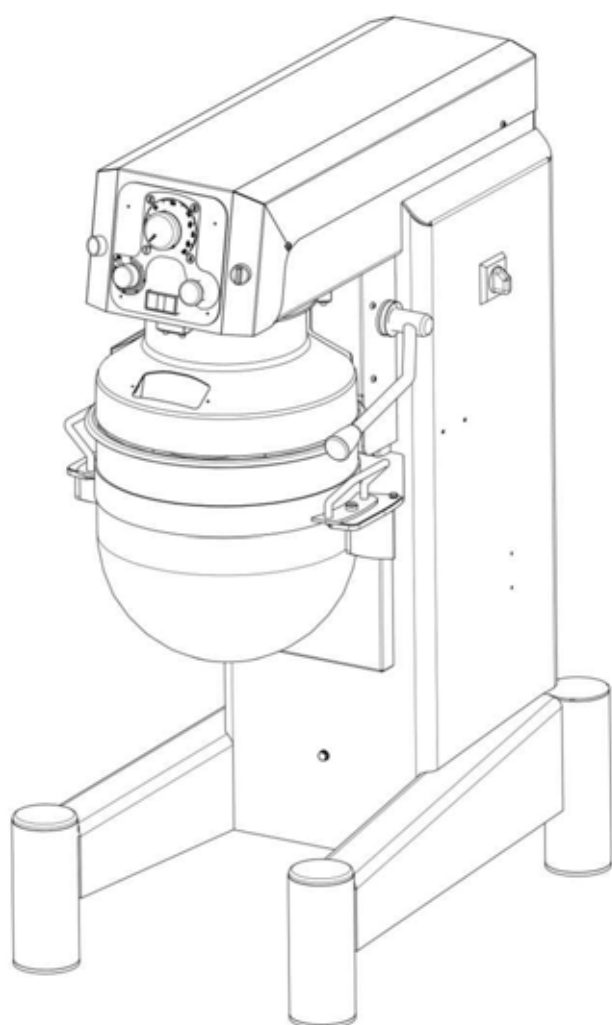


# BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

## KING 40-60 & KEVO 40-60-80



Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**DIVISEUSE HYDRAULIQUE AVEC GRILLE HYDRA INDEX**

|             |  |           |
|-------------|--|-----------|
| <b>1.00</b> | <b>GÉNÉRALITÉS .....</b>   | <b>4</b>  |
| 1.01        | AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET DESTINATION D'EMPLOI .....  | 4         |
| 1.01.01     | DESTINATION D'EMPLOI.....  | 5         |
| 1.01.02     | ATTENTION .....  | 5         |
| 1.02        | DECLARATION DE CONFORMITE CE.....  | 6         |
| <b>2.00</b> | <b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>  | <b>7</b>  |
| 2.01        | DESCRIPTION TECHNIQUE.....   | 7         |
| 2.01.01     | COMPOSITION DE LA MACHINE.....   | 7         |
| 2.01.02     | FONCTIONNEMENT .....   | 7         |
| 2.02        | DONNÉES TECHNIQUES.....  | 9         |
| 2.02.01     | DESSINS COTÉS MÉLANGEURS.....  | 10        |
| <b>3.00</b> | <b>GESTION DU PRODUIT.....</b>   | <b>11</b> |
| 3.01        | EMBALLAGE .....  | 11        |
| 3.02        | INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT DU PRODUIT EMBALLÉ .....  | 11        |
| 3.03        | DEBALLAGE.....   | 12        |
| 3.04        | STOCKAGE.....  | 14        |
| 3.05        | MANUTENTION INTERNE.....   | 14        |
| 3.06        | DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.....  | 15        |
| 3.07        | INSTALLATION.....  | 15        |
| 3.07.01     | INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....   | 15        |
| 3.07.02     | BRANCHEMENT AUX SOURCES D'ÉNERGIE .....  | 17        |
| 3.08        | PROCEDURE OBLIGATOIRE DE SECURITE POUR L'EXECUTION DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE ..... | 18        |
| 3.09        | PROGRAMME D'ENTRETIEN.....   | 19        |
| 3.09.01     | CONTROLE DES DISPOSITIFS DE SECURITE DU BATTEUR MELANGEUR .....  | 24        |
| 3.10        | MISE HORS SERVICE .....  | 26        |
| 3.10.01     | STOCKAGE.....  | 26        |
| 3.10.02     | INFORMATION AUX USAGERS .....  | 26        |
| 3.10.03     | DEMOLITION .....   | 26        |
| 3.11        | MISE EN MARCHÉ.....  | 27        |
| 3.11.01     | VERIFICATION.....  | 27        |
| 3.11.02     | PREMIERE MISE EN MARCHÉ .....  | 27        |
| <b>4.00</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....</b>   | <b>28</b> |
| 4.01        | INFORMATIONS DE CARACTERE GENERAL.....   | 28        |
| 4.02        | UTILISATION DE LA FARINE DURANT L'USAGE DE LA MACHINE.....   | 29        |
| 4.03        | POSTE DE TRAVAIL.....  | 30        |
| 4.04        | EQUIPEMENT ELECTRIQUE.....   | 31        |
| 4.04.01     | IMPLANTATION ELECTRIQUE.....   | 31        |
| 4.05        | BOUTONS DE COMMANDE.....   | 33        |
| 4.06        | UTILISATION DE LA MACHINE.....   | 39        |
| 4.06.01     | PREPARATION DE L'OUTIL.....  | 39        |
| 4.06.02     | PROCEDURE DE DEMARRAGE .....   | 40        |
| 4.06.03     | SOULÈVEMENT DE LA CUVE.....  | 49        |
| 4.06.04     | ARRÊT D'URGENCE.....   | 50        |
| <b>5.00</b> | <b>UTILISATION ET PROGRAMMATION DU PANNEAU OPÉRATEUR.....</b>  | <b>51</b> |
| 5.01.01     | ALLUMAGE.....  | 51        |
| 5.02        | DESCRIPTION PANNEAU TOUCH-SCREEN.....  | 51        |
| 5.03        | UTILISATION DU PANNEAU OPERATEUR .....   | 52        |
| 5.03.01     | PAGE PRINCIPALE "HOME".....  | 52        |
| 5.03.02     | REGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE.....  | 52        |
| 5.03.03     | CONTRÔLE DE LA CUVE .....  | 53        |
| 5.04        | RECETTES.....  | 54        |
| 5.04.01     | CREER UNE NOUVELLE RECETTE.....  | 54        |

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| 5.05         | <i>OPÉRATIONS SUR LES RECETTES</i> .....                                   | 56        |
| 5.05.01      | SELECTION D'UNE RECETTE .....  | 56        |
| 5.06         | <i>MODALITÉ AUTOMATIQUE</i> .....  | 57        |
| 5.07         | <i>MODALITE MANUELLE</i> .....   | 59        |
| 5.08         | <i>ALARMES</i> .....   | 60        |
| 5.08.01      | MISE EN MARCHÉ D'UNE ALARME .....  | 60        |
| <b>6.00</b>  | <b><i>ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT</i></b> .....                            | <b>61</b> |
| <b>7.00</b>  | <b><i>AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ</i></b> .....                        | <b>62</b> |
| 7.01         | <i>DISPOSITIFS DE SECURITE</i> .....                                       | 62        |
| 7.01.01      | PROTECTEURS PRÉSENTS SUR LA MACHINE .....                                  | 63        |
| 7.01.02      | PLAQUES CONTRE LES RISQUES D'ACCIDENTS ET PLAQUES D'IDENTIFICATION .....   | 64        |
| 7.01.03      | SCHÉMAS DE POSITIONNEMENT PLAQUES ET PICTOGRAMMES .....                    | 65        |
| 7.01.04      | RISQUES RESIDUELS .....  | 65        |
| 7.02         | <i>INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS</i> ..... | 66        |
| 7.02.01      | PROCÉDURE EN CAS D'INCENDIE .....  | 66        |
| 7.03         | <i>BRUIT</i> .....   | 66        |
| <b>8.00</b>  | <b><i>En option</i></b> .....  | <b>67</b> |
| 8.01         | <i>CARTER MOBILE DEMONTABLE INTERVERROUILLE</i> .....                      | 67        |
| 8.02         | <i>KIT DE RÉDUCTION CUVE</i> .....   | 67        |
| <b>9.00</b>  | <b><i>GaranTIE</i></b> .....   | <b>68</b> |
| <b>10.00</b> | <b><i>PIÈCES DE RECHANGE</i></b> .....                                     | <b>69</b> |
| <b>11.00</b> | <b><i>SCHEMAS ELECTRIQUES</i></b> .....                                    | <b>69</b> |

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 1.00 GÉNÉRALITÉS

### 1.01 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET DESTINATION D'EMPLOI



#### **ATTENTION**

***Avant de commencer toute opération il faut que l'utilisateur ait bien lu et compris ce qui est contenu dans le présent manuel.***

Cette notice a pour but:

- de faciliter la compréhension et le fonctionnement de la machine et d'exploiter au maximum toutes les performances techniques de l'équipement;
- d'exécuter une maintenance efficace et rationnelle, d'aider à comprendre les pannes éventuelles afin d'y remédier;
- de mettre en garde contre les risques inhérents à l'utilisation de la machine, en raison de l'inobservation des normes de sécurité;
- d'indiquer les limites d'emploi pour la conservation des conditions hygiéniques- ambiantes et pour la santé sur le travail.

Les informations contenues dans ce manuel d'utilisation et maintenance doivent faire l'objet d'une formation spécifique des opérateurs qui utiliseront le mélangeur. Il est nécessaire que toutes les pages soient lues avec la plus grande attention et comprises avant la mise en service de la machine.

L'acheteur est tenu, après avoir pris connaissance des contenus du présent manuel, de communiquer à toute personne qui serait au contact direct ou indirect de la machine, le contenu des indications fournies pour travailler en toute sécurité.

L'opérateur doit être apte à l'utilisation de machines moyennement complexes et en mesure de lire et de comprendre les instructions contenues dans le présent manuel. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par le non respect des indications de sécurité contenues dans le présent manuel ou reportées sur la machine même.

Ce manuel fait partie intégrante de la machine. Il doit être gardé à la disposition des usagers jusqu'à la démolition de la machine.

Le constructeur ne garantit pas l'aptitude technico-légale du local de mise en place et des services auxiliaires de la machine. Il fournit toutefois toutes les indications pour une mise en place correcte, dans la section spéciale de ce manuel.

En ce qui concerne la disposition des raccordements et des services nécessaires pour installer correctement la machine, et pour être sûrs de respecter les éventuelles normes locales en vigueur, on conseille aux utilisateurs de consulter un technicien professionnel expert en la matière.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 1.01.01 DESTINATION D'EMPLOI

La machine a été conçue pour un laboratoire alimentaire. Elle permet, selon le type d'outil installé, de mélanger, mixer, battre, émulsionner, agiter et pétrir des différents ingrédients, tels que farine, cacao, sucre, beurre, œufs etc., pour préparer :

- En utilisant le fouet à fils fins: crèmes, génoise, boudoirs, plum-cake, crème au beurre, meringues et autres produits liquides.
- En utilisant la spatule: meringues, pâte madeleine, petits fours et autres produits semi-denses.
- en utilisant la spirale: couronnes, pâte brisée, biscuits et autres pâtes légères et pâte de pain.

La machine devra exclusivement être destinée à l'utilisation pour laquelle elle a expressément été conçue. Toute autre utilisation sera considérée comme impropre et irraisonnable.

Le constructeur exclut toute responsabilité concernant les dommages éventuels dus aux usages abusifs, erronés et par conséquent dangereux, tels que :

- Des modifications ou des interventions non autorisées;
- L'inobservance des instructions fournies.



### **ATTENTION**

***L'emploi de la machine pour des travaux autres que ceux pour lequel elle a été construite risque de provoquer des ruptures irréparables.***

***La machine traite des produits organiques finement hachés (farine); l'utilisateur final doit toujours vérifier la dangerosité des produits travaillés.***

### 1.01.02 ATTENTION

Lors de la construction, les lois et les normes reportées dans la déclaration CE de conformité ont été respectées. Des règles et des recommandations dictées par l'expérience et la tradition ont par ailleurs été appliquées.

Suivez avec soin les indications suivantes :

- Ne pas intervenir dans les zones opérationnelles du produit pendant le travail.
- Observer attentivement les instructions de maintenance et de nettoyage et les recommandations pour le travail en toute sécurité.
- Les opérateurs chargés du fonctionnement du produit doivent être correctement informés pour opérer en toute sécurité et la machine devra être utilisée selon les dispositifs précis du constructeur.
- L'employeur doit s'assurer que ce manuel d'instructions pour l'utilisation et la maintenance ait été lu et bien compris par le personnel utilisant le produit.
- L'éventuel personnel occasionnel devra être formé sur le fonctionnement correct et l'utilisation de la machine, avec une référence particulière aux dispositifs de sécurité présents et leur fonctionnement.
- Ne pas travailler sous l'effet d'alcool, drogues ou de médicaments qui pourraient altérer les conditions physiques de l'opérateur.
- Tenir les cheveux et les autres parties du corps loin des pièces tournantes, des courroies et des engrenages
- Tenir bien propres et en ordre les étiquettes qui signalent les situations de danger et celles des données de sécurité. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**1.02 DECLARATION DE CONFORMITE CE**

**DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITE  
UBEREINSTIMMUNGSERKLARUNG  
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Macchina/Machine/Machine/Maschine/Máquina:                      Batteur melangeur planetarie

Modello/Model/Modèle/Typ/Modelo:                                      King 40-60 -- Kevo 40-60-80

Matricola/Serial Number/Numéro/Nummern/  
Numero:

Noi/Nous/We/Wir/Nosotros

Appliquer la raison sociale et l'adresse complète du fabricant  
et, si nécessaire, de son agent

**(IT)** Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto sopra descritto (macchina, modello, matricola) è conforme alle disposizioni di cui alle seguenti direttive e decreti nazionali che le recepiscono:

**(GB)** We declare under our responsibility that the item here above listed (machine, code, model, serial number) is in conformity with the following regulations and the corresponding standards:

**(FR)** Nous déclarons sous notre exclusive responsabilité que la machine ci-dessus désignée (machine, code, modèle, matricule) est conforme aux dispositions des suivantes règles de la Directive et aux décret nationaux :

**(DE)** Wir erklären auf unsere ausschließliche Verantwortung, dass das oben beschriebene Produkt (Maschine, Modell, Nummer) den Bestimmungen der folgenden Richtlinien und der Landesverordnungen gemäß ist:

**(ES)** Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto descrito arriba (máquina, código, modelo, numerod de serie) cumple con lo dispuesto en las siguientes directivas, decretos nacionales que las implementan:

- Direttiva/Directive/Directive/Richtlinie/Directivas 2006/42/CE come recepita/as implemented/comme implémentée/wie implementiert/como implementado dal/as per/selon/wie/según DPR nr. 17 du 27/01/2010
- Direttiva/Directive/Directive/Richtlinie/Directivas EMC 2014/30/UE
- Direttiva/Directive/Directive/Richtlinie/Directivas 2014/35/UE
- Regulamento/Regulation/Réglementation/regulierung/Regulación CE 1935/2004

Lieu et date:

Cachet et Signature avec nom et adresse du représentant légal  
en qualité de personne autorisée à rédiger le Fascicule Technique :

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 2.00 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

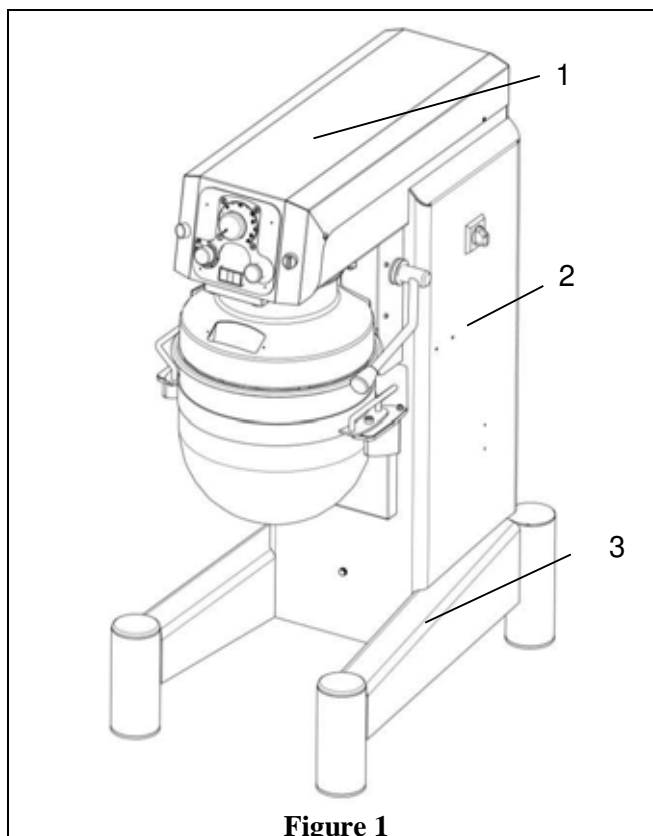
### 2.01 DESCRIPTION TECHNIQUE

#### 2.01.01 COMPOSITION DE LA MACHINE

Le batteur mélangeur planétaire est composé principalement d'une tête (**Figure 1**, pos. 1), une colonne (**Figure 1**, pos. 2) et une base (**Figure 1**, pos. 3). Ces trois éléments constituent un châssis réalisé par l'assemblage de tuyaux, plaques et tôles en acier verni assurant robustesse et stabilité à la machine.

La tête (**Figure 1**, pos. 1) contient les organes de transmission, et loge la cloche qui contient le groupe de mouvement de l'ustensile. Elle est recouverte de panneaux de clôture modelés en tôle d'acier. Les commandes de fonctionnement sont positionnées sur la partie frontale de la tête.

La colonne soutient la tête et contient le support de la cuve avec le group de mouvement en haut et en bas et le tableau électrique. La base est formée par deux jambes, en tôle d'acier, pliées et modelées, fixées à la colonne et pourvues de pieds. Un des pieds étant réglable, il est possible de niveler la machine.



**Figure 1**

#### 2.01.02 FONCTIONNEMENT

L'outil tourne sur soi-même et autour d'un axe fixe (mouvement planétaire) à l'intérieur de la cuve où les différents ingrédients ont été introduits. La cuve ne dispose que d'un mouvement en haut et en bas, qui peut être manuel ou automatique, afin de faciliter le montage et le démontage de l'outil et de la cuve elle-même.

La variation de la vitesse de l'outil a lieu de façon continue au moyen d'un potentiomètre. Le mouvement en haut et en bas de la cuve peut être actionné de façon manuelle ou motorisée (automatique) :

- le mouvement manuel a lieu au moyen d'un levier;
- le mouvement motorisé (automatique) a lieu par commutation électrique du moteur au moyen d'un sélecteur de direction et d'un bouton de mise en marche.

Deux modèles sont disponibles :

- avec soulèvement cuve manuelle (dans tous les modèles);
- avec soulèvement cuve automatique (seulement dans le modèle King40-King60).

| Type de pâte                                 | Composants     | Unité de mesure | K40 KEVO40 |     | K60 KEVO60/80 |     | Vitesse min | Vitesse moyenne | Vitesse max | Ustensile      |
|--|----------------|-----------------|------------|-----|---------------|-----|-------------|-----------------|-------------|----------------|
|  |                |                 | min        | max | min           | max |             |                 |             |                |
| Pain 60% hydratation                         | Pâte complète  | Kg              | 3          | 14  | 5             | 20  | ■           |                 |             | Spirale        |
| Pain 55% hydratation                         | Pâte complète  | Kg              | 3          | 13  | 5             | 18  | ■           |                 |             | Spirale        |
| Pizza 50% hydratation (max temps pâte 5 min) | Pâte complète  | Kg              | 3          | 12  | 5             | 16  | ■           |                 |             | Spirale        |
| Pizza 40% hydratation (max temps pâte 5 min) | Pâte complète  | Kg              | 3          | 10  | 5             | 13  | ■           |                 |             | Spirale        |
| Pâtebrisée                                   | Farine         | Kg              | 2          | 9   | 3             | 13  | ■           |                 |             | Spirale/Spatue |
| Pâte pour croissant                          | Farine         | Kg              | 2          | 9   | 3             | 13  | ■           | ■               |             | Spirale        |
| Pâte pour brioches                           | Farine         | Kg              | 2          | 9   | 3             | 14  | ■           | ■               |             | Spirale        |
| Pâte de sucre                                | Farine         | Kg              | 2          | 8   | 3             | 11  | ■           | ■               |             | Spirale/Spatue |
| Pâte à choux                                 | Farine         | Kg              | 2          | 7   | 3             | 10  | ■           |                 |             | Spirale        |
| Pâte feuilletée                              | Eau            | Kg              | 1          | 5   | 2             | 7   | ■           |                 |             | Spatule        |
| Blanc d'œuf                                  | Œuf            | Unità           | 20         | 70  | 30            | 100 | ■           | ■               | ■           | Fouet          |
| Biscuits                                     | Œuf            | Unità           | 20         | 60  | 30            | 90  | ■           | ■               | ■           | Fouet          |
| Meringues                                    | Sucre          | Kg              | 1          | 3   | 1,5           | 4,5 | ■           | ■               | ■           | Fouet          |
| Crème fouettée                               | Crème          | Kg              | 2          | 7   | 3             | 10  | ■           | ■               | ■           | Fouet          |
| Purée de pomme de terre                      | Pomme de terre | Kg              | 2          | 20  | 3             | 30  | ■           | ■               |             | Spatule/Fouet  |

\*\*Farine avec haute concentration de gluten, bas % d'eau dans la pâte (< 50%) ou l'utilisation d'eau avec température inférieure à 18° peut réduire la capacité de mélange des taches.

Ci-après la liste des principaux produits travaillés par le batteur mélangeur avec les quantités minimales et maximales exprimées en kg.

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**



Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 2.02 DONNÉES TECHNIQUES

| TYPE   | Couteau litres | Cuve vide min. | Tours par minute |     | Puissance kW | Poids min. |
|--------|----------------|----------------|------------------|-----|--------------|------------|
|        |                |                | min.             | max |              |            |
| KING40 | 40             | 8,5            | 100              | 550 | 2,2          | 210        |
| KING60 | 60             | 11,5           | 100              | 550 | 3,0          | 250        |
| KEVO40 | 40             | 8,5            | 100              | 550 | 2,2          | 210        |
| KEVO60 | 60             | 11,5           | 100              | 550 | 3,0          | 250        |
| KEVO80 | 80             | 13             | 100              | 550 | 3,0          | 250        |

Pour les dimensions en mm des différents modèles se référer aux Figure 2, Figure 3, Figure 4 et Figure 5.

### VERSIONS

La machine est disponible en quatre versions:

- Version «3V» à trois vitesses
- Version «I» avec inverseur et réglage de la vitesse à l'aide d'un potentiomètre
- Version «D» avec réglage numérique de la vitesse à l'aide de l'écran
- Version «T» avec panneau de commandes touch screen 5" à couleurs

EN OPTION: Réchauffeur électrique kW 2,5.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES A TOUS LES MODÈLES

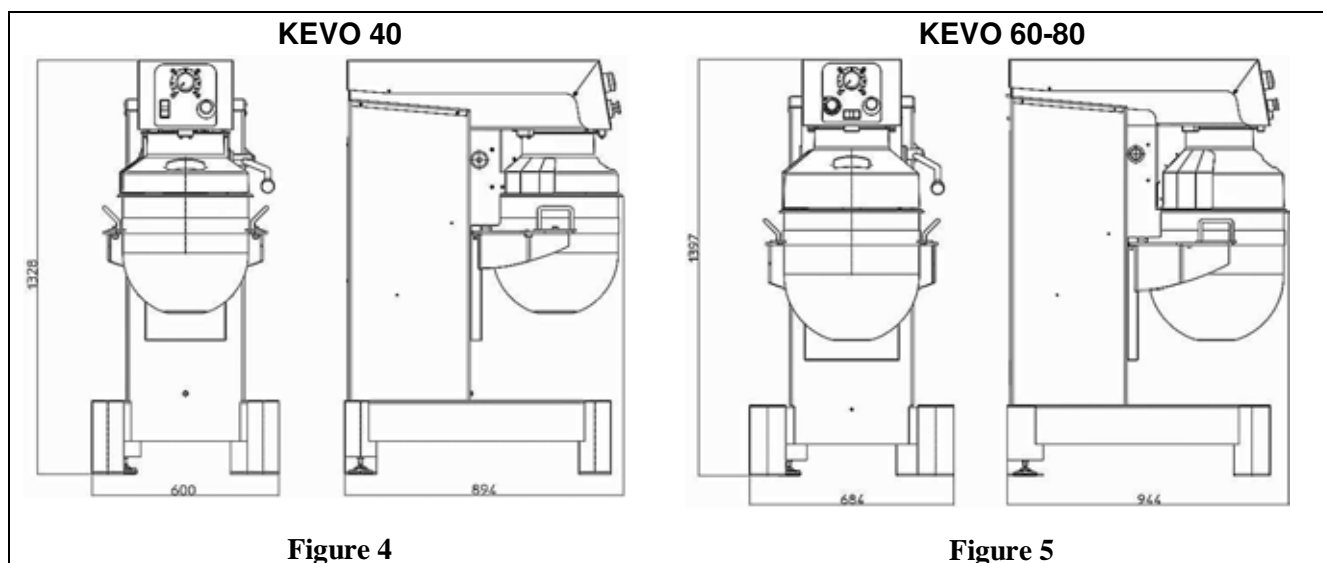
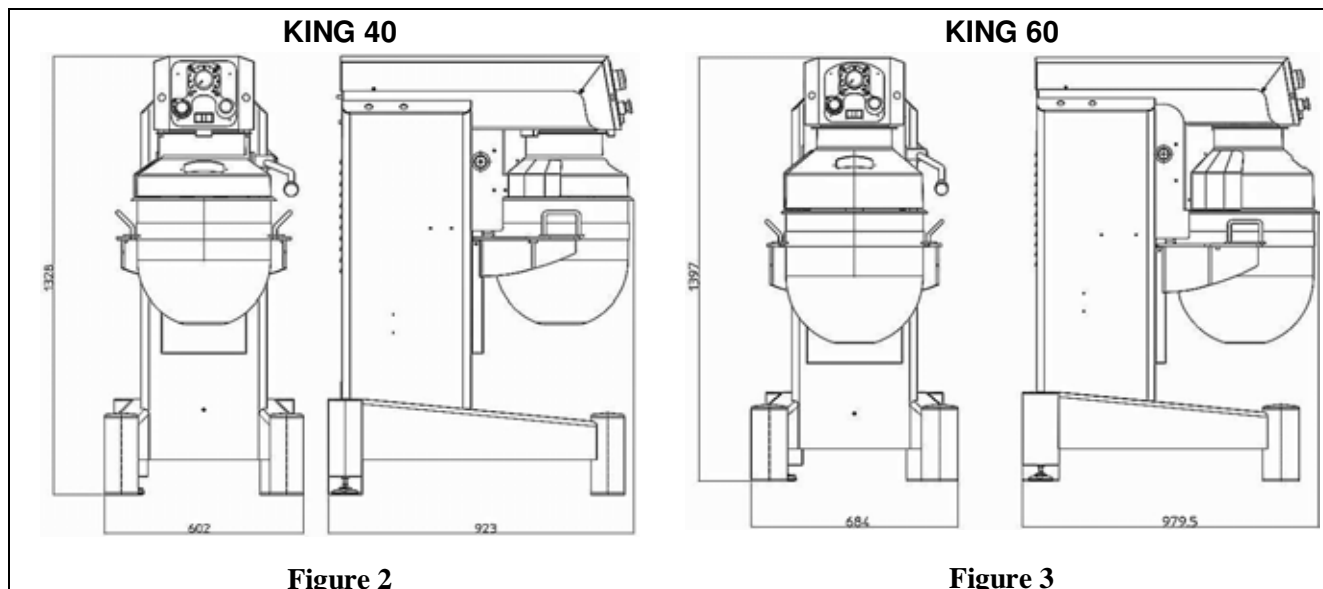
- Les matériaux au contact du produit sont conformes aux conditions d'hygiène requises.
- Le niveau de pression sonore mesuré est inférieur à 70 dB(A).

### REMARQUE:

*Les images contenues dans ce manuel peuvent différer légèrement du modèle de batteur mélangeur acheté.*

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

2.02.01 DESSINS COTÉS MELANGEURS



Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

### 3.00 GESTION DU PRODUIT



#### **ATTENTION**

*Le levage doit être effectué par du personnel qualifié*

#### **3.01 EMBALLAGE**

Le produit est emballé selon les destinations et les particularités de manutention, selon les différentes typologies indiquées ci-dessous.

A cet effet, les emballages de matériels peuvent se présenter selon les caractéristiques suivantes.

##### PALETTE

Dispositifs d'emballage définis au niveau européen ayant des dimensions standard qui doivent être déplacés en utilisant les moyens de levage appropriés.

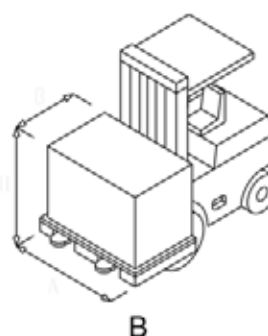
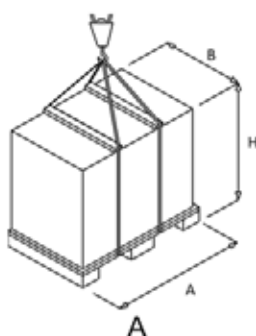
##### BOÎTE

Conteneur fermé en matériau non transparent (bois, papier etc.) contenant des parties du produit ou le produit tout entier.

##### CAISSE

Système de clôture au moyen de planches en bois interconnectées entre eux afin de créer une protection globale pour le produit.

#### **3.02 INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT DU PRODUIT EMBALLÉ**



#### **DONNEES D'EMBALLAGE**

- La machine est livrée sur une palette, recouverte avec plastique et feuilard.
- Sur demande, elle peut être fournie dans une cage en bois.
- Le centre de gravité de la machine est situé de manière indicative au centre de la vue du plan.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

| Modèle | TYPE D'EMBALLAGE   | POIDS min. | A mm | B mm | H mm |
|--------|--------------------|------------|------|------|------|
| KING40 | carton sur palette | 245        | 1050 | 780  | 1520 |
| KING40 | cage               | 255        | 1150 | 880  | 1650 |
| KING60 | carton sur palette | 285        | 1050 | 780  | 1650 |
| KING60 | cage               | 295        | 1150 | 880  | 1650 |
| KEVO40 | carton sur palette | 245        | 1050 | 780  | 1520 |
| KEVO40 | cage               | 255        | 1150 | 880  | 1650 |
| KEVO60 | carton sur palette | 285        | 1050 | 780  | 1650 |
| KEVO60 | cage               | 295        | 1150 | 880  | 1650 |
| KEVO80 | carton sur palette | 285        | 1050 | 780  | 1650 |
| KEVO80 | cage               | 295        | 1150 | 880  | 1650 |

### **INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT ET LE DECHARGEMENT**

- Le chargement et le déchargement du moyen de transport peut être effectué:
  - au moyen d'une grue, observez la figure "A";
  - au moyen d'un chariot élévateur, observez la figure "B".
- Le transport doit être effectué en adoptant toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager la machine.
- Entre autres, la machine ne doit pas être superposée à d'autres matériaux, ni d'autres matériaux ne doivent être superposés à la machine, aussi bien au cours du transport que du magasinage.
- Pendant le transport, la machine doit être placée de façon à ne pas subir de chocs de la part d'autres matériaux chargés sur le même moyen de transport.
- Avant le déchargement du moyen de transport, il est nécessaire de vérifier si l'emballage est intact et qu'il n'y ait aucun risque de renversement.
- Pendant le déchargement, on préconise de poser la machine au sol avec prudence, pour éviter tout choc nuisible.



#### **ATTENTION**

***La manutention des emballages doit tenir compte des indications reproduites sur l'emballage même.***

***La charge des courroies doit être adaptée au poids des emballages.***

***N'utilisez pas de courroies en métal pendant le transport, le déchargement et la manutention.***

### **3.03 DEBALLAGE**

- Après avoir enlevé l'emballage de la machine, s'assurer de son intégrité en contrôlant qu'il n'y ait pas de pièces visiblement endommagées ; en cas de doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un personnel qualifié professionnellement (au revendeur).
- Les éléments de l'emballage (plastique, clous, vis, bois, etc.), sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, mais doivent être remis dans les lieux de ramassage prévus, surtout s'ils sont polluants.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80



**ATTENTION**

***Ne pas jeter, avec l'emballage, d'éventuels accessoires et/ou documents.***

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 3.04 STOCKAGE

En cas de stockage de la machine, celle-ci doit être rangée à part dans un lieu couvert et protégée contre la poussière.

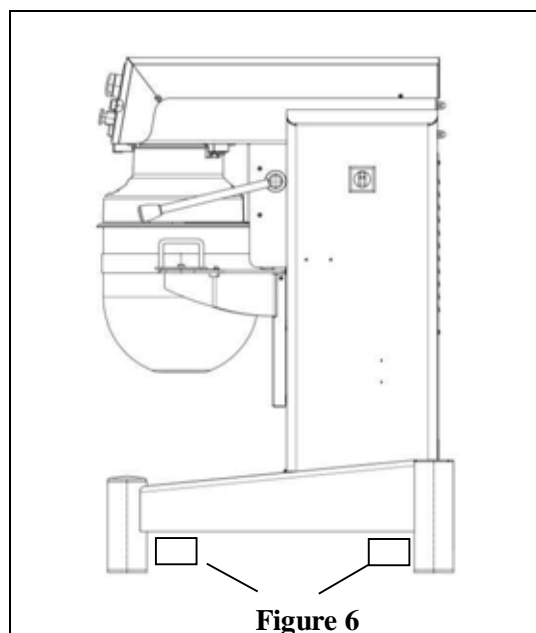
Les parties doivent être stockées dans un milieu ayant une température entre +5°C et +40°C, et d'une température moyenne non supérieure à 35°C dans l'arc des 24 heures. L'humidité ambiante doit en outre être comprise entre 30% et 95% sans condensation. Les parties stockées ne doivent pas être exposées à la lumière solaire directe.

### 3.05 MANUTENTION INTERNE

Une fois la machine installée, il n'est pas prévu que dans son ensemble elle doive être déplacée pour son fonctionnement normal.

S'il était nécessaire de déplacer la machine, utiliser des moyens analogues à ceux utilisés pour l'installer sur le lieu de travail.

La machine peut être déplacée avec l'aide d'un chariot élévateur de portée adaptée : insérer les fourches du chariot élévateur dans la position indiquée en Figure 6.



#### **ATTENTION**

***Le déplacement interne doit être effectué en adoptant toutes les précautions nécessaires pour éviter les endommagements aux composants de la machine.***

***Durant le déplacement prêter la plus grande attention à ce que, dans les zones de transport, le sol soit plat et sans saillies de manière à éviter tout danger.***

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 3.06 DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Les dispositifs de protection individuelle (DPI) sont des dispositifs pour la protection de l'opérateur contre les risques qui peuvent se présenter pendant les opérations d'utilisation normale, le nettoyage et l'entretien de la machine.

C'est à l'employeur de fournir à l'opérateur les DPI adaptés au danger à écarter.

Pour les opérations de nettoyage et d'entretien mécanique, il est nécessaire de prévoir les DPI suivants:

- Chaussures anti-accident avec une pointe anti-écrasement pour la protection des membres inférieurs.
- Gants anti-accident contre les coupures pour la protection des membres supérieurs.

Pour les opérations d'entretien électrique, il est nécessaire de prévoir les DPI suivants :

- Chaussures anti-accident isolantes avec une pointe anti-écrasement pour la protection des membres inférieurs.
- Gants anti-accident isolants pour la protection du contact avec d'éventuelles parties actives.

Pour toutes les opérations qui comportent l'utilisation de farine (par exemple pendant le chargement de la pâte), il est nécessaire de prévoir les DPI suivants :

- Masques hygiéniques pour la protection des voies respiratoires.

### 3.07 INSTALLATION

L'installation est un procédé très important, comprenant les phases de la collocation et du positionnement du produit, afin d'en rendre possible l'utilisation. Le site d'installation doit être correctement ventilé et conforme aux réglementations en vigueur dans le site d'installation, il doit avoir une température entre +5°C et +40°C, et d'une température moyenne non supérieure à 35°C dans l'arc des 24 heures. L'humidité ambiante doit en outre être comprise entre 30% et 95% sans condensation. L'équipement électrique fonctionne correctement jusqu'à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Ne pas essayer d'incliner les machines par rapport au plan horizontal d'installation car cela pourrait donner lieu à des dangers dérivant de leur renversement.

#### 3.07.01 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Choisissez un endroit adéquat pour installer la machine, en respectant la distance minimale entre les murs et la machine, comme indiqué dans la Figure 7. Le respect des distances est nécessaire pour permettre les opérations de nettoyage et de maintenance ordinaire et pour travailler en toute sécurité, en évitant tout risque d'entraînement et d'écrasement.

La pièce devra être suffisamment éclairée et aérée.

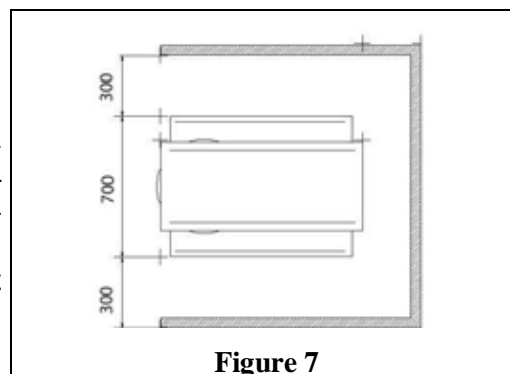


Figure 7

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80



**ATTENTION**

***L'assemblage des différentes pièces de la machine doit être effectué par du personnel qualifié.***

***Pour l'éclairage ambiant, il est conseillé de se conformer aux indications des normes en vigueur.***



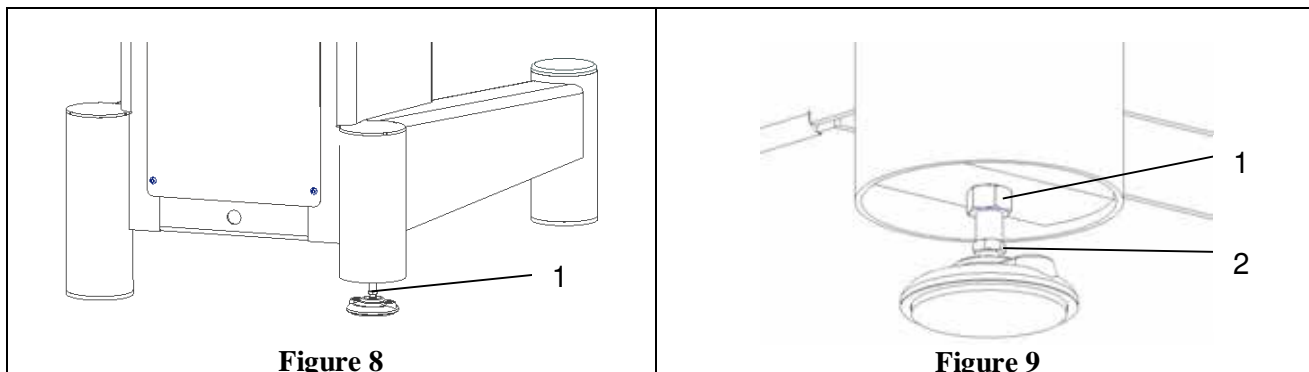
## Traduction de la notice originale

### BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

Une fois que la machine a été positionnée, il faut en stabiliser l'appui au sol en adaptant la position du petit pied réglable (le petit pied postérieur à gauche, visible dans la Figure 8):

- Desserrez l'écrou dans la Figure 9, pos. 1 ;
- Réglez l'hauteur en vissant ou dévissant le pied (Figure 9; pos. 2).
- Fixez en vissant encore l'écrou en pos. 1 de Figure 9

La machine ainsi installée est auto-stable et ne nécessite pas d'ancrage au sol



#### 3.07.02 BRANCHEMENT AUX SOURCES D'ÉNERGIE



#### **ATTENTION**

***Une intervention sur le système électrique, même de moindre importance, requiert l'intervention de personnel professionnellement qualifié.***

- Vérifiez que les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions contenues dans ce manuel.
- La machine dispose d'un seul raccordement électrique.
- Vérifier que la tension de la plaque corresponde à celle disponible sur le réseau.
- Le branchement doit être effectué par raccordement à un sectionneur de tension à commande manuelle, installé dans une position aisément accessible, pour permettre, en cas de besoin, de séparer le système électrique de la machine du réseau d'alimentation (ex: pendant les opérations de maintenance et de nettoyage).
- Pour les dimensions du câble et du sectionneur, voir les données sur le schéma électrique.
- Si on ne la fournit pas, appliquez au câble de la machine une fiche à rétention adéquate au sectionneur installé et effectuez le branchement à la prise.
- L'essai et la mise en phase sont effectués dans l'entreprise constructrice. Vérifiez que les moteurs tournent dans le sens correct. Si le sens de rotation est erroné, peut être que la position des deux fils de phase a été invertie, donc il peut être nécessaire d'intervenir sur la fiche (voyez les indications en bas de page sous le titre « REMARQUE »)
- Si dans l'implantation est installée une protection différentielle, on conseille d'utiliser un différentiel de type « B » (adapté en cas de présence d'inverseur).
- La machine doit être installée de façon à ce que l'opérateur en charge puisse voir la fiche d'alimentation électrique à partir de tous les endroits auxquels il a accès pendant l'utilisation, l'entretien et le nettoyage.

#### **REMARQUE:**

*N'invertissez pas le fil de phase et le fil neutre puisque cela endommagerait les composants électriques de la machine.*

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**REMARQUE: NORME DE SECURITE DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES**

*L'installation électrique à laquelle la machine sera raccordée doit répondre aux lois et réglementations en vigueur dans le lieu d'installation et de mise en service. L'installation doit être réalisée par des techniciens professionnellement qualifiés et inscrits au registre professionnel, en mesure de délivrer au client spécifique une "DÉCLARATION DE CONFORMITÉ". Nous suggérons de faire vérifier les installations anciennes afin de les adapter aux normes de sécurité les plus récentes et à l'état de la technique avant d'y raccorder la machine en objet.*

**3.08 PROCEDURE OBLIGATOIRE DE SECURITE POUR L'EXECUTION DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE**

- 1) Couper la tension en tournant sur 0 ou OFF le sectionneur général, qui se trouve dans une position facilement accessible sur le châssis de la machine.
- 2) Appliquez un cadenas au sectionneur, dans le trou prévu à cet effet, de manière à empêcher le rétablissement de la tension. Enlevez la clé du cadenas et gardez-la avec vous.
- 3) Appuyez sur le bouton d'urgence du tableau général de commande.
- 4) Appuyez sur le bouton d'urgence le plus proche ou le plus en vue dans la zone d'intervention.
- 5) Au profit de la sécurité, débrancher la fiche d'alimentation.



**ATTENTION**

*Il est défendu d'exécuter toute opération de nettoyage et maintenance sans avoir précédemment mis en acte la procédure décrite ci-dessus. S'il s'avérait nécessaire d'opérer à l'intérieur du tableau électrique, s'assurer que la fiche d'alimentation soit enlevée de la prise de courant.*



**ATTENTION**

**Par opérateur** on entend un personnel formé de façon spécifique sur le fonctionnement de la machine, qui opère normalement sur cette dernière sans aucune compétence technique ou professionnelle.

**Par agent de maintenance** on entend du personnel professionnellement qualifié, c'est à dire une personne qui a reçu une formation, qui possède une expérience appropriée pour reconnaître et éviter toute situation dangereuse et a pris connaissance des règles, des prescriptions et des mesures de prévention en vigueur sur le site de l'installation.



**ATTENTION**

*Les opérations de nettoyage et de maintenance qui requièrent le retrait du panneau de protection de la machine avec l'utilisation de clés ou ustensiles prévus à cet effet et les interventions sur l'installation électrique doivent être effectuées exclusivement par du personnel autorisé et spécialisé en maintenance, avec la machine arrêtée et après l'avoir débranchée du réseau électrique.*

*Les protections qui ont été enlevées pour exécuter les opérations de nettoyage et manutention doivent être ensuite remontées dans leur position originale et le fonctionnement des micro-interrupteurs d'inter-bloc doit aussi être vérifié.*

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80



**ATTENTION**

***Nous signalons la possible présence de tension résiduelle, en particulier des condensateurs. Après avoir arrêté et sectionné la machine attendre le temps nécessaire avant de travailler sur les composants électriques de la machine.***

### **3.09 PROGRAMME D'ENTRETIEN**

Pour assurer un fonctionnement correct et durable de la machine, en pleine efficacité et sécurité, ce programme de maintenance doit être respecté et mis en acte avec précision et ponctualité. Le client doit s'assurer que ce programme soit effectivement respecté.



**ATTENTION**

***Il est interdit d'exécuter toute opération de nettoyage ou de maintenance sans avoir au préalable effectué la procédure décrite au paragraphe 3.08.***

***Les opérations de maintenance extraordinaire doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié. Les opérations de maintenance extraordinaire requièrent l'utilisation d'outils d'atelier (clés anglaises, tournevis, visseuses, pinces, etc.) et par conséquent ne peuvent pas être effectuées par du personnel non formé et non qualifié.***

### **NORMES GÉNÉRALES À PRÉVOIR POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE**



**ATTENTION**

- Le nettoyage de la farine dispersée et/ou déposée sur les structures et équipements doit être effectué le plus fréquemment possible, même plusieurs fois pendant la même session de travail.
- Si nécessaire placer un panneau de danger de dérapage sur le sol mouillé.
- Pour opérations sur raclours, couteaux ou autres éléments similaires, il est recommandé d'utiliser des gants et de faire attention aux arêtes coupantes.
- Pour éliminer les miettes de pâte, utiliser des raclours en plastique ; nous déconseillons l'utilisation d'instruments métalliques qui pourraient rayer et abîmer les parties de la machine.
- NE PAS UTILISER de détergents contenant des produits chimiques agressifs, irritants et non biodégradables
- NE PAS UTILISER de jets d'eau ou de nettoyeurs à eau
- NE PAS UTILISER de détergents contenant du trichloréthylène ou chloroforme pour laver la façade en plastique de l'ordinateur.
- NE PAS UTILISER de jets d'air comprimé, dans la mesure où en générant de la poussière, ils peuvent nuire à votre santé, nous conseillons l'utilisation d'un aspirateur.
- NE PAS UTILISER pour le nettoyage des tapis transporteurs de l'eau à une température supérieure à 60°C, de solutions à base de soude caustique, d'acide chlorhydrique ou d'acide sulfurique car, par effet de l'hydrolyse, ils endommageraient leur surface.



**ATTENTION**

***Le remplacement des pièces ou les entretiens mécaniques et électriques doivent être exclusivement confiés à du personnel spécialisé. Si la machine est sous garantie il faut immédiatement contacter le fabricant.***

## Traduction de la notice originale

### BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

#### **REMARQUE:**

*Si la machine n'est pas dotée de certains des dispositifs ici reportés, les indications pour leur maintenance doivent être ignorées (par exemple, pour les machines dépourvues d'implantation pneumatique, les prescriptions relatives doivent être ignorées).*

#### INTERVENTIONS A EFFECTUER AVANT TOUTE MISE EN MARCHÉ

| <b>Intervention</b>   | <b>Type d'opération</b> | <b>Par</b> |
|---|-------------------------|------------|
| Vérifier qu'aucun corps étranger ne soit sur la trajectoire des parties qui seront mises en mouvement | Général                 | Opérateur  |
| Vérifier que les panneaux et les protecteurs contre les accidents de travail soient bien fermés.      | Général                 | Opérateur  |
| Vérifier le fonctionnement correct du capteur de présence cuve  | Général                 | Opérateur  |
| Vérifier que le bouton d'urgence sur le tableau de commande ne soit pas appuyé                        | Général                 | Opérateur  |
| Vérifier que tous les connecteurs et les fiches d'alimentation soient en position correcte            | Général                 | Opérateur  |
| Nettoyer toutes les surfaces qui, à un premier examen, apparaissent sales de pâte, farine, etc.       | Nettoyage               | Opérateur  |

#### INTERVENTIONS A EFFECTUER CHAQUE JOUR

| <b>Intervention</b>  | <b>Type d'opération</b> | <b>Par</b> |
|--|-------------------------|------------|
| Nettoyer extérieurement le lambris de panneaux avec un chiffon humide et essuyer | Nettoyage               | Opérateur  |
| Nettoyage extérieur du tableau de commande                                       | Nettoyage               | Opérateur  |
| Vérifier qu'il n'y ait pas de pertes d'huile (tâches d'huile sur les sol)        | Mécanique               | Opérateur  |
| Laver le sol autour de la machine  | Nettoyage               | Opérateur  |

#### INTERVENTIONS A EFFECTUER CHAQUE SEMAINE

| <b>Intervention</b>   | <b>Type d'opération</b> | <b>Par</b> |
|---|-------------------------|------------|
| Éliminer la poussière de farine à proximité des ouvertures d'aspiration de l'air de refroidissement sur les moteurs   | Nettoyage               | Opérateur  |
| Vérifier et éventuellement nettoyer la visserie à l'intérieur du carter mobile et sur le système d'enclenchement de l'ustensile                                     | Nettoyage               | Opérateur  |
| Vérifier l'efficacité des dispositifs de sécurité et des systèmes d'avertissement et de signalisation   | Électrique              | Opérateur  |
| Vérifier que les micro-interrupteurs des protections contre les accidents, le tableau de commande, le câble d'alimentation avec la fiche n'aient pas été endommagés | Électrique              | Électrique |
| Vérifier que le fixage des supports des butées de fin de course et des photocellules soit correct.  | Électrique              | Électrique |
| Vérifier toute connexion électrique, y compris lampes, douilles et boîtiers. Vérifier toute connexion électrique, y compris lampes, douilles et boîtiers.           | Électrique              | Électrique |
| Contrôler la distance d'intervention des interverouillages par rapport à leur position de travail et le temps d'arrêt   | Mécanique               | Opérateur  |

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

|          |  |  |
|----------|--|--|
| machine. |  |  |
|----------|--|--|

**Traduction de la notice originale**  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**INTERVENTIONS A EXECUTER CHAQUE MOIS**

| <i><b>Intervention</b></i>   | <i><b>Type d'opération</b></i> | <i><b>Par</b></i> |
|--|--------------------------------|-------------------|
| Vérifier la tension des courroies de transmission présentes ; si nécessaire, contacter le technicien d'entretien pour réaliser la mise en tension. En cas d'usure excessive procéder au remplacement | Mécanique                      | Electrique        |
| Graisser tous les roulements et les supports avec roulement avec un lubrifiant adapté à l'usage alimentaire  | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier le serrage des boulons de la machine.   | Mécanique                      | Electrique        |

**INTERVENTIONS A EXECUTER CHAQUE SIX MOIS**

| <i><b>Intervention</b></i>   | <i><b>Type d'opération</b></i> | <i><b>Par</b></i> |
|--|--------------------------------|-------------------|
| Vérifier le niveau de l'huile dans les réducteurs, les vérins, les transmissions par engrenages ou par chaîne en bain d'huile. Si nécessaire faire l'appoint                   | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier le degré d'usure des poulies des transmissions à courroies; les changer si cela est nécessaire  | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier le degré d'usure des roues dentées et des engrenages; les changer si cela est nécessaire  | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier le degré d'usure des composants qui soutiennent les bandes transporteuses : rouleaux, châssis, plans de glissement, pistes en polyzène ; remplacer-les si nécessaire. | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier le degré d'usure de tous les roulements et supports ; les changer, si cela est nécessaire   | Mécanique                      | Electrique        |
| Vérifier les éventuels signes d'usure, même les plus petits ou de déformation du ressort de rappel du dispositif d'interverrouillage pour présence cuve                        | Mécanique                      | Electrique        |

**INTERVENTIONS A EFFECTUER TOUS LES ANS**

| <i><b>Intervention</b></i>   | <i><b>Type d'opération</b></i> | <i><b>Par</b></i> |
|--|--------------------------------|-------------------|
| Remplacer l'huile dans les réducteurs, les vérins, les transmissions par engrenages ou par chaîne en bain d'huile. | Mécanique                      | Electrique        |
| Révision complète des éléments de l'installation électrique  | Électrique                     | Electrique        |

**REMARQUE:**

- Au moment où il est nécessaire de remplacer tout composant, on recommande de demander au constructeur ou au détaillant autorisé les pièces de rechange originales.
- Pour les opérations de contrôle et de substitution des lubrifiants, vérifiez l'indication du type et du niveau de lubrifiant correct dans la documentation spécifique attachée.

**Traduction de la notice originale**  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

Ci-dessous, nous énumérons les différents éléments qui composent la machine, avec les spécifications du détergent à utiliser et les modalités de lavage.

| <b>Material</b>          | <b>Composant</b>  | <b>Type de deter-<br/>gent</b>  | <b>Lavage<br/>Interdit</b>  | <b>Acier verni</b>                                    |
|--------------------------|---|---|---|---|
| Éléments de la structure | Éléments de la structure<br>Gardes de sécurité<br>Gardes de sécurité<br>Canal de chute du pain                          | Biodégradable a pH neutre pour vaisselle et lave-vaisselle ou adapte pour l'aluminium anodise | Eau chaude<br>Chiffon humide  | Chiffons abrasifs ou abrasifs                         |
| Inox                     | Éléments de la structure<br>Gardes de sécurité<br>Gardes de sécurité<br>Canal de chute du pain<br>Glissières<br>Trémies | Biodégradable a pH neutre pour vaisselle et lave-vaisselle ou adapte pour l'aluminium anodise | Eau chaude<br>Chiffon humide, lavevaisselle (si les dimensions le permettent)         | Chiffons abrasifs ou abrasifs                         |
| Acier traité             | Rouleaux<br>Canal de chute du pain  | Biodégradable a pH neutre pour vaisselle et lave-vaisselle ou adapte pour l'aluminium anodise | Eau chaude<br>Chiffon humide, lavevaisselle (si les dimensions le permettent)         | Chiffons abrasifs ou abrasifs                         |
| Aluminium traité         | Éléments de la structure<br>Gardes de sécurité<br>Canal de chute du pain<br>Glissières                                  | Biodégradable a pH neutre pour vaisselle et lave-vaisselle                                    | Eau chaude<br>Chiffon humide  | Chiffons abrasifs ou abrasifs                         |
| Plastique                | Roues<br>Racloirs<br>Glissières<br>Gardes de sécurité<br>Parois de limitation   | Biodégradable a pH neutre pour vaisselle et lave-vaisselle ou adapte pour l'aluminium anodise | Eau tiede<br>Chiffon humide (< 60°), lave-vaisselle (si les dimensions le permettent) | Chiffons abrasifs ou abrasifs, huile trichloréthylène |
| -                        | Panneau commande  | Aucun détergent   | Eau tiede<br>Chiffon humide (< 60°)   | Chiffons abrasifs ou abrasifs, huile trichloréthylène |

**Remplacement des composants concernant la sécurité**

La durée de vie de la machine est estimée à 10 ans, en considérant une utilisation de 6 heures par jour pendant 250 jours par an. Après cette période et à l'exception des échéances de maintenance périodique indiquées dans le manuel, il est nécessaire d'effectuer un contrôle méticuleux de toutes les pièces, en prenant bien soin de remplacer les composants des systèmes de commande concernant la sécurité.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 3.09.01 CONTROLE DES DISPOSITIFS DE SECURITE DU BATTEUR MELANGEUR

#### CARTER MOBILE

L'ustensile en mouvement est protégé par un carter mobile interverrouillé, libre de bouger circulairement, fixé à un interverrouillage à fonctionnement positif, situé à l'intérieur du châssis de la machine.

Avant chaque démarrage vérifier le fonctionnement correct de l'interverrouillage de sécurité :

- Essayer de mettre en marche la machine avec le carter mobile ouvert :
  - si la machine ne démarre pas (le micro-interrupteur fonctionne), procéder au démarrage normal ;
  - si la machine démarre (le micro-interrupteur ne fonctionne pas), **NE PAS procéder au démarrage normal** mais contacter immédiatement le centre d'assistance du Constructeur.

Hebdomadairement ouvrir le carter mobile qui protège l'ustensile et vérifier que l'espace d'ouverture entre le bord de la protection interverrouillée et la structure de la machine (Figure 10, pos.X) est inférieur ou égal à 25mm quand le dispositif d'interverrouillage est activé.



#### **ATTENTION**

*Si l'interverrouillage sur le carter mobile doit se déclencher à une mesure supérieure à 25mm, ne pas procéder au démarrage normal de la machine mais contacter immédiatement le centre d'assistance du Constructeur.*

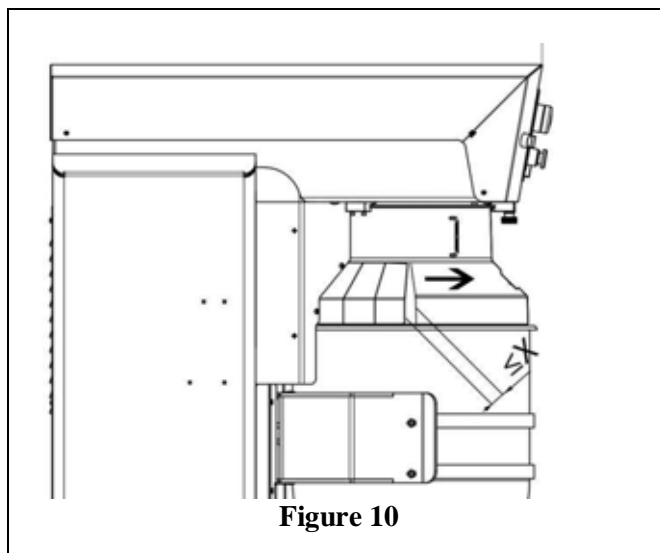


Figure 10

#### PRESENCE CUVE

Le micro-interrupteur de présence de la cuve empêche le fonctionnement de la machine lorsque la cuve n'est pas correctement montée, pour éviter que l'instrument, en tournant dans un espace ouvert, provoque des dangers même graves. Avant chaque démarrage en vérifier le fonctionnement correct:

- Essayer de mettre la machine en marche sans cuve :
  - si la machine ne démarre pas (le micro-interrupteur fonctionne) procéder à l'utilisation normale ;
  - si la machine démarre même sans cuve, **NE PAS procéder au démarrage normal** mais contacter du personnel d'entretien et d'assistance professionnellement qualifié pour rétablir le fonctionnement correct.

#### TEMPS D'ARRET

Hebdomadairement ouvrir le carter mobile qui protège l'ustensile et vérifier que l'arrêt d'urgence de la machine s'effectue dans les 4 secondes.



Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80



**ATTENTION**

***Si le temps d'arrêt est supérieur aux 4 secondes requises, ne pas procéder au démarrage normal de la machine mais contacter immédiatement le centre d'assistance du Constructeur.***

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 3.10 MISE HORS SERVICE

#### 3.10.01 STOCKAGE

- En cas de mise de côté (stockage) la machine doit être protégée de la poussière et placée dans un endroit couvert.
- En cas d'une inactivité prolongée (inutilisation), la machine doit être protégée contre la poussière et les intempéries par une bâche.
- Il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des précautions particulières pour le moteur et l'implantation électrique ; il suffit de s'en tenir aux indications fournies ci-dessus.
- Si la machine est déplacée dans un endroit sans surveillance, il faut s'assurer qu'elle ne soit pas heurtée, altérée ou maltraitée.



#### ATTENTION

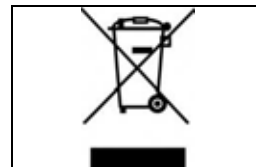
***Au moment de la remise en marche de la machine, il est nécessaire de la soumettre à un examen préliminaire pour s'assurer de son intégrité.***

#### 3.10.02 INFORMATION AUX USAGERS

Le symbole de la poubelle barrée reproduit sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit à la fin de son cycle de vie utile devra être recueilli séparément des autres déchets. La collecte différenciée de l'appareil au terme de sa vie est organisée et gérée par le producteur. L'utilisateur devra par conséquent contacter le producteur et se conformer au système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil au terme de sa vie.

La collecte différenciée appropriée afin de permettre le recyclage, le traitement et la démolition éco-compatible de l'appareil contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, favorisant en même temps le recyclage des matériaux qui le composent.

Si le produit fait partie de la catégorie A.E.E. (Appareils Électriques et Electro-niques) sur sa plaque de marquage est reproduit le symbole dans la Figure.



#### ATTENTION

***L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la loi en vigueur.***

#### 3.10.03 DEMOLITION

En cas de démolition de la machine, procédez de cette façon :

- 1) Éliminez le câble d'alimentation électrique.
- 2) Démontez les pièces mobiles qui peuvent être une source de danger.
- 3) Éliminez la plupart des éléments de la machine comme ferraille et amenez-les dans les centres de collecte prévus par la réglementation en vigueur.
- 4) Les autres parties, telles que les plastiques, doivent être éliminées conformément à la réglementation en vigueur, se remettant si nécessaire à des entreprises spécialisées.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 3.11 MISE EN MARCHÉ

Les actions à exécuter pour la mise en marche de la machine sont étroitement liées aux activités d'installation et aux contrôles nécessaires pour déterminer toute éventuelle anomalie qui pourrait empêcher le fonctionnement correct de la machine.

#### 3.11.01 VERIFICATION

Quand la machine est installée et que toutes les opérations de branchement ont été réalisées, il est nécessaire d'effectuer un contrôle général avant de procéder à la mise en marche à l'aide de la commande prévue à cet effet.

Il est opportun de s'en tenir attentivement aux indications fournies par le manuel, afin d'effectuer une vérification efficace.

Le contrôle concerne par conséquent les positions suivantes:

- 1) positionnement correct de tous les connecteurs et des fiches d'alimentation;
- 2) positionnement correct des protections présentes sur la machine;
- 3) vérification de la clôture correcte des panneaux d'accès aux parties internes de la machine;
- 4) vérification du fonctionnement des dispositifs de sécurité prévus sur la machine et énumérés au chapitre 7.01.01, comme reporté au chapitre 3.09.01 ;
- 5) vérification de la présence et du positionnement correct des pictogrammes et des plaques d'avertissement indiqués, qui doivent être positionnés comme il est indiqué dans ce manuel.

#### 3.11.02 PREMIERE MISE EN MARCHÉ



#### ATTENTION

**Ces opérations doivent être confiées au personnel qui effectue le branchement électrique. La machine doit être commandée par un seul opérateur.**

Après avoir effectué les vérifications indiquées dans le paragraphe précédent, et après avoir rectifié toute non-conformité détectée, il est ensuite possible de mettre en marche la machine.

Au moment de la mise en marche de la machine, vérifiez qu'il n'y ait pas de bruits mécaniques irréguliers qui pourraient être des symptômes du mauvais fonctionnement des organes mécaniques ; en cas de doute, arrêtez la machine et signalez ce que vous avez relevé au Centre d'assistance technique du Constructeur ou Détaillant de confiance.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 4.00 INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

### 4.01 INFORMATIONS DE CARACTERE GENERAL

- NE PAS effectuer d'opérations de maintenance sur la machine sous tension.
- NE PAS ouvrir le tableau électrique sans autorisation spécifique.
- RELIER électriquement la machine en respectant la réglementation en vigueur.
- RELIER la machine à terre.

AVANT L'UTILISATION, contrôler que:

- Il n'y ait pas de corps étrangers sur la trajectoire des parties qui seront mise en marche
- Tous les accessoires soient connectés et dans la position correcte
- L'ustensile soit installé correctement comme illustré au par.4.06.01.
- Les panneaux et les protections contre les accidents soient fermés.
- Le bouton d'urgence sur le tableau de commande ne soit pas appuyé.
- Le personnel chargé du travail soit averti de la mise en marche de la production.

#### **REMARQUE: PROCÉDURE EN CAS D'ACCIDENT**

Durant l'utilisation, le nettoyage, la maintenance, l'installation et la manutention de la machine, aucun accident n'est raisonnablement prévisible si toutes les indications et prescriptions de sécurité contenues dans ce document sont respectées. L'opérateur/utilisateur/acheteur est tenu de les lire et de les mémoriser. Si des accidents devaient tout de même se produire à cause de comportements incorrects ou à la suite d'événements non raisonnablement prévisibles, procéder comme suit.



#### **ATTENTION**

***En cas d'écrasement entre les parties mobiles ou en cas d'entraînement entre les rouleaux, engrenages, courroies ou chaînes, agir si nécessaire de manière à ouvrir les éléments mécaniques concernés et permettre l'extraction de la partie lésée ou le relâchement de l'action d'écrasement, tout en respectant les prescriptions relatives au déblocage de la machine en cas de blocage.***

Si le membre d'une personne est entraîné par l'ustensile encore en mouvement à l'ouverture du carter, procéder sans délai comme suit :

- 1) arrêter immédiatement la machine en actionnant le dispositif d'arrêt d'urgence le plus proche et si possible couper la tension ;
- 2) tourner manuellement l'ustensile pour libérer le membre pris au piège ;
- 3) prêter assistance au blessé, si cela est possible et selon ses propres capacités ;
- 4) contacter immédiatement le service des premiers secours de l'entreprise, si présent, ou dans tous les cas suivre les procédures en vigueur sur le site de l'accident ;
- 5) contacter le service d'urgence sanitaire en spécifiant, si possible et selon ses propres connaissances et capacités, le niveau de gravité de la situation ;
- 6) s'il s'avère nécessaire de démonter ou d'ouvrir des parties de la machine, appeler le personnel professionnellement qualifié d'assistance technique.

## Traduction de la notice originale

### BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

Si le membre d'une personne est écrasé par le système de levage durant la montée de la cuve, procéder sans délai comme suit :

Si le levage est manuel :

- 1) arrêter immédiatement la machine en actionnant le dispositif d'arrêt d'urgence le plus proche et si possible couper la tension ;
- 2) agir dès que possible sur le levier en abaissant la cuve pour libérer le membre pris au piège ;
- 3) prêter assistance au blessé, si cela est possible et selon ses propres capacités ;
- 4) contacter immédiatement le service des premiers secours de l'entreprise, si présent, ou dans tous les cas suivre les procédures en vigueur sur le site de l'accident ;
- 5) contacter le service d'urgence sanitaire en spécifiant, si possible et selon ses propres connaissances et capacités, le niveau de gravité de la situation ;
- 6) s'il s'avère nécessaire de démonter ou d'ouvrir des parties de la machine, appeler le personnel professionnellement qualifié d'assistance technique.

Si le levage est électrique :

- 1) arrêter immédiatement la machine en actionnant le dispositif d'arrêt d'urgence le plus proche.
- 2) débloquer la retenue du bouton d'urgence
- 3) actionner les commandes à action maintenue pour baisser la cuve ;
- 4) prêter assistance au blessé, si cela est possible et selon ses propres capacités ;
- 5) contacter immédiatement le service des premiers secours de l'entreprise, si présent, ou dans tous les cas suivre les procédures en vigueur sur le site de l'accident ;
- 6) contacter le service d'urgence sanitaire en spécifiant, si possible et selon ses propres connaissances et capacités, le niveau de gravité de la situation ;
- 7) couper la tension moyennant le sectionneur général.
- 8) s'il s'avère nécessaire de démonter ou d'ouvrir des parties de la machine, appeler le personnel professionnellement qualifié d'assistance technique.

#### **4.02 UTILISATION DE LA FARINE DURANT L'USAGE DE LA MACHINE**



#### **ATTENTION**

La machine traite des produits organiques finement moulus (farine). L'opérateur durant la manipulation de la farine doit porter des masques hygiéniques appropriés pour la protection des voies respiratoires et suivre les instructions suivantes pour réduire au minimum l'émission de poussières de farine :

- Manipuler avec soin les emballages des produits, en contrôlant que ces derniers ne sont pas troués et qu'ils sont correctement fermés.
- Insérer l'emballage encore fermé à l'intérieur de la cuve et l'ouvrir avec soin dans la partie inférieure pour décharger la farine sans émissions excessives de farine dans l'environnement alentour.
- Pendant l'ouverture, il serait idéal d'utiliser un couvercle temporaire sur la cuve pour réduire les ouvertures à travers lesquelles la poussière de farine pourrait sortir.



#### **ATTENTION**

***L'utilisateur final, avant de commencer les opérations sur la machine, doit consulter les fiches de sécurité des produits qu'il entend utiliser. Pour le respect des principes hygiéniques nous rappelons que la pâte éventuellement tombée par terre durant les opérations ne doit, sous aucun prétexte, être réintroduite et unie à la pâte travaillée.***

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**4.03 POSTE DE TRAVAIL**

*Le poste de travail de l'opérateur quand il travaille sur la machine est en position frontale par rapport au panneau de commandes.*

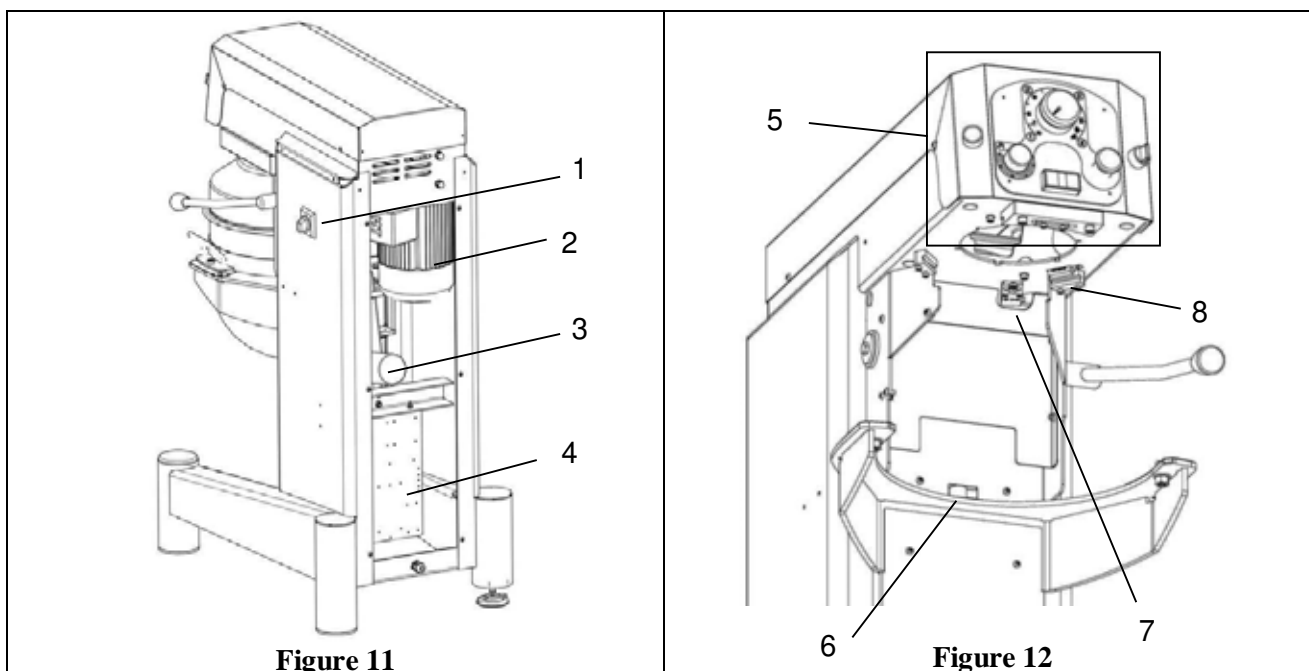
# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 4.04 EQUIPEMENT ELECTRIQUE

L'équipement électrique est constitué par:

- Une installation électrique (Figure 11 ; pos.4) composée des dispositifs de contrôle et commande de la machine, positionnée à l'intérieur de cette dernière.
- Une série de câbles protégés correctement pour les différents branchements
- Un tableau à boutons de commande (Figure 12 ; pos.5, voir par.4.05).



#### Légende (Figure 11 et Figure 12)

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>   | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>   |
|-------------|--|-------------|--|
| 1           | Sectionneur général  | 5           | Tableau à boutons de commande  |
| 2           | Moteur   | 6           | Micro-interrupteur de présence et positionnement cuve                                  |
| 3           | Actionneur linéaire (avec soulèvement automatique seulement pour King40 et King60) | 7           | Micro-interrupteur de fermeture protection   |
| 4           | Installation électrique  | 8           | Capteur magnétique de présence protection (en option uniquement pour les modèles King) |

#### 4.04.01 IMPLANTATION ELECTRIQUE

Tous les composants électriques sujets à la tension nominale et les moteurs électriques sont contenus à l'intérieur du châssis machine. Les organes de commande, les boutons et les sélecteurs fonctionnent à basse tension 24 volts et sont contenus à l'intérieur du châssis de la machine.

La machine est prédisposée pour le branchement à la terre contre les risques dérivant du contact indirect.

Le réseau électrique de puissance et de commande est pourvu de ses propres dispositifs de protection contre les courts-circuits et les surcharges. Le bouton d'arrêt/urgence est inséré dans le

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

tableau de commande. Ce bouton empêche l'utilisation du bouton de démarrage et donc la mise en marche de la machine. Le réarmement, qui a lieu en tirant ou tournant la calotte du bouton, n'implique pas une nouvelle mise en marche de la machine.

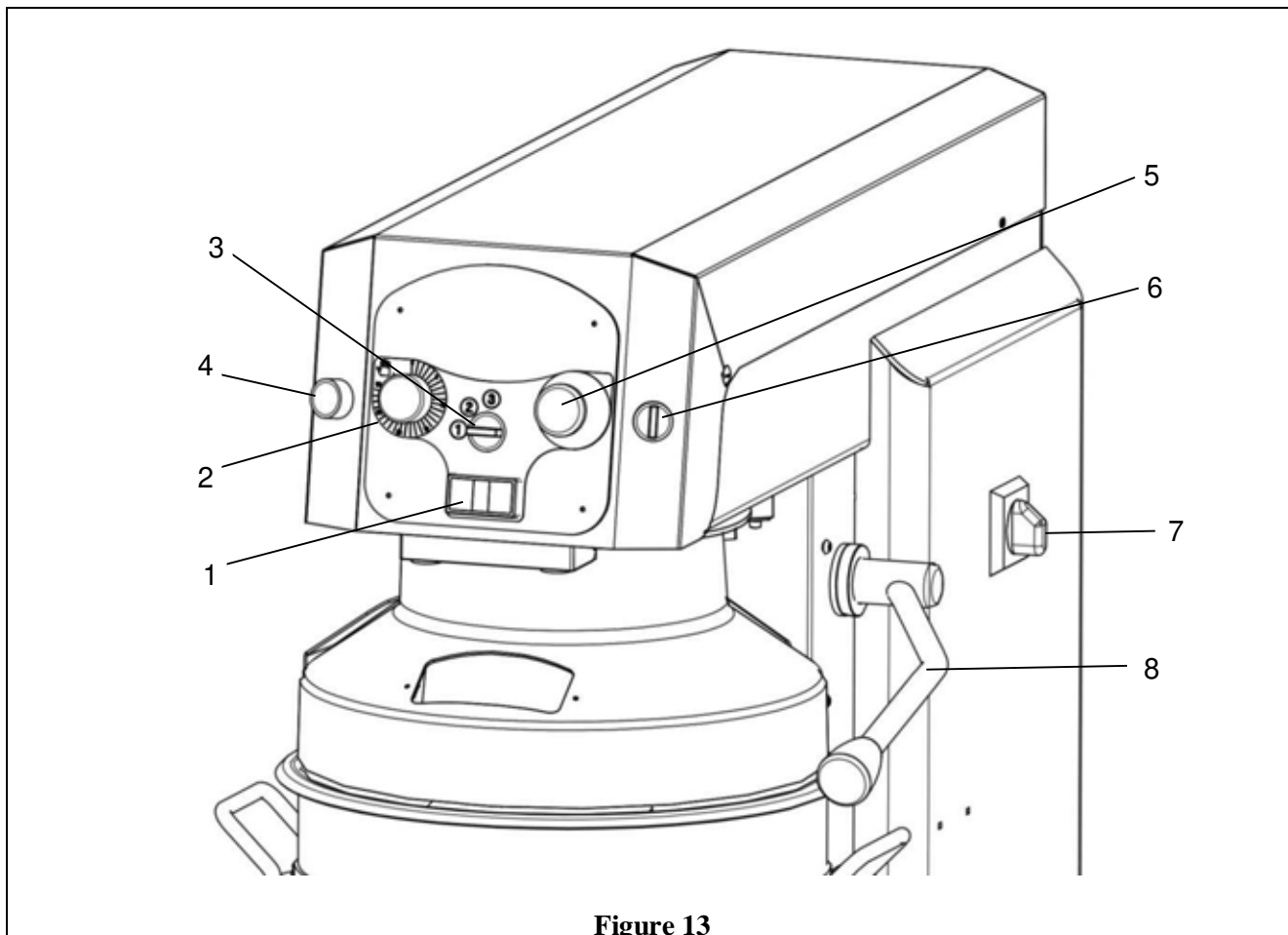


Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**4.05 BOUTONS DE COMMANDE**

**VERSION "3V" À 3 VITESSES KING40-60**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 13).



**Figure 13**

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              |
|-------------|---|-------------|---|
| 1           | Bouton avec voyant de marche arrêt              | 5           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve |
| 2           | Minuterie de fonctionnement                     | 6           | Sélecteur mouvement cuve (haut et bas) *        |
| 3           | Sélecteur 3 vitesses                            | 7           | Sectionneur général                             |
| 4           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve | 8           | Levier de levage manuel de la cuve **           |

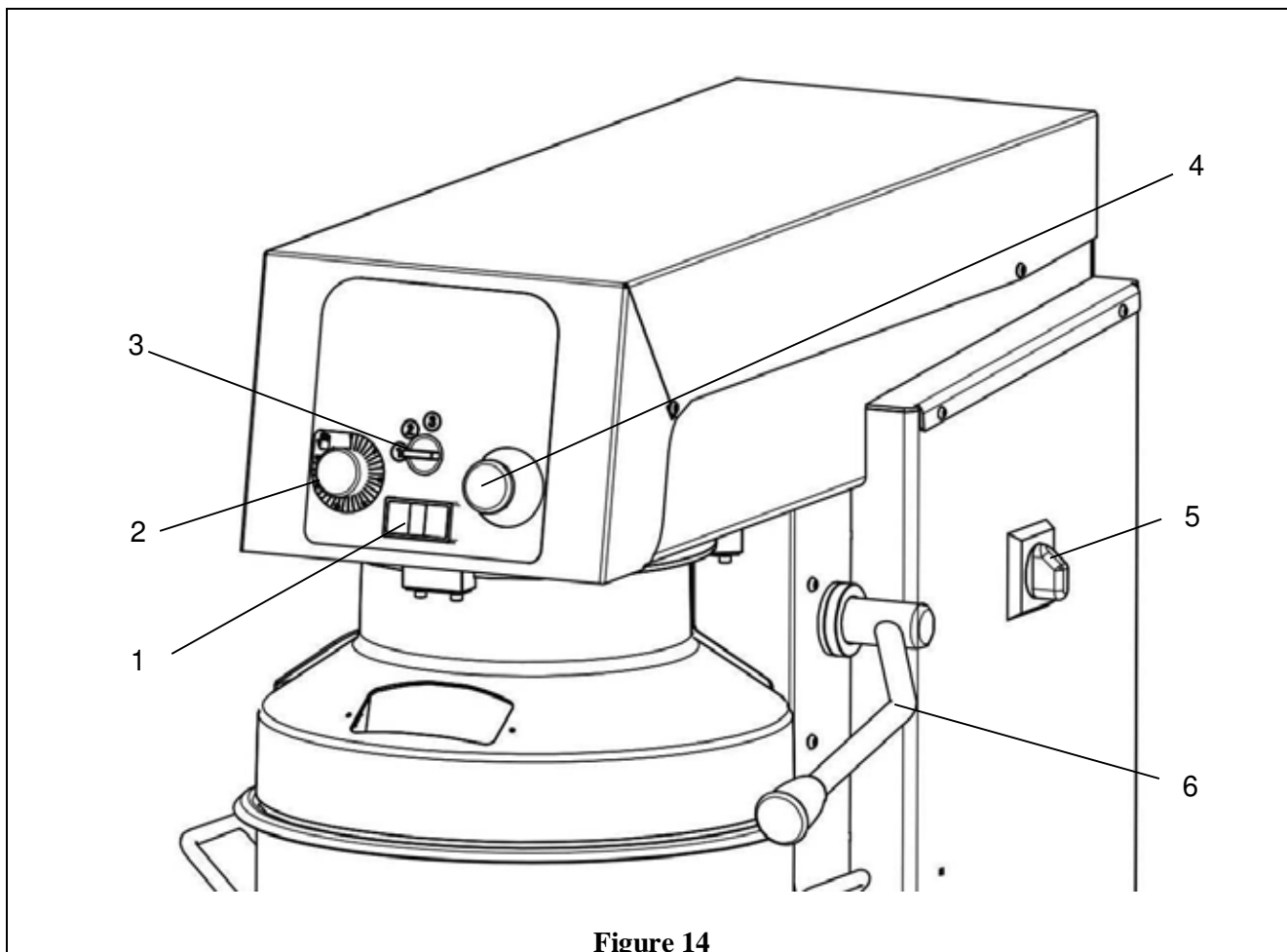
\* seulement pour version avec soulèvement automatique

\*\* seulement pour version avec soulèvement manuel

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION "3V" À 3 VITESSES KEVO40-60-80**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 14).



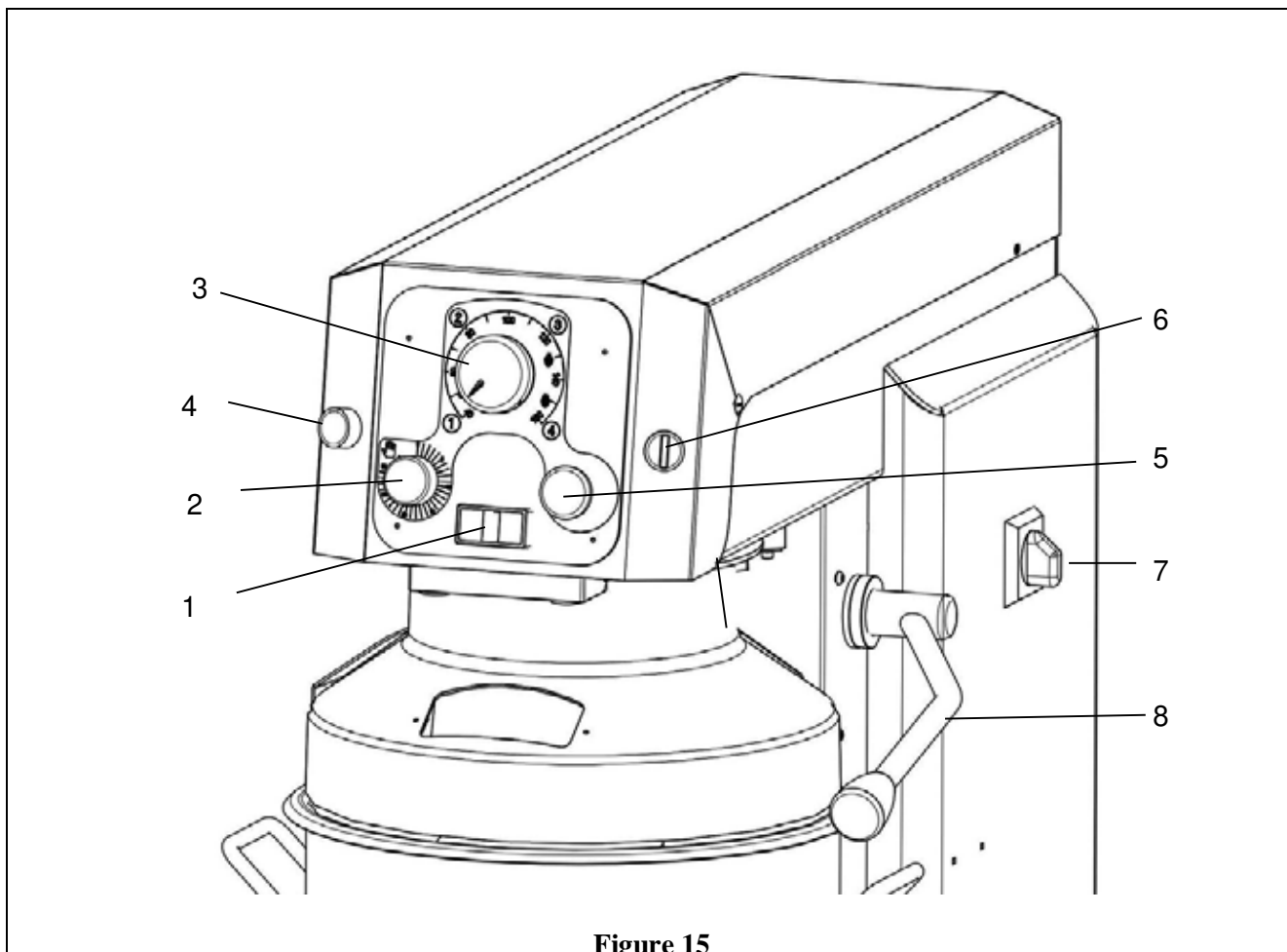
**Figure 14**

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                 | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              |
|-------------|------------------------------------|-------------|---|
| 1           | Bouton avec voyant de marche arrêt | 4           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve |
| 2           | Minuterie de fonctionnement        | 5           | Sectionneur général                             |
| 3           | Sélecteur 3 vitesses               | 6           | Levier soulèvement manuel cuve                  |

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION "1" AVEC RÉGLAGE DE VITESSE AU MOYEN DE POTENTIOMÈTRE KING40-60**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 15).



**Figure 15**

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                                     |
|-------------|---|-------------|--|
| 1           | Bouton avec voyant de marche arrêt              | 5           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve        |
| 2           | Minuterie de fonctionnement                     | 6           | Sélecteur de mouvement de la cuve (en haut et en bas)* |
| 3           | Potentiomètre de réglage de la vitesse          | 7           | Sectionneur général                                    |
| 4           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve | 8           | Levier de levage manuel de la cuve **                  |

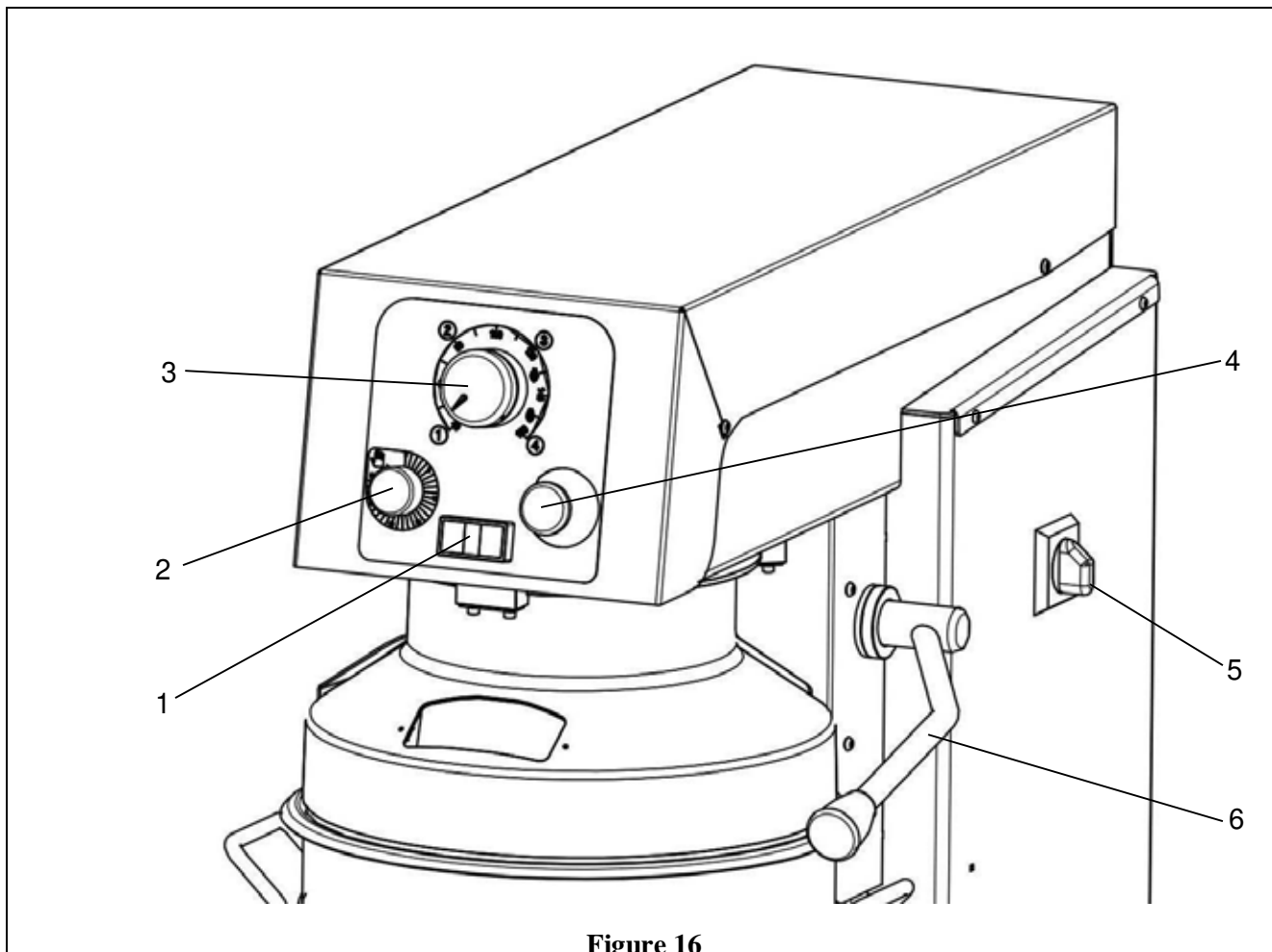
\* seulement pour version avec soulèvement automatique

\*\* seulement pour version avec soulèvement manuel

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION "I" AVEC RÉGLAGE DE VITESSE AU MOYEN DE POTENTIOMÈTRE KEVO40-60-80**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 16).



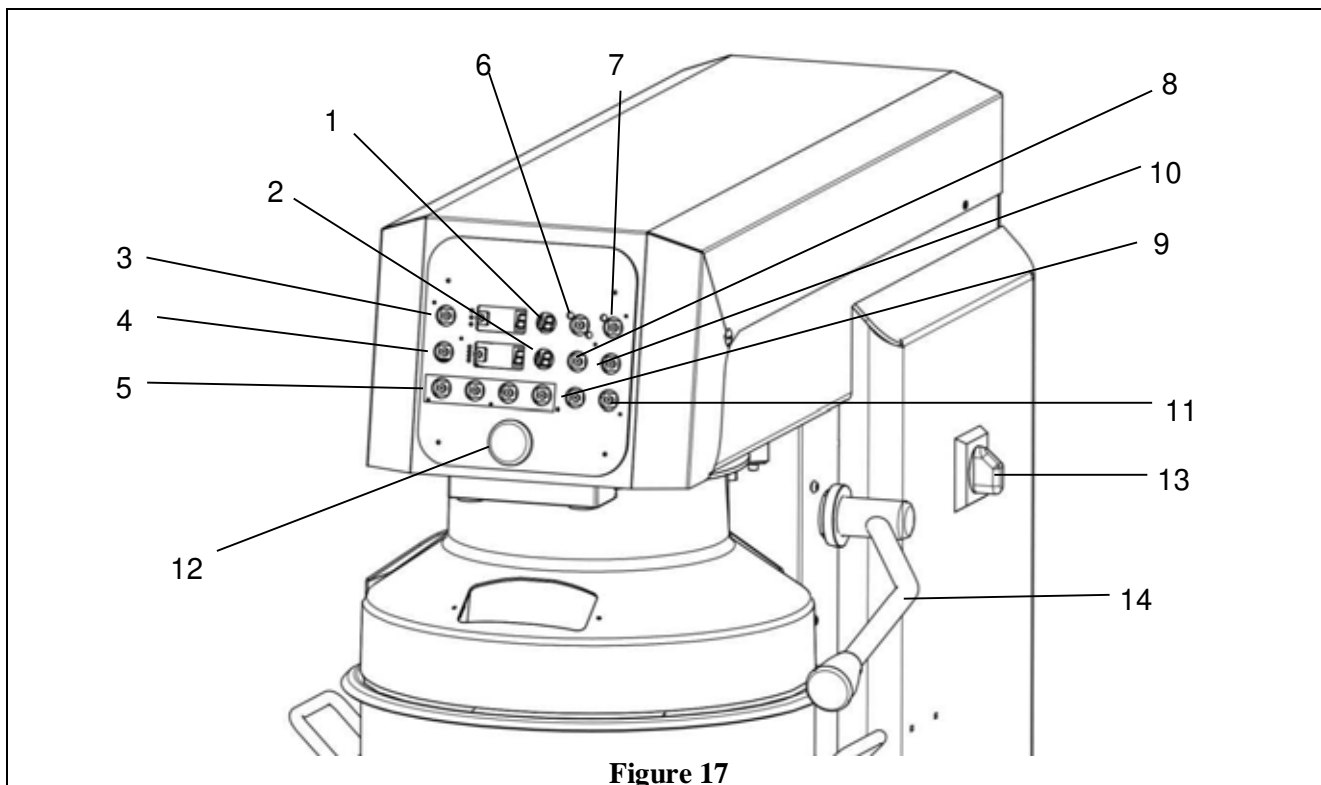
**Figure 16**

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                     | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              |
|-------------|--|-------------|---|
| 1           | Bouton avec voyant de marche arrêté    | 4           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve |
| 2           | Minuterie de fonctionnement            | 5           | Sectionneur général                             |
| 3           | Potentiomètre de réglage de la vitesse | 6           | Levier soulèvement manuel cuve                  |

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION "D" AVEC RÉGLAGE DIGITAL DE LA VITESSE AU MOYEN DU DISPLAY "KING40-60"**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 17).



**Figure 17**

| Pos. | Descrizione  | Pos. | Descrizione                                     |
|------|--|------|---|
| 1    | pour augmenter la donnée sélectionnée  | 8    | pour démarrer un cycle                          |
| 2    | pour diminuer la donnée sélectionnée   | 9    | pour arrêter la machine à tout moment.          |
| 3    | pour sélectionner le temps de travail en modalité automatique.   | 10   | pour lever la cuve (si présente)                |
| 4    | pour régler la vitesse de l'ustensile  | 11   | pour baisser la cuve. (si présente) *           |
| 5    | pour sélectionner la vitesse pré-programmée 1, 2, 3 ou 4 de l'ustensile. Les touches sont également utilisées pour sélectionner les phases d'un programme. | 12   | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve |
| 6    | pour sélectionner la fonction d'exécution automatique ou manuelle.   | 13   | Sectionneur général                             |
| 7    | mémorise les différentes recettes  | 14   | Levier de levage manuel de la cuve **           |

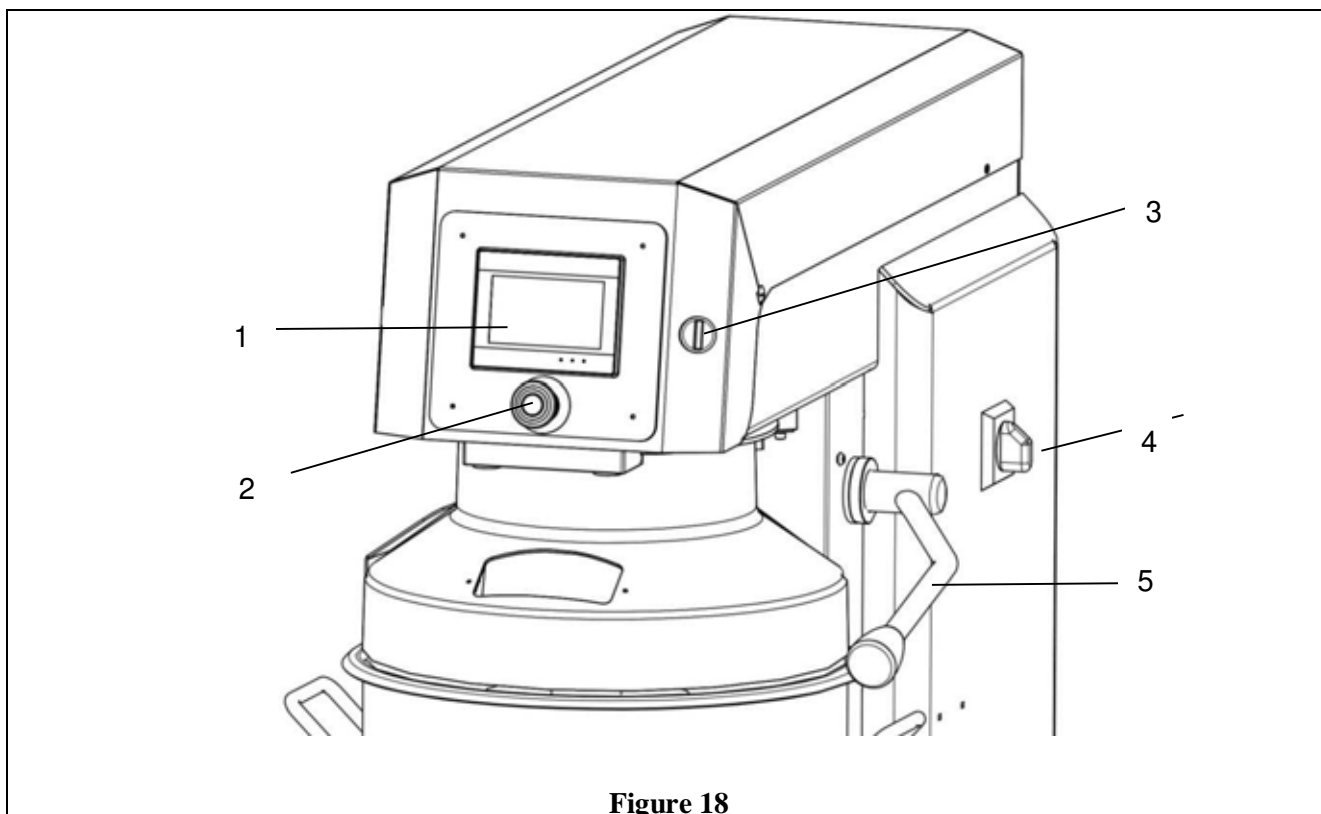
\* seulement pour version avec soulèvement automatique

\*\* seulement pour version avec soulèvement manuel

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION “T” AVEC PANNEAU DE COMMANDE TOUCH SCREEN5” EN COULEURS KING40-60**

Les boutons du tableau de commande se trouvent dans la partie frontale de la machine (Figure 18).



**Figure 18**

| <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                              | <b>Pos.</b> | <b>Descrizione</b>                    |
|-------------|---|-------------|---------------------------------------|
| 1           | Touch screen 5”                                 | 4           | Sectionneur général                   |
| 2           | Bouton d’activation du levage autom. de la cuve | 5           | Levier de levage manuel de la cuve ** |
| 3           | Sélecteur mouvement cuve (haut et bas)<br>*     |             |                                       |

\* seulement pour version avec soulèvement automatique

\*\* seulement pour version avec soulèvement manuel

Les instructions pour l’utilisation du panneau opérateur touch screen se trouvent au chapitre « 5.00 ».

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

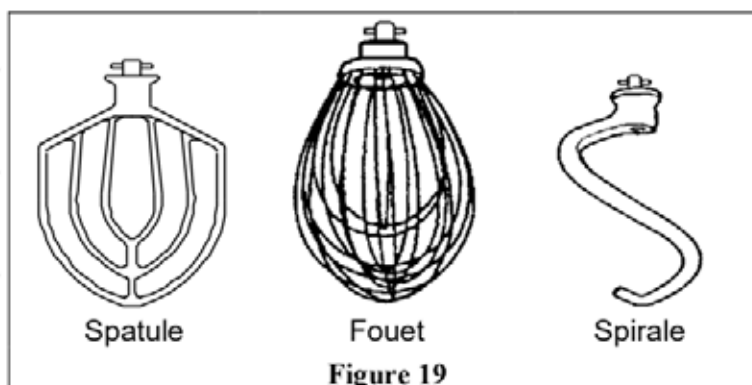
#### 4.06 UTILISATION DE LA MACHINE

##### 4.06.01 PRÉPARATION DE L'OUTIL

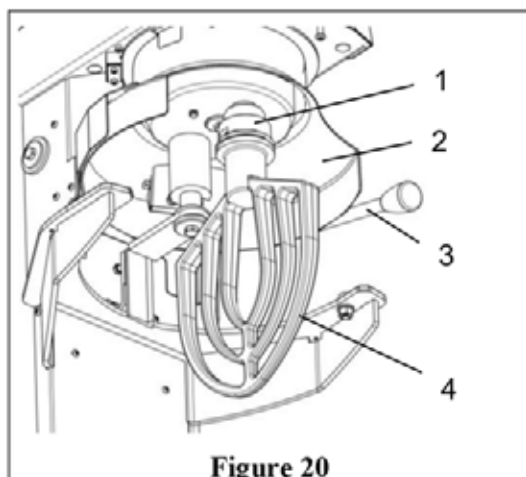
Choisissez le type d'outil à utiliser selon le produit que vous voulez préparer. Les différents types d'outils sont indiqués dans la Figure 19.

Indications générales sur l'emploi des différents outils:

- Utilisez le fouet à fils fins pour préparer : crèmes, génoise, boudoirs, plum-cake, crème au beurre, meringues et autres produits liquides.
- Utilisez la spatule pour préparer : meringues, pâte madeleine, petits fours et autres produits semi-denses.
- Utilisez la spirale pour préparer : couronnes, pâte brisée, biscuits et autres pâtes légères et pâte de pain.



##### MONTAGE DE L'OUTIL



- Portez la cuve en position "basse" et ouvrez la protection comme indiqué sur la fig. Figure 20 pos. 2.
- Enfiler l'ustensile (Figure 20, pos. 4) dans l'arbre creux porte-ustensile (Figure 20, pos. 1) et le bloquer en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Introduisez les ingrédients dans la cuve en suivant la recette et installez la cuve dans le logement spécial.
- Fermez la protection, insérez l'interrupteur général, réarmez le bouton d'urgence (s'il était appuyé) et appuyez sur le bouton de mise en marche.

À ce stade, l'ustensile commence à travailler uniquement si la cuve est en position de travail (haute), si ce n'est pas le cas, à l'aide du levier (Figure 20, pos. 3) ou à l'aide des commandes pour le levage automatique (voir par. 4.06.03), mettre la cuve dans la position indiquée ci-dessus.



#### ATTENTION

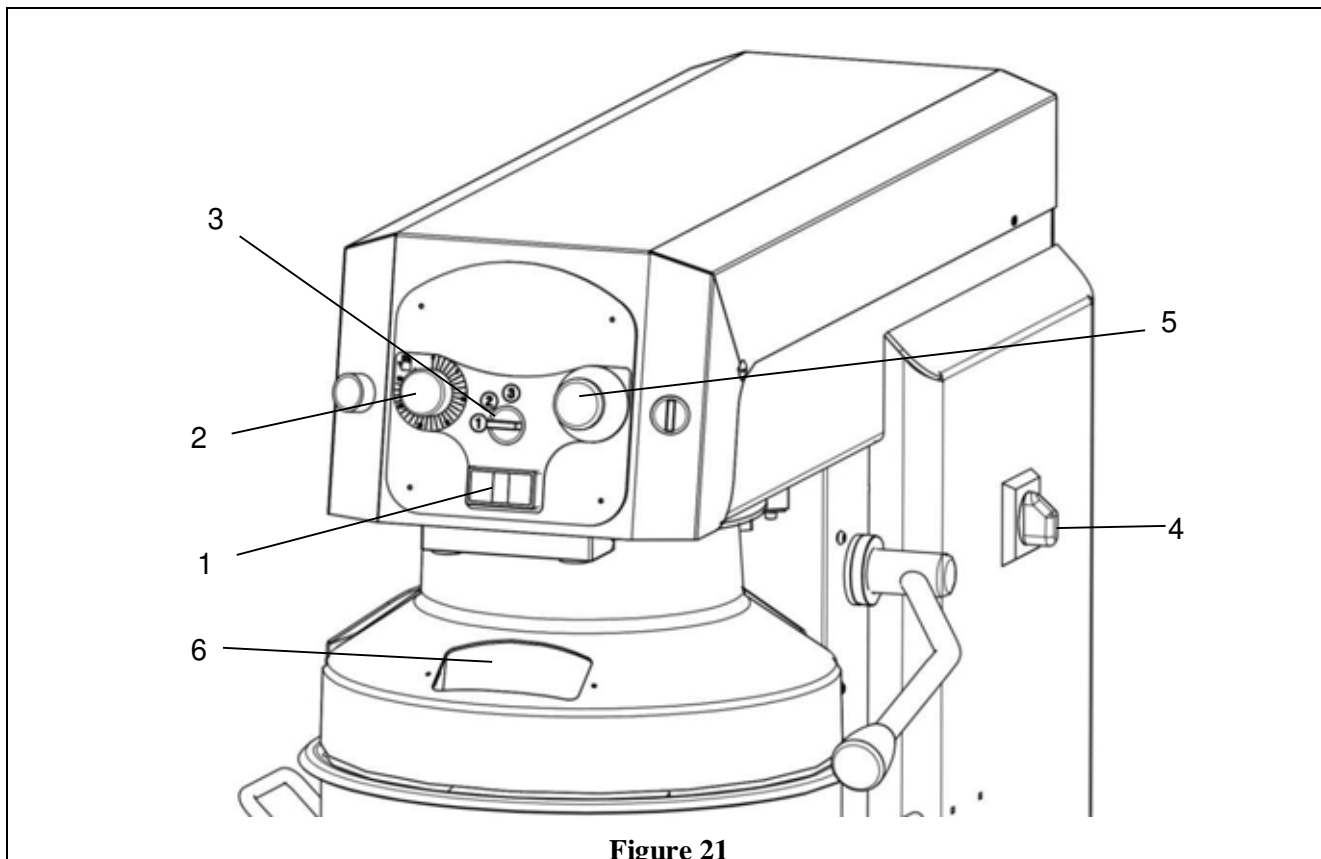
**Pour le respect des principes d'hygiène, on rappelle que la pâte débordée de la cuve ne peut pour aucune raison être réintroduite et unie à la pâte en train d'être travaillée.**

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**4.06.02 PROCEDURE DE DEMARRAGE**

**VERSION "3V" A 3 VITESSE "KING40-60"**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.



**Figure 21**



**ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***

- 1) Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 21, pos. 4) sur 1-ON, le voyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 21, pos. 1) s'allumera
- 2) Insérez les ingrédients désirés.
- 3) Si nécessaire, programmez le temps de fonctionnement en tournant le minuteur (Figure 21; pos. 2)
- 4) Activez le fonctionnement du mélangeur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 21; pos. 1) 1)
- 5) Pendant le fonctionnement, il est possible de régler la vitesse en tournant le sélecteur sur 1, 2 ou 3 (Figure 21; pos. 3) 3)
- 6) Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers le couloir (Figure 21; pos. 5) 6)

A la fin du temps programmé, la machine s'arrête automatiquement.

S'il est nécessaire d'arrêter la machine avant que le temps de fonctionnement programmé soit terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (Figure 21; pos. 1). 1).

Pour repartir après un stop anticipé, répéter la procédure précédente en partant du point 3.



Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**VERSION "3V" – REGULATION A 3 VITESSES "KEVO40-60-80"**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.

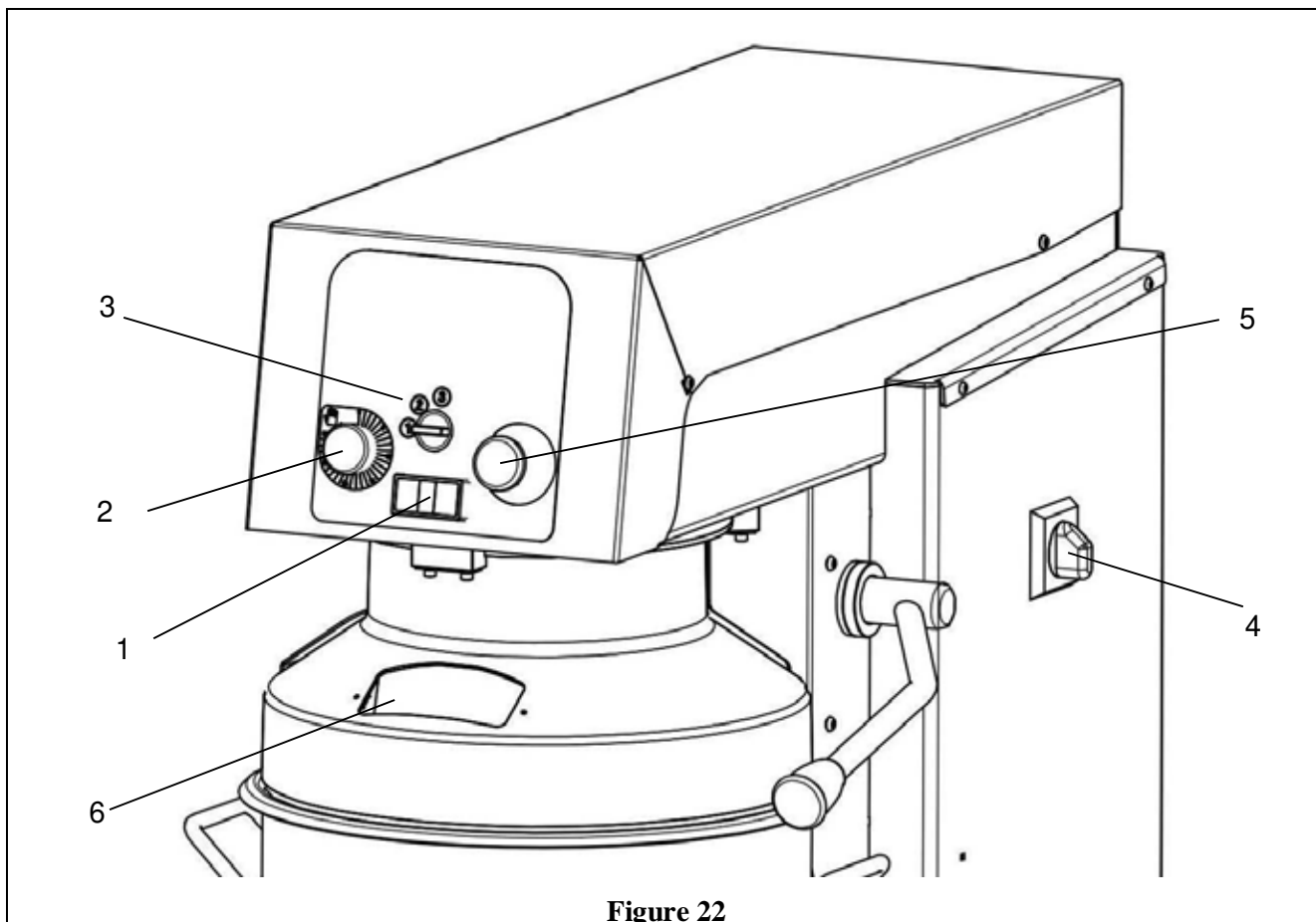


Figure 22



**ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***

- 1) Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 22, pos. 4) sur 1-ON, le voyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 22, pos. 1) s'allumera
- 2) Insérez les ingrédients désirés.
- 3) Si nécessaire, programmez le temps de fonctionnement en tournant le minuteur (Figure 22; pos. 3)
- 4) Activez le fonctionnement du mélangeur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 22; pos. 1)
- 5) Pendant le fonctionnement, il est possible de régler la vitesse en tournant le sélecteur sur 1, 2 ou 3 (Figure 22; pos. 2)
- 6) Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers le couloir (Figure 22; pos. 5)

A la fin du temps programmé, la machine s'arrête automatiquement.

S'il est nécessaire d'arrêter la machine avant que le temps de fonctionnement programmé soit terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (Figure 22; pos. 1).

Pour repartir après un stop anticipé, répéter la procédure précédente en partant du point 3.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**VERSION "I" - REGULATION DE VITESSE AVEC POTENTIOMETRE "KING40-60"**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.

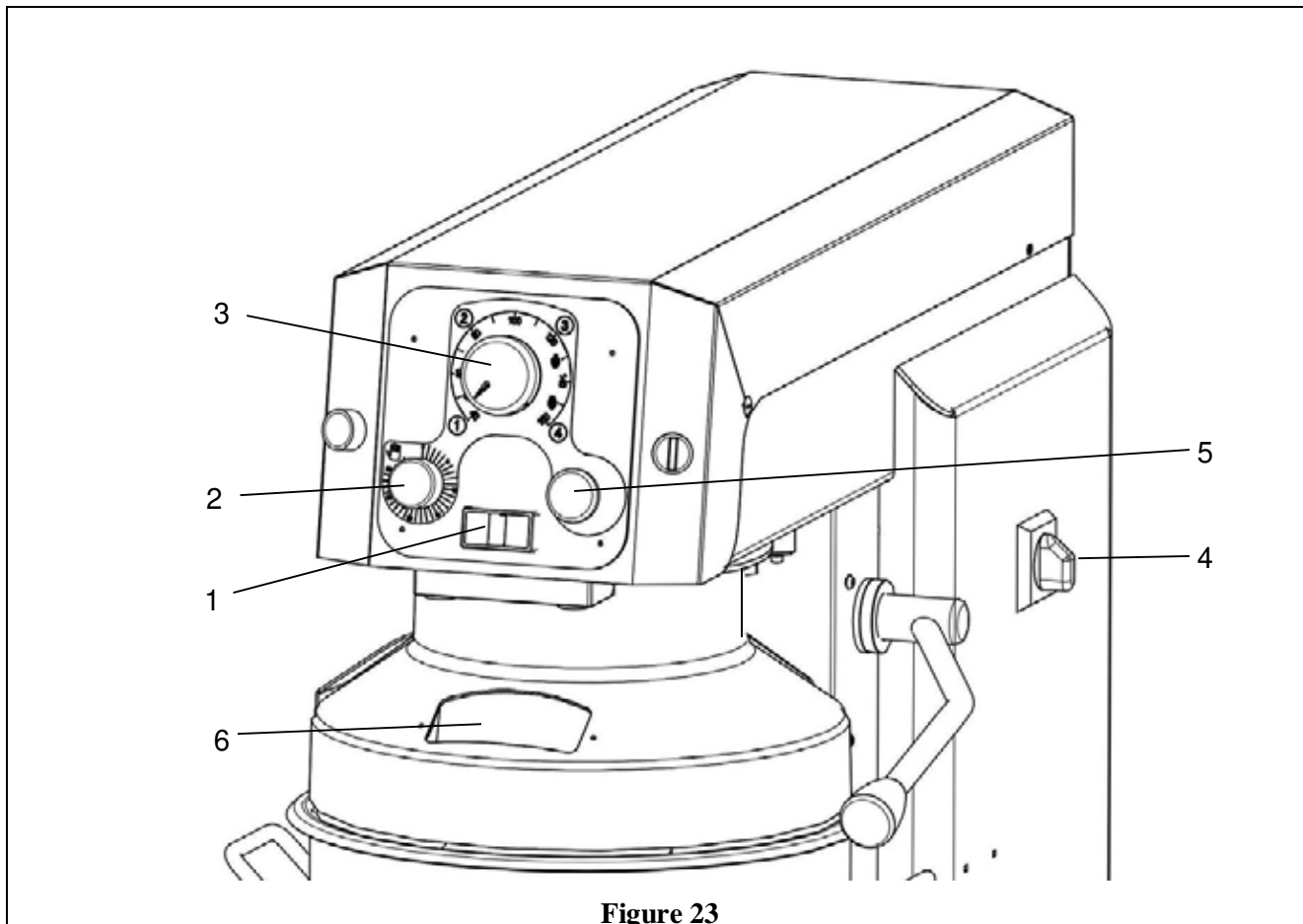


Figure 23



**ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***

- 1) Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 23, pos. 4) sur 1-ON, le voyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 23, pos. 1) s'allumera
- 2) Insérez les ingrédients désirés.
- 3) Si nécessaire, programmez le temps de fonctionnement en tournant le minuteur (Figure 23; pos. 3)
- 4) Activez le fonctionnement du mélangeur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 23; pos. 1)
- 5) Pendant le fonctionnement, il est possible de régler la vitesse en tournant le sélecteur sur 1, 2 ou 3 (Figure 23; pos. 3)
- 6) Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers le couloir (Figure 23; pos. 6)

A la fin du temps programmé, la machine s'arrête automatiquement.

**Traduction de la notice originale**  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

S'il est nécessaire d'arrêter la machine avant que le temps de fonctionnement programmé soit terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (Figure 23; pos. 1).  
Pour repartir après un stop anticipé, répéter la procédure précédente en partant du point 3.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**VERSION "I" - REGULATION DE VITESSE AVEC POTENTIOMETRE "KEVO40-60-80"**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.

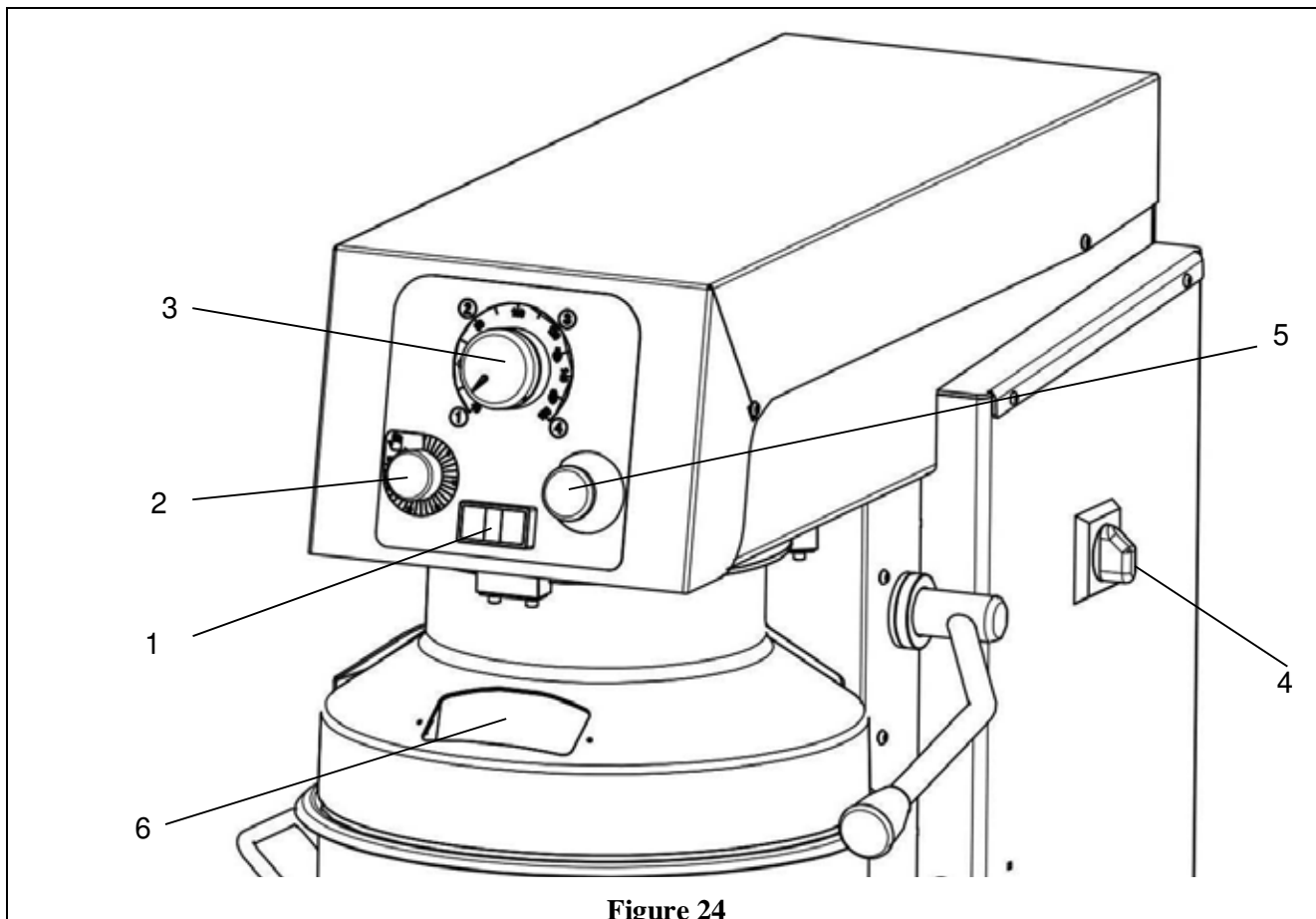


Figure 24



**ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***

- 1) Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 24, pos. 4) sur 1-ON, le voyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 24, pos. 1) s'allumera
- 2) Insérez les ingrédients désirés.
- 3) Si nécessaire, programmez le temps de fonctionnement en tournant le minuteur (Figure 24; pos. 2)
- 4) Activez le fonctionnement du mélangeur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 24; pos. 1)
- 5) Pendant le fonctionnement, il est possible de régler la vitesse en tournant le sélecteur sur 1, 2 ou 3 (Figure 24; pos. 3)
- 6) Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers le couloir (Figure 24; pos. 6)

A la fin du temps programmé, la machine s'arrête automatiquement.

S'il est nécessaire d'arrêter la machine avant que le temps de fonctionnement programmé soit terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt (Figure 24; pos. 1).

Pour repartir après un stop anticipé, répéter la procédure précédente en partant du point 3.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

**VERSION "D" AVEC RÉGLAGE DIGITAL DE LA VITESSE AU MOYEN DE L'ECRAN**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.



Figure 25

Le dessin ci-dessus est indiqué à titre d'exemple (Figure 25). Le panneau en votre possession pourrait avoir un aspect différent de celui qui est représenté dans votre document.

**ÉCRAN**




En fonctionnement, visualise le temps relatif à la phase en exécution, en décroissance ou en croissance, selon la modalité. Le temps, aussi bien en modalité de réglage que de visualisation, présente le format : ss -jusqu'à 59-, m.ss -jusqu'à 9.59-, mm.s -99.5, où 5 indique les dizaines de secondes (s= secondes, m= minutes).

**SPEED**

Visualise la vitesse de l'ustensile

**LED**



- 2 led sur la touche  pour indiquer si la machine travaille en modalité automatique ou manuelle.
- 1 led sur la touche PRG pour indiquer si le cycle en exécution est un cycle programmé.
- 3 led sur l'écran durée pour signaler la phase active, dans les programmes.
- 4 led dans l'écran vitesse pour indiquer la vitesse de l'ustensile.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80



### **ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***


Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 17 ; pos. 13) sur 1-ON, le voyant sur le bouton de marche/arrêt (Figure 17, pos. 8) s'allumera.

Introduire les ingrédients désirés.

### **MODIFICATION UTILISATEUR DES VITESSES PRÉDÉFINIES**

Pour visualiser et modifier la vitesse associée à la touche 1 (Figure 25), en modalité automatique ou manuelle, appuyer sur la touche 1. Sur le deuxième écran apparaît la vitesse de l'ustensile associé à la vitesse programmée 1.



Appuyer  et modifier au moyen des touches + et – la valeur visualisée. Mémoriser la nouvelle valeur en gardant appuyée la touche 1.

La confirmation de la modification effectuée est donnée par l'arrêt du clignotement de l'écran. Effectuer les mêmes opérations pour les vitesses associées à 2, 3, 4.

### **MODE MANUEL**



Sélectionnez le mode manuel au moyen du bouton .

Dans l'écran en haut paraît le mot **MAN** ; dans le second écran paraît la valeur de la vitesse du dernier cycle manuel exécuté.

Appuyez sur les boutons 1, 2, 3, 4 pour sélectionner une vitesse prédéfinie ou intervenir directement sur la vitesse à l'écran au moyen des boutons + et -.

Appuyez sur START pour activer le mode manuel.

Dans l'écran en haut le temps d'exécution est incrémenté à partir de 0. (Tous les comptages sont exécutés en secondes entre 0 et 9.59; en minutes et dixièmes de minute entre 10 et 99.9; en minutes au-delà de 99.9).


Appuyez sur STOP pour arrêter la machine. Dans l'écran en haut paraît à nouveau le mot **MAN**.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80


### MODE AUTOMATIQUE



Si le mode manuel est activé, appuyez sur  pour activer le mode automatique. Dans les écrans paraissent les valeurs du temps et de la vitesse du dernier cycle automatique exécuté.

Si le temps et la vitesse visualisés sont ceux que vous désirez, appuyez sur START pour activer le cycle. Dans le cas contraire, choisissez la vitesse que vous désirez en la sélectionnant parmi les valeurs de vitesse prédéfinies et associées aux boutons 1, 2, 3, 4, ou en intervenant directement sur l'écran RPM au moyen des boutons + et -.




Modifiez le temps d'exécution du cycle dans l'écran . Activez le cycle au moyen du bouton START. Quand le cycle est en exécution, le temps d'exécution dégressif paraît dans l'écran en haut.

Pendant l'exécution du cycle automatique il est possible de modifier la vitesse de rotation de l'outil. Pour arrêter un cycle en cours, appuyez sur STOP.

### PROGRAMMES



Appuyez sur le bouton **P** pour activer le mode programme. Le LED du bouton **PRG** s'allume (le



LED du bouton  s'éteint).

Dans l'écran paraît le message **PrO/nXX** avec le numéro du programme, qui peut être modifié au moyen des boutons + et -. Appuyez sur 1, 2, 3 pour visualiser les données de chaque phase.



Intervenez sur les boutons  ou  pour sélectionner respectivement la donnée du temps ou de la vitesse. Intervenez sur + et - pour modifier la valeur sélectionnée.

Appuyez sur le bouton **PRG** pour modifier le numéro du programme.

Appuyez sur le bouton START pour activer le programme. Pendant le cycle programmé, les LED du premier écran s'allument à indiquer la phase en exécution. Les données concernant les temps des phases qui suivent celle en cours et les vitesses des 3 phases sont modifiables. Pendant les opérations de programmation des phases qui suivent celle en cours, le LED de phase correspondant clignote.

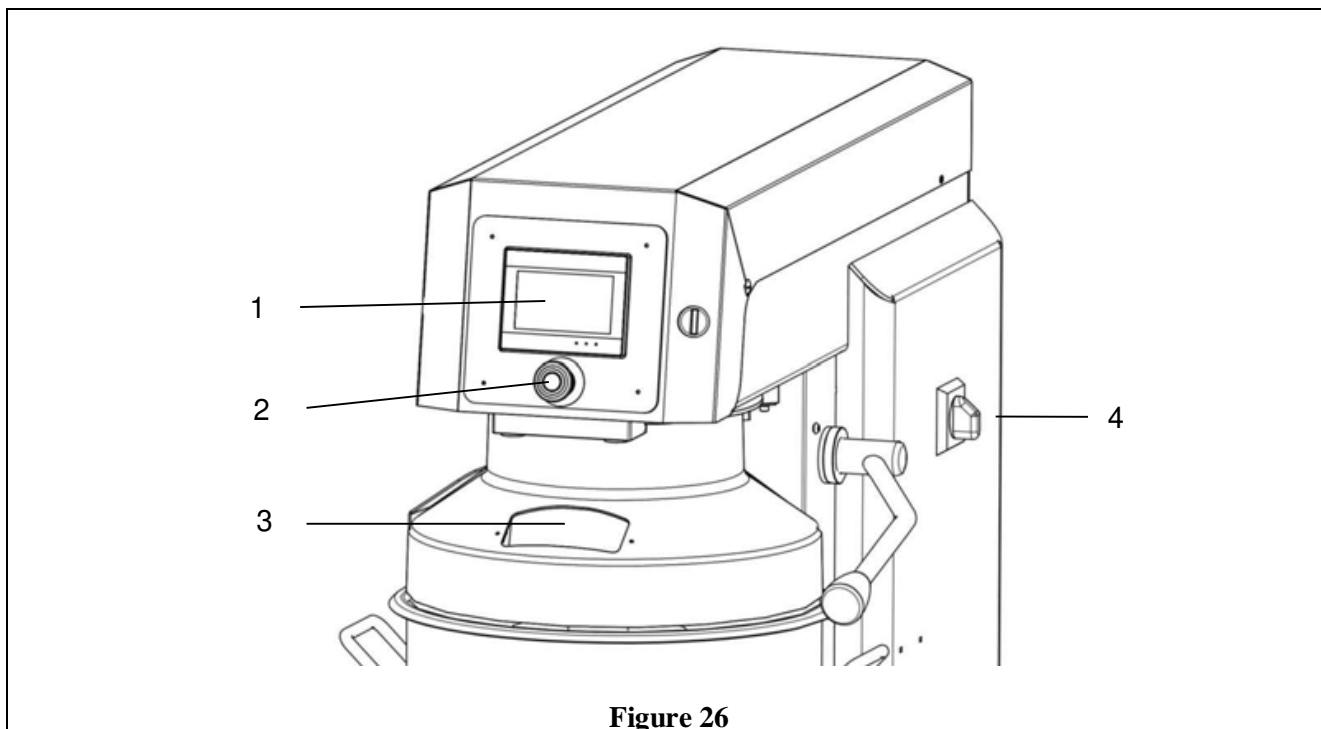
A la fin du cycle programmé sur l'écran, apparait **CYC/END**.

Appuyer sur STOP pour arrêter le cycle en cours, la sauvegarde du programme est en automatique.

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**VERSION "T" AVEC PANNEAU DE COMMANDE TOUCH SCREEN 5" EN COULEURS**

Après avoir monté l'ustensile désiré et positionnée la cuve, il est possible de faire travailler la machine.



**Figure 26**



**ATTENTION**

***Si le protecteur tournant n'est pas parfaitement fermé, la machine ne fonctionne pas***

- 1) Alimenter la machine en tournant le sectionneur général (Figure 26, pos.4) sur 1-ON, le panneau opérateur (Figure 26, pos.1) s'allumera.
- 2) Introduire les ingrédients désirés dans la cuve.
- 3) Taper les paramètres de fonctionnement de la machine à travers le panneau opérateur (Figure 26, pos.1 ; faire référence au chap.5.00).
- 4) Démarrer le mélangeur au moyen du panneau opérateur (Figure 26, pos.1)
- 5) Pendant le fonctionnement, il est possible de régler certains paramètres au moyen du panneau opérateur (Figure 26, pos.1)
- 6) Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter les ingrédients au moyen du glissoir (Figure 26, pos.3)

A la fin du temps programmé, la machine s'arrête automatiquement.

Si nécessaire, l'arrêter avant la fin du temps programmé, appuyer sur la touche du bouton stop dans le panneau opérateur (Figure 26, pos.1).

Pour repartir après un stop anticipé, répéter la procédure précédente en partant du point 3.



Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

#### 4.06.03 SOULÈVEMENT DE LA CUVE

##### SOULÈVEMENT CUVE MANUELLE

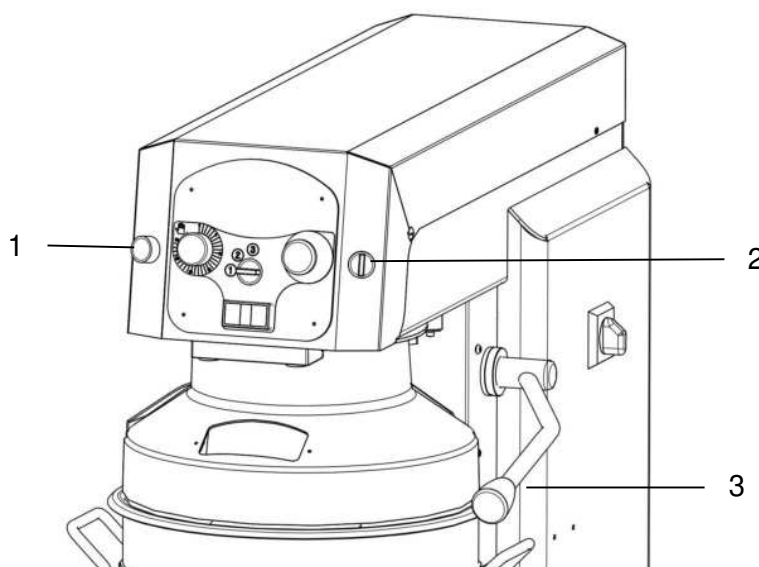
Le soulèvement de la cuve s'effectue par l'actionnement du levier prévu à cet effet (Figure 27, pos. 3) : en poussant le levier vers le haut la cuve descend, alors qu'en le poussant vers le bas la cuve monte.

Le mécanisme interne de soulèvement est doté d'un amortisseur qui équilibre le poids de la cuve, ainsi le mouvement est effectué avec un effort réduit, également lorsque la cuve est pleine.

##### SOULÈVEMENT CUVE AUTOMATIQUE

Si la machine est dotée du soulèvement de cuve automatique (motorisé), le mouvement est effectué par un actionneur linéaire électrique qui se trouve à l'intérieur de la structure.

- Sélectionner la direction du mouvement au moyen du sélecteur de la Figure 27, pos. 2 ;
- Activer le mouvement en appuyant sur le bouton de la Figure 27, pos. 1.



**Figure 27**

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### MANUTENTION CUVE

Pour le déchargement de la cuve de la machine et pour sa manutention successive, il est nécessaire de respecter les prescriptions suivantes :

- Vérifier que le sol soit stable et uniforme et qu'il n'y ait pas d'obstacles le long du trajet.
- Eviter d'adopter des positions dangereuses pour le dos.
- Pendant le soulèvement de la cuve, maintenir le buste droit, en pliant les jambes et non le dos.
- Garder la cuve le plus possible près du corps en évitant les torsions du buste.
- Porter des chaussures anti-accidents adaptées pour la protection des membres inférieurs.



### **ATTENTION**

***La cuve contenant le produit peut être très lourde. Manipuler de manière à éviter des positions du corps inconfortables ou des efforts excessifs, en employant si nécessaire, deux opérateurs.***

La réglementation en vigueur limite les charges que l'on peut déplacer manuellement, à 25 kg pour les opérateurs masculins et à 15 kg pour les femmes. Ces valeurs doivent être réduites de façon adéquate selon les conditions effectives de travail, comme la stabilité de la charge (par exemple un récipient dans lequel le contenu n'est pas distribué de façon uniforme), encombrement (par exemple si cela réduit ou non la visibilité), prise de posture incorrecte, nature des matériaux en jeu, manutention sur surfaces inégales ou plans inclinés ou avec des différences de niveau, la température externe de l'objet, la manutention dans des espaces restreints ou pour de longs trajets ou avec une fréquence élevée, etc. En général, il est conseillé d'utiliser des moyens de levage adaptés, ou bien d'opérer à plusieurs personnes, pour transporter des charges supérieures.

Si vous ne disposez pas de ces moyens, vous pouvez demander un petit chariot avec des roues en option au constructeur de la machine.

### **4.06.04 ARRÊT D'URGENCE**

Pour arrêter la machine en cas de danger, ou de situations anormales, il est possible d'actionner le bouton d'arrêt d'urgence (Figure 26, pos. 2).



Pour redémarrer la machine à la fin d'une situation de danger :

- 1) Eliminer la cause qui a provoqué l'urgence ;
- 2) Réarmer le bouton d'urgence appuyé (en le tirant vers soi/en le tournant légèrement, selon le modèle).
- 3) Réhabiliter la machine au fonctionnement en appuyant sur la touche 1 du bouton habilitation/stop (Figure 26, pos. 1).
- 4) Répéter la procédure de fonctionnement en partant du point 3.

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

## 5.00 UTILISATION ET PROGRAMMATION DU PANNEAU OPÉRATEUR

### 5.01.01 ALLUMAGE

Mettre la machine sous tension en positionnant le sectionneur de réseau sur 1-ON. L'écran touch screen s'allumera et la machine effectuera une procédure automatique de réinitialisation (opération qui dure environ une minute).



**ATTENTION**

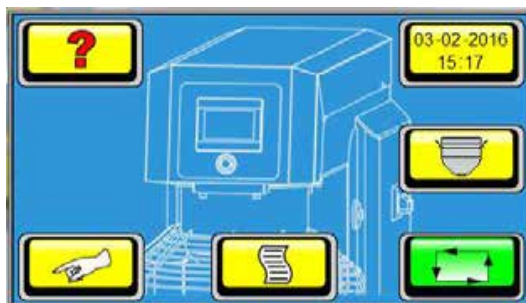
*Ne pas toucher l'écran avec des objets pointus ou durs pour ne pas abîmer la surface.*

### 5.02 DESCRIPTION PANNEAU TOUCH-SCREEN

L'écran affiche les touches à utiliser dans les différentes situations, les champs programmables relatifs aux fonctions et aux programmes de la machine. Les touches et les champs sont activés en touchant l'écran avec le doigt où les touches et les champs sont visualisés.

Les pages vidéo (par exemple Figure 28) ont généralement un fond bleu, et les boutons et les champs sur lesquels il est possible d'intervenir sont représentés avec un fond clair ou coloré.

Le pages à fond jaune sont relatives aux situations d'alarme.



**Figure 28**

#### LÉGENDE

|                     |  |
|---------------------|--|
| Touche:             |  |
| Touche:             |  |
| Champ programmable: |  |

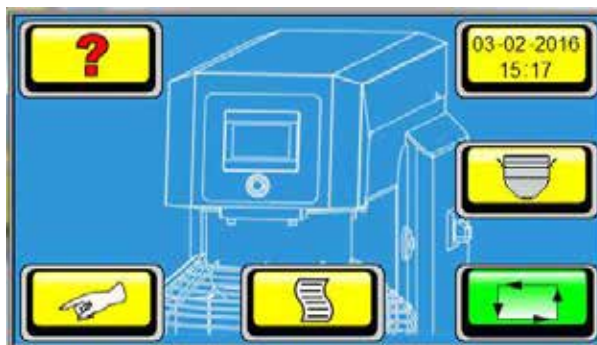
Si un champ prévoit l'introduction d'une valeur ou d'un texte, en l'effleurant apparaît automatiquement un clavier qui en permet la saisie. Le clavier peut être alphanumérique, numérique ou composé de symboles. Après avoir composé la valeur désirée, il faudra confirmer la saisie avec la touche Enter.

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**5.03 UTILISATION DU PANNEAU OPERATEUR**

**5.03.01 PAGE PRINCIPALE "HOME"**

À l'allumage le panneau opérateur s'ouvre sur la page principale :



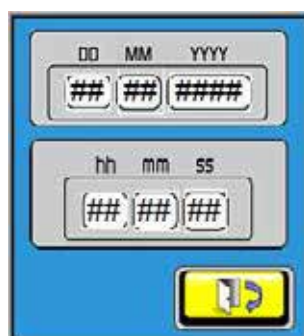
**COMMANDES**

| Tasto | Descrizione   |
|-------|---|
|       | Permet d'accéder à la page de gestion des alarmes (5.08); la touche clignote en rouge si une alarme est présente. |
|       | Permet d'accéder à la page de mise en marche de la machine en modalité manuelle.                                  |
|       | Accéder à la page «CHARGEMENT»  |
|       | Permet d'accéder à la page de fonctionnement de la machine en modalité automatique.                               |
|       | Afficher la fenêtre pop-up relative au contrôle de la cuve.   |
|       | En effleurant cette touche pendant 3 secondes, on accède au réglage de la date et de l'heure.                     |

**5.03.02 REGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE**

En effleurant la touche du page HOME on ouvre une fenêtre qui permet de régler la date et l'heure.

**POP-UP DATE ET HEURE**




## Traduction de la notice originale

### BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

En effleurant les différents champs un clavier apparaît, lequel permet de programmer les valeurs désirées.

| Champ | Descrizione             |
|-------|-------------------------|
| DD    | Jour courant du mois    |
| MM    | Mois courant de l'année |
| YYYY  | Année en cours          |
| hh    | Heure courante          |
| mm    | Minutes courantes       |
| ss    | Secondes courantes      |

À la fin du réglage, en effleurant la touche  on quitte la fenêtre en confirmant les nouvelles valeurs.

#### 5.03.03 CONTRÔLE DE LA CUVE

##### FENÊTRE POP-UP DE CONTRÔLE DE LA CUVE



#### COMMANDES

| Pos. | Descrizione                                     |
|------|---|
| 1    | Lever la cuve                                   |
| 2    | Baisser la cuve                                 |
| 3    | Fermer la fenêtre pop-up du contrôle de la cuve |

Il est nécessaire de garder appuyée la touche (pos.1 ou 2) et de tourner le sélecteur de direction (Figure 18, pos.3) pour monter/baisser, une fois lâchée, la cuve s'arrête là où elle est arrivée. Si l'on garde la touche appuyée pendant un temps équivalent au temps maximum, correspondant à la position limite, la cuve s'arrête dans tous les cas.

# Traduction de la notice originale

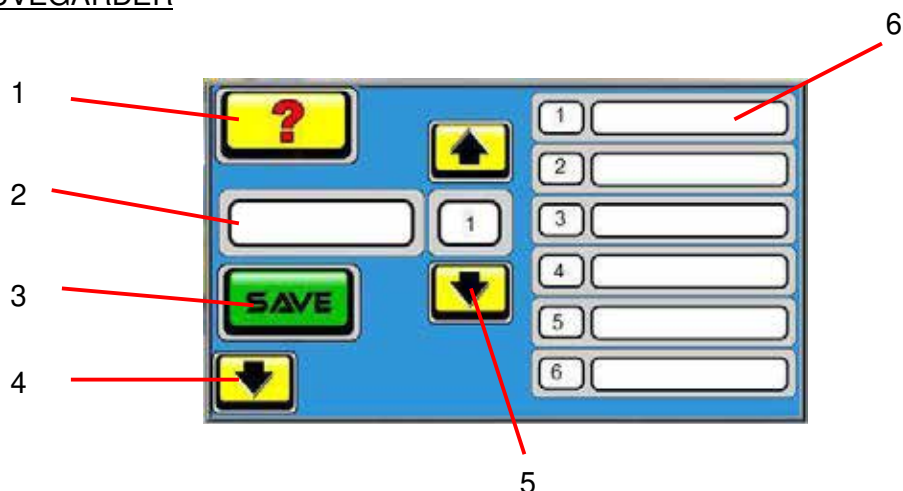
## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 5.04 RECETTES

La gestion des différents produits réalisables se fait à travers la rubrique «recettes». On appelle « recette » une configuration des paramètres de fonctionnement sauvegardée avec un nom spécifique.

#### 5.04.01 CREER UNE NOUVELLE RECETTE

##### PAGE SAUVEGARDER



##### COMMANDES


| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 1    | Accède à la page Alarmes; la touche clignote en rouge si une alarme est présente;                                 |
| 3    | En touchant cette touche on ouvre la fenêtre pop-up relative à la sauvegarde du programme (recettes) sélectionné. |
| 4    | Aller à la page CHARGEMENT.   |
| 5    | Elle permet de sélectionner un programme (recette) en les faisant défiler avec les flèches haut et bas.           |

##### AFFICHAGES

| Pos. | Descrizione  |
|------|--|
| 2    | Afficher le nom de la recette sélectionnée.  |
| 6    | À l'intérieur des champs sont indiqués les noms des recettes et les numéros correspondants |

##### Procédure :

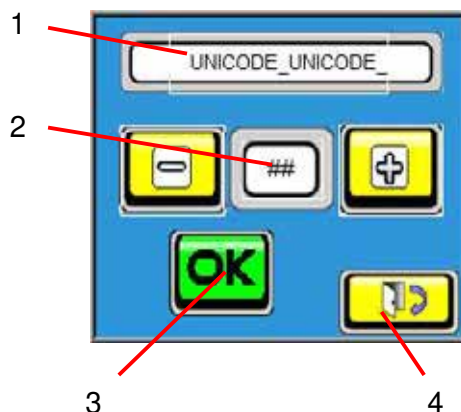
A partir de la page Home appuyer sur , on entre dans la page Chargement, une fois entrés, on appuie sur la touche  et la page Sauvegarder apparait (image ci-dessus).

Pour sauvegarder la recette, appuyer sur la touche  et une fenêtre pop-up s'ouvrira, qui vous permettra de saisir le nom de la recette et de la sauvegarder dans la mémoire du panneau opérateur.

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80


### FENÊTRE POP-UP SAUVEGARDER



### COMMANDES

| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 1    | En appuyant sur cette touche apparaît un clavier avec lequel il est possible de modifier le nom de la recette dont le numéro est sélectionné en pos. 2.   |
| 2    | Sélectionner la recette dont on désire modifier le nom ou dans laquelle on désire sauvegarder les données présentes à la page PROGRAMMES en appuyant sur cette touche et en écrivant le numéro à l'aide du clavier ou des touches + et -. |
| 3    | En appuyant sur cette touche seront sauvegardées les données de vitesse, de durée et de pause programmées dans la page PROGRAMMES contenant les données de la recette qui correspond au numéro de pos. 2.                                 |
| 4    | En touchant cette touche on ferme la fenêtre pop-up Sauvegarder.  |

### PROCÉDURE CRÉATION NOUVELLE RECETTE :

- 1) Après avoir appuyé sur la touche  dans la page Sauvegarder, la fenêtre POP-UP SAUVEGARDER s'ouvrira
- 2) Taper le nom dans le champ de pos.1 et le numéro de la recette dans le champ de pos.2, appuyer sur la touche OK (pos.3) pour enregistrer la nouvelle recette et sortir de la fenêtre en appuyant sur la touche en position 4.

# Traduction de la notice originale

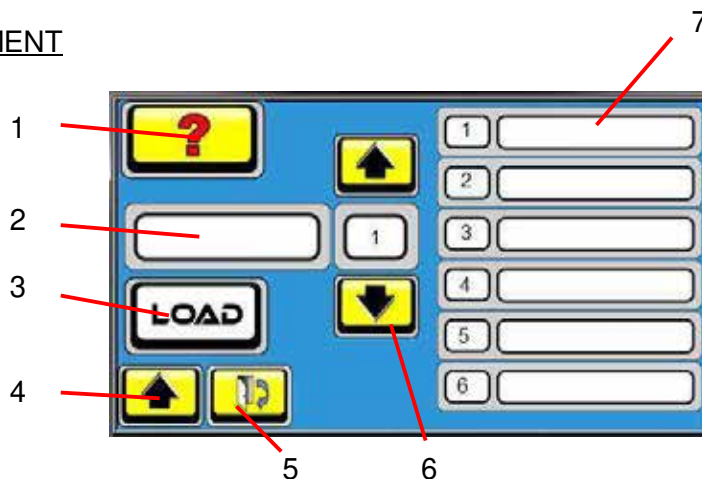
## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 5.05 OPÉRATIONS SUR LES RECETTES

En appuyant sur la touche  dans la page HOME on accède à la page Chargement.

#### 5.05.01 SELECTION D'UNE RECETTE

##### PAGE CHARGEMENT




##### COMMANDES

| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 1    | Accède à la page Alarmes; la touche clignote en rouge si une alarme est présente;   |
| 3    | En appuyant sur cette touche on charge la recette sélectionnée ; dans la page Programmes sont programmées les respectives vitesses, durées et pauses de la recette chargée. |
| 4    | Accéder à la page SAUVEGARDER   |
| 5    | Accéder à la page HOME  |
| 6    | Elle permet de sélectionner un programme (recette) en les faisant défiler avec les flèches haut et bas.   |

##### AFFICHAGES

| Pos. | Descrizione  |
|------|--|
| 2    | Afficher le nom de la recette sélectionnée.  |
| 7    | À l'intérieur des champs sont indiqués les noms des recettes et les numéros correspondants |

##### PROCÉDURE SÉLECTION RECETTE:

- 1) Il y a deux modalités pour sélectionner une recette à charger: soit on touche le champ avec le nom désiré, soit on fait défiler la liste jusqu'à la recette désirée. Les respectifs nom et numéro seront affichés dans les champs en pos. 2.
- 2) Il est désormais possible de charger la recette pour l'envoyer en production en appuyant sur la touche LOAD. (touche de pos.3)
- 3) Une fois la touche LOAD appuyée (touche de pos.3) dans la page chargement, apparait la touche  on appuie et la page Programmes apparait.



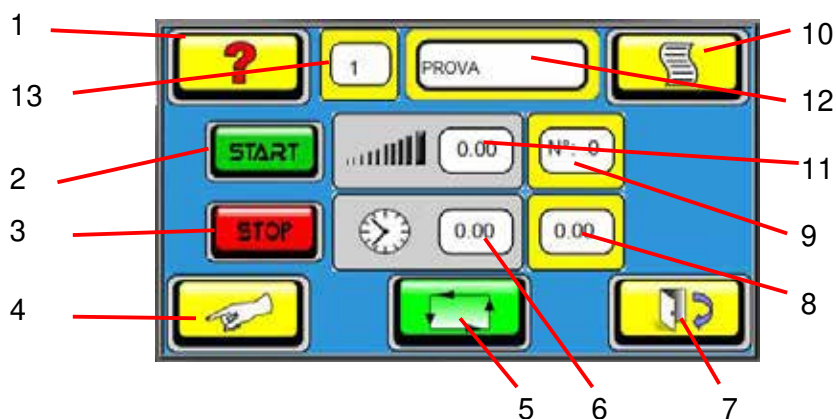
# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 5.06 MODALITÉ AUTOMATIQUE

A partir de la page Programmes, appuyer sur la touche position 12, qui montre la page automatique (voir page suivante).

#### PAGE PROGRAMMES



#### COMMANDES

| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 1    | Accéder à la page des Alarmes; la touche clignote en rouge si une alarme est présente.  |
| 2    | Démarrage du cycle: la machine commence à travailler à la vitesse programmée et à la fin du temps programmé la machine s'arrête.                                  |
| 3    | Stop du cycle : à la pression de cette touche, la machine s'arrête. En appuyant de nouveau sur Start, elle repart et le cycle de travail préprogrammé se termine. |
| 4    | Accéder à la page Manuelle et programmer la modalité Manuelle.  |
| 7    | Accéder à la page HOME  |
| 10   | Accéder à la page CHARGEMENT.   |
| 12   | Indiquer le nom de la recette chargée et, en production en modalité automatique puis en appuyant sur la touche, on accède à la page PROGRAMMES.                   |

#### AFFICHAGES



| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 5    | La touche verte indique que la modalité automatique est active.         |
| 6    | Indiquer le temps de la « phase de travail » programmé dans la recette. |
| 8    | Indiquer le temps restant jusqu'à la fin de la « phase de travail ».    |
| 9    | Indiquer le numéro de la « phase de travail ».                          |
| 11   | Indiquer la vitesse de la « phase de travail ».                         |
| 13   | Indiquer le numéro de la recette chargée.                               |

#### REMARQUE:

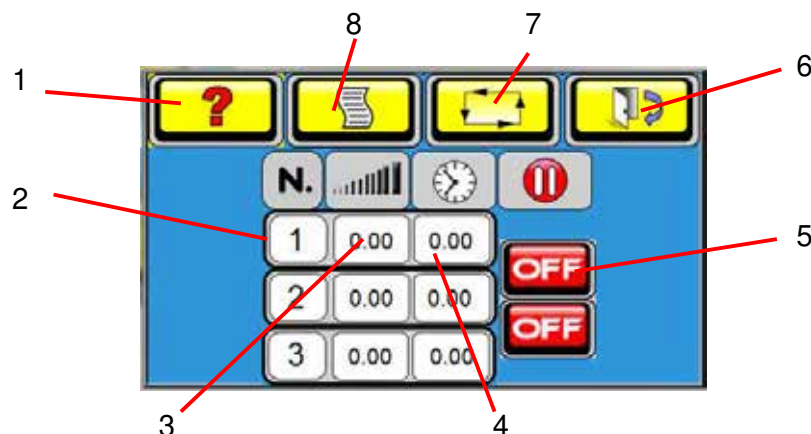
Si on accède à la page Automatique de la page PROGRAMMES, en appuyant sur la touche (pos.12), les temps et les vitesses enregistrés sont visualisés dans la phase d'exécution et les dix phases seront effectuées l'une à la suite de l'autre.

## Traduction de la notice originale

### BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

Les recettes sont gérées par la page Automatique. Pour accéder à la page, effleurer la touche  depuis la page HOME, puis appuyer LOAD dans la page Chargement (voir page 37); toujours dans la page Chargement apparaît la touche , on appuie et la page Programmes s'ouvre (voir page 38).  
En appuyant sur le nom de la recette chargée, on entre dans la page Automatique.

#### PAGE AUTOMATIQUE




#### COMMANDES

| Pos. | Descrizione   |
|------|---|
| 1    | Accède à la page Alarmes; la touche clignote en rouge si une alarme est présente; |
| 3    | Visualise un clavier numérique pour régler la vitesse de la "phase de travail".   |
| 4    | Visualise un clavier numérique pour régler la durée de la "phase de travail".     |
| 5    | Active/désactive la pause entre une phase de travail et la successive.            |
| 6    | Accéder à la page HOME  |
| 7    | Accède à la page Programmes.  |
| 8    | Accède à la page SAUVEGARDER (pour les opérations sur les recettes).              |


#### AFFICHAGES



| Pos. | Descrizione                                  |
|------|--|
| 2    | Indique le numéro "phase de travail" (1÷10). |

Après avoir saisi les paramètres désirés, nous pouvons passer à la modalité automatique (touche pos.7) et travailler avec ces données, ou bien commencer la procédure de sauvetage de la recette en appuyant sur la touche RECETTES (touche pos.8).

Après avoir appuyé sur la touche RECETTES (touche pos.8) on ouvre la page Sauvagarder, appuyer .

La fenêtre "POP-UP SAUVEGARDER" s'ouvre, par conséquent appuyer sur le bouton "OK" et pour quitter appuyer sur


la touche .

Enfin, appuyer sur la touche  dans la page Sauvegarder, la page Chargement est visualisée et ensuite appuyer sur la touche "LOAD", pour charger la recette appuyer sur la touche .

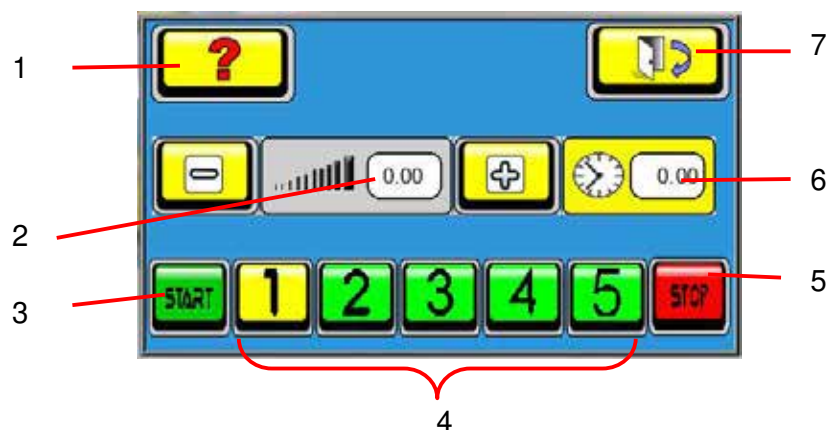
# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 5.07 MODALITE MANUELLE

Dans les pages où elle est présente, en appuyant sur la touche  on programme la modalité de fonctionnement manuelle et on accède à la page Manuelle.

#### PAGE DE COMMANDE MANUELLE



Dans cette page il est possible de travailler avec la machine en modalité manuelle, c'est-à-dire en commandant chaque mouvement indépendamment des autres.

#### COMMANDES

| Pos. | Descrizione  |
|------|--|
| 1    | Accède à la page Alarmes; la touche clignote en rouge si une alarme est présente;  |
| 2    | Elle permet de programmer la vitesse: en appuyant sur la touche un clavier apparaît, ou bien il est possible d'augmenter ou de diminuer d'une unité la valeur à l'aide des touches + et -.   |
| 3    | Démarrage du cycle : la machine commence à travailler à la vitesse programmée ; en appuyant sur la touche Stop (pos. 5) la machine s'arrête.   |
| 4    | Il est possible de mémoriser jusqu'à 5 vitesses en utilisant les touches en pos.4.<br>Il suffit de régler la vitesse en pos.2 et de garder appuyée la touche jusqu'à ce qu'elle devienne verte, où l'on désire enregistrer cette vitesse.<br>Au cours du travail, si l'on désire changer la vitesse pré-programmée, il suffira simplement d'appuyer sur la touche où elle a été enregistrée. |
| 5    | Stop du cycle : à la pression de cette touche, la machine s'arrête.  |
| 7    | Accéder à la page HOME   |


#### AFFICHAGES

| Pos. | Descrizione  |
|------|--|
| 6    | Indique depuis combien de temps la machine fonctionne, suite à la pression de la touche Start (pos. 3). Pour mettre le temps à zéro, il suffit de garder appuyé le bouton STOP (pos.5) pour 10s. |

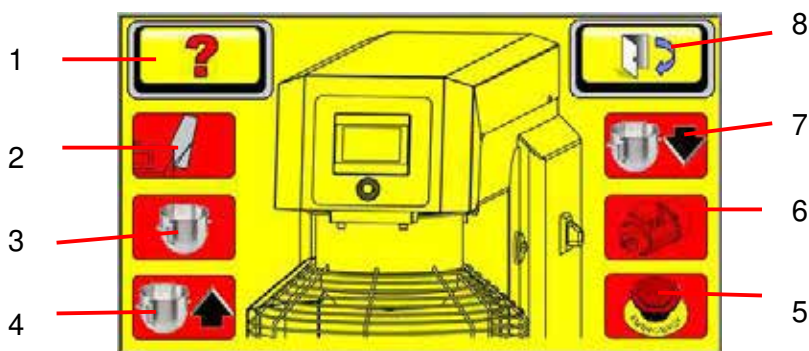
Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**5.08 ALARMES**

**5.08.01 MISE EN MARCHÉ D'UNE ALARME**

Si pendant le fonctionnement une alarme se déclenche, la machine s'arrête, et la touche  présente dans toutes les pages à l'exception de la page Alarmes, clignote en rouge : en la touchant, on accède à la page Alarmes qui montre une série de tableaux rouges, seulement si l'alarme à laquelle correspond le tableau est en cours.

PAGE ALARMES



**COMMANDES**

| Pos. | Descrizione            |
|------|------------------------|
| 8    | Accéder à la page HOME |

**AFFICHAGES**

| Pos. | Descrizione  |
|------|--|
| 1    | La touche clignote en rouge quand une alarme est présente. |
| 2    | Alarme protecteurs ouverts.                                |
| 3    | Alarme présence de la cuve.                                |
| 4    | Alarme cuve en position basse.                             |
| 5    | Alarme arrêt d'urgence pressé.                             |
| 6    | Alarme moteur  |
| 7    | Alarme cuve en position haute.                             |

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**6.00 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT**



**ATTENTION**

En cas d'éventuels blocages de parties mobiles de la machine, par exemple à cause de morceaux de pâte ou d'autres éléments coincés entre deux parties mobiles ou entre une partie mobile et une fixe, ou à cause de glissements non permis par des frottements occasionnels, de dysfonctionnements, de positionnements erronés, d'alimentations en tout genre insuffisantes ou excessives, il est interdit de tenter de les libérer manuellement sans avoir la certitude que la machine est éteinte, que les sources d'alimentation sont sectionnées et que d'éventuelles énergies résiduelles sont déchargées, mais aussi sans avoir d'abord fixé la position des éléments mobiles contre tout éventuel déplacement indésirable par chute ou par dérive (par exemple avec des sangles, chaînes, sabots, etc.) et sans s'être assuré qu'à la libération du blocage il ne se produise aucun mouvement inattendu ni projection de pièces de machine, d'autres objets ou de fluides qui pourraient représenter un risque d'accident grave pour le personnel intervenu. Utiliser des moyens de préhension (type extracteurs ou pinces spécifiques) qui permettent d'opérer sans être exposés à des dangers. En cas de doutes, demander l'intervention du personnel professionnellement qualifié.



**ATTENTION**

***En cas de panne de courant la machine s'arrête et il ne sera possible d'effectuer aucune opération. Durant la panne, si on ne risque de provoquer aucun autre danger, nous conseillons de mettre le sectionneur général de réseau sur « 0-OFF ». Pour remettre la machine en marche après une panne de courant il faut recommencer les opérations de mise en marche.***

| PROBLÈME  | Cause   | Solution  |
|---|---|---|
| Le voyant de présence tension ne s'allume pas                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fiche d'alimentation débranchée</li> <li>– Interrupteur général débranché</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Insérer la fiche.</li> <li>– Insérer l'interrupteur général.</li> </ul>  |
| En appuyant sur le bouton de marche, l'ustensile ne tourne pas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voyant non allumé, voir remarques ci-dessus.</li> <li>– Protecteur anti-accident ouvert.</li> <li>– Bouton d'urgence inséré (appuyé).</li> <li>– Cuve non placée sur le support (archet).</li> <li>– Cuve non en position de travail (haute).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Insérer la fiche et l'interrupteur général.</li> <li>– Fermer le protecteur anti-accident.</li> <li>– Débloquer le bouton d'urgence</li> <li>– Placer la cuve sur le support.</li> <li>– Mettre la cuve en position de travail avec :</li> <li>– Le levier si à fonctionnement manuel ;</li> <li>– Boutons de montée et autorisation si a fonctionnement automatique.</li> </ul> |
| Rotation irrégulière de l'ustensile.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Courroies de transmission détendues.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tendre les courroies. <sup>(1)</sup>.</li> <li>– Remplacer les courroies. <sup>(1)</sup>.</li> </ul>   |

<sup>(1)</sup> opération qui doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié

Pour les autres problèmes non indiqués ici, il faut s'adresser à un personnel qualifié pour la maintenance et l'assistance technique.

## 7.00 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

### 7.01 DISPOSITIFS DE SECURITE

Les machines, conformément à la Directive 2006/42/CE, doivent être équipées de protections adéquates contre les risques potentiels pour le personnel. Dans ce but, le constructeur a réalisé une série d'évaluations concernant les risques présents et a mis en place une procédure de réduction des risques sur la base de critères dictés par les normes techniques de référence et par l'expérience acquise dans la construction des systèmes de protection. The attached CE Declaration of Conformity identified, as required by law, the guidelines applicable to the product.

Les risques résiduels (qu'il n'a pas été possible d'éliminer complètement) ont été mis en évidence à l'aide d'adéquates indications par pictogrammes et par des descriptions contenues dans le présent manuel d'instructions pour l'utilisation et l'entretien. De plus il y a des dispositifs de sécurité qui permettent de rendre le travail encore plus sûr, dans toutes les différentes opérations qu'il comporte.

Les dispositifs de sécurité principaux qui sont présents sur la machine peuvent être ainsi définis :

**Dispositif/s d'urgence** sous forme de bouton rouge sur fond jaune. Ces dispositifs d'urgence sont réalisés conformément à la norme UNI EN ISO 13850:2015 spécifiant les critères de construction des dispositifs d'urgence.

Dispositifs de sécurité électriques. Ils sont représentés par la construction de l'installation électrique à bord de la machine effectuée selon les critères exprimés par la norme technique de référence EN 60204-1 en vertu de ce qui est prévu par la Directive applicable 2014/35/UE. Un interrupteur général est présent pour permettre le sectionnement de l'alimentation électrique pendant les opérations de maintenance. L'installation électrique est contenue à l'intérieur du châssis machine, rendue inaccessible à l'opérateur ordinaire.

**Protections de type fixe et de type inter-bloqué**, réalisées conformément à la normative technique de référence et aux traditions et connaissances techniques de l'équipe de projet du produit.

Le non respect des normes de sécurité peut provoquer des accidents graves et des dysfonctionnements à la machine ainsi que d'éventuels problèmes d'utilisation et d'entretien.

Pour tout éventuel doute ou éclaircissement, contactez le fabricant qui se mettra à votre entière disposition.

Nous rappelons qu'il est interdit d'apporter des modifications à la machine ou d'effectuer des opérations non autorisées officiellement par le constructeur de la machine ou non décrites dans le présent manuel.

La machine mise en service de manière incorrecte pourrait tout de même être opérationnelle et ne révéler de dangereux manques de conformité que dans des périodes successives.

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

**7.01.01 PROTECTEURS PRÉSENTS SUR LA MACHINE**

Les dispositifs de sécurité prévus sur les machines sont (Figure 29) :

| <i>Pos.</i> | <i>Descrizione</i>  | <i>Pos.</i> | <i>Descrizione</i>   |
|-------------|---|-------------|--|
| 1           | Micro-interrupteur de relevé présence et position correcte cuve | 5           | Micro-interrupteur de position correcte du protecteur tournant |
| 2           | Protecteur fixe   | 6           | Sectionneur général  |
| 3           | Protecteur mobile tournant                                      | 7           | Micro-interrupteur de présence du protecteur tournant          |
| 4           | Bouton d'activation du levage autom. de la cuve                 |             |  |

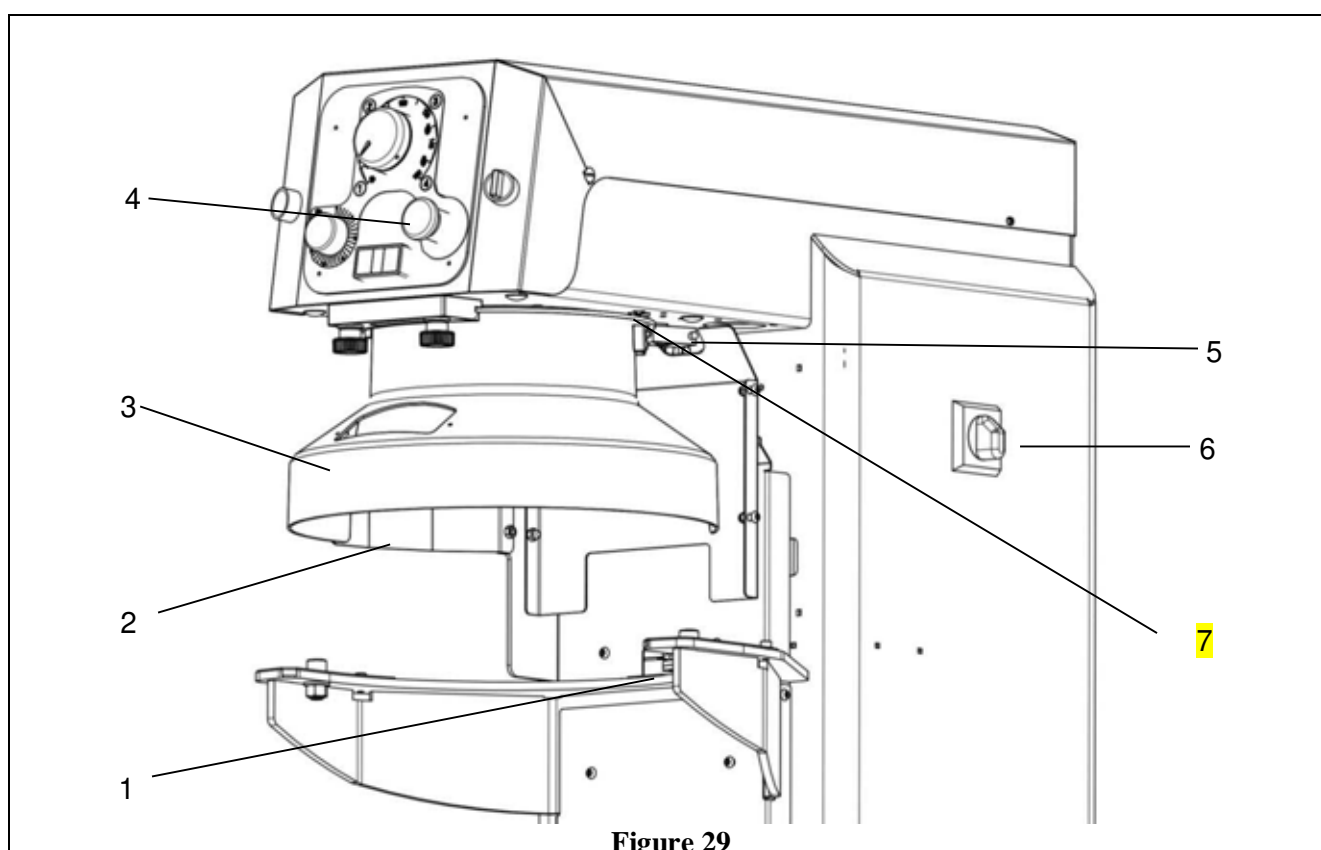


Figure 29



**ATTENTION**

***Il est strictement interdit de modifier ou by-passer de quelle façon que ce soit les dispositifs de sécurité installés sur la machine, spécialement le dispositif de présence cuve dans la mesure où la position de travail empêche l'accès à l'ustensile en mouvement.***

***Les carters fixes éventuellement enlevés pour les opérations de nettoyage et/ou maintenance, comme le carter supérieur de protection des courroies, doivent être remontés dans leur position originale et doivent être fixés avec la visserie relative avant de remettre en marche la machine.***

***En cas de dommages directs ou indirects à des personnes, choses ou animaux suite à la modification des dispositifs de sécurité énumérés dans le tableau précédent et représentés sur la Figure 29, le constructeur décline toute responsabilité.***

# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 7.01.02 PLAQUES CONTRE LES RISQUES D'ACCIDENTS ET PLAQUES D'IDENTIFICATION

Sur la machine, sont affichés certains pictogrammes de danger dont la signification et la position sont exposées (Figure 30). Si ces plaques devenaient illisibles ou se détachaient, le Client devra pourvoir à leur remplacement avec un type semblable et dans la même position.

|   |  |   |
|---|--|---|
| 1 |  | Plaque qui contient les données de marquage CE de la machine (Figure 30).   |
| 2 |  | Signale à l'opérateur le risque d'écrasement des membres supérieurs. Il est appliqué sur le pictogramme unique (3) et sur le châssis de la machine aux extrémités de la cuve, pour signaler le risque d'écrasement entre le bord supérieur de la cuve et le carter et entre le support de la cuve et le châssis de la machine (Figure 30).  |
| 3 |  | Signale en 5 langues à l'opérateur plusieurs consignes générales de sécurité et se trouve sur le châssis de la machine (Figure 30). <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prescription de porter des masques pour la protection des voies respiratoires</li> <li>• la présence de pièces mécaniques en mouvement.</li> <li>• la présence du danger d'écrasement des membres supérieurs.</li> <li>• l'interdiction d'enlever les carters de protection et les dispositifs de sécurité</li> <li>• l'interdiction d'effectuer les opérations de réglage, nettoyage et maintenance avec les organes du mélangeur en mouvement.</li> </ul> |
| 4 |  | Signale à l'opérateur la tension d'alimentation de la machine. Se trouve à l'arrière de la machine à proximité du câble d'alimentation (Figure 30).   |
| 5 |  | Signale à l'opérateur l'interdiction d'enlever les carters de protection et les dispositifs de sécurité. Se trouve appliqué sur le carter supérieur pour protéger les courroies d'actionnement ustensile (Figure 30).   |



# Traduction de la notice originale

## BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

### 7.01.03 SCHÉMAS DE POSITIONNEMENT PLAQUES ET PICTOGRAMMES

Voici le positionnement des pictogrammes et des plaques d'identification.

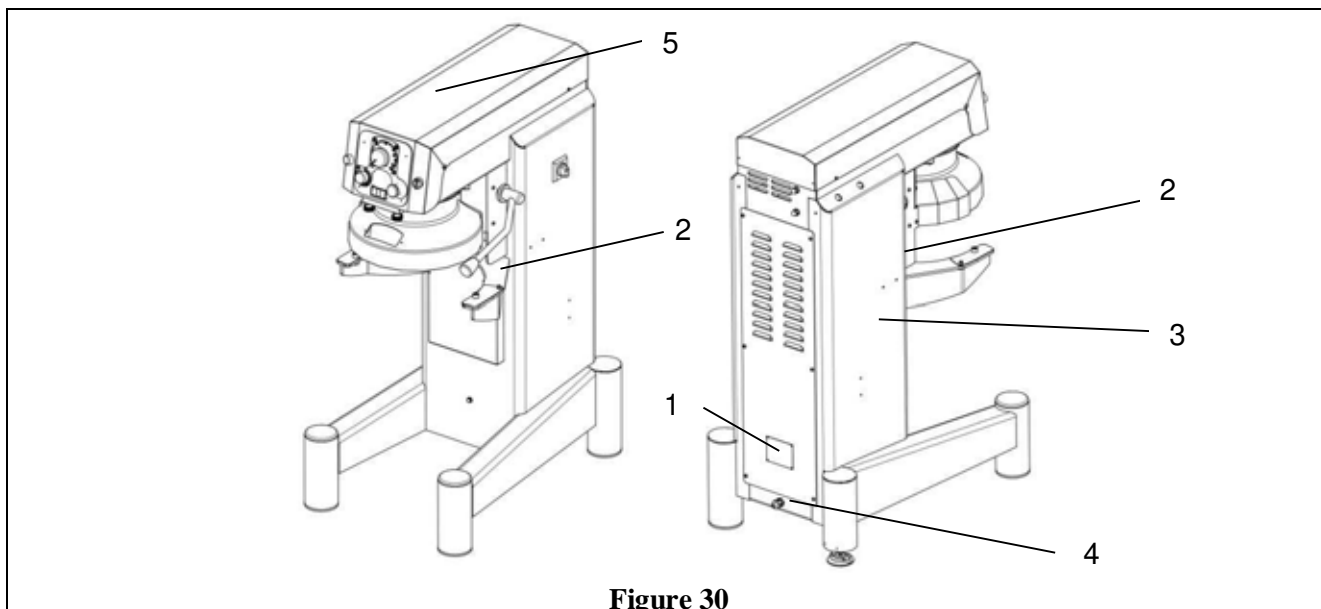


Figure 30

### 7.01.04 RISQUES RESIDUELS

Le mélangeur a été conçu et réalisé en cherchant à éliminer toute situation possible de danger pour l'opérateur. Nous signalons qu'il en soit certaines zones "À RISQUE RÉSIDUEL":

- Danger de nature ergonomique si l'opérateur soulève ou déplace la cuve pleine de pâte sans utiliser de moyens de levage ou de dispositifs de manutention adaptés.
- Danger d'inhalation de poussières de farine si l'opérateur ne porte pas de masque hygiénique pour la protection des voies respiratoires.
- Danger d'entraînement et d'écrasement des membres supérieurs suite à l'atteinte de l'ustensile en mouvement à travers les ouvertures laissées entre le kit de réduction cuve et le carter mobile.
- Danger d'atteinte de l'ustensile encore en mouvement en essayant d'ouvrir rapidement le carter durant le fonctionnement normal.
- Danger d'écrasement des membres supérieurs entre le châssis machine et le support de cuve pendant la montée de la cuve si l'opérateur utilise le système de levage de façon incorrecte.
- Risque d'écrasement des membres supérieurs entre le carter mobile et le bord supérieur de la cuve durant sa montée si l'opérateur utilise son système de levage de manière incorrecte.
- Risque de chute de la cuve durant le levage manuel ou électrique avec risque pour l'opérateur, à cause du positionnement erroné de la cuve sur le support de levage
- Danger de chute et glissement de l'opérateur à cause de dépôts d'eau, farine et produits élaborés dans le mélangeur sur le sol alentour.
- Danger de trébuchement, par inattention et/ou imprudence, de l'opérateur sur la base de la machine, constituée par deux pieds en acier.
- Dangers de différente nature pour l'opérateur si la machine est reliée à une installation électrique ne correspondant pas aux détails techniques du mélangeur.



#### **ATTENTION**

**Quand la machine est en fonction, les couvercles, carters, micros de sécurité et les protecteurs doivent être en bon état de marche et fixés dans leurs structures respectives.**

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 7.02 INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS

Lire attentivement les avertissements suivants car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité.

- Ne pas altérer les dispositifs de sécurité.
- Ne pas démonter et/ou modifier les carter fixes et mobiles de protection.
- Inspecter périodiquement et maintenir efficaces les dispositifs de sécurité et de contrôle.
- Ne pas installer des accessoires non-conformes aux normes de sécurité.
- En cas de situation de danger, arrêter le fonctionnement de la machine au moyen du dispositif d'urgence et débrancher l'alimentation électrique en intervenant sur le sectionneur de ligne.



### **ATTENTION**

**Les panneaux d'accès aux pièces intérieures de la machine ne doivent pas être manipulés frauduleusement, retirés et/ou ouverts si ce n'est qu'en cas de nécessité réelle et par un personnel qualifié et/ou du service après-vente uniquement.**

**La machine traite des produits organiques finement moulus (farine). Afin d'éviter l'inhalation de poussière et sa propagation dans l'environnement, se référer au par.4.02**

### 7.02.01 PROCÉDURE EN CAS D'INCENDIE

En cas d'incendie, utiliser les extincteurs adaptés à CO<sub>2</sub> ou autres agents à sec. Il est interdit d'utiliser des systèmes d'extinction à eau pour éteindre les incendies sur des appareils sous tension.

En cas d'incendie, il faut s'éloigner immédiatement du mélangeur et se mettre en sécurité. Pourvoir à l'extinction des flammes uniquement en conditions de sécurité. Si l'incendie n'a pas encore atteint des dimensions considérables et dangereuses pour l'opérateur, avant d'intervenir, actionner le dispositif d'arrêt d'urgence le plus proche et couper l'alimentation électrique en débranchant la machine du réseau électrique.



### **ATTENTION**

**La machine traite des produits organiques finement moulus (farine). La poussière de farine est un produit qui peut causer des incendies et des explosions. Respecter toujours les prescriptions du constructeur et vérifier toujours au préalable la dangerosité des produits que l'on a l'intention de travailler.**

**L'utilisateur doit toujours vérifier que le lieu de travail de la machine réponde aux exigences requises anti-incendie prévues par les lois en vigueur.**

## 7.03 BRUIT

La machine comporte, dans les normales conditions d'emploi, un niveau de pression acoustique équivalent à:

- Leq= < 70 dB (A) dans le fonctionnement à vide.
- Leq= < 70 dB (A) dans le travail (ex. description du travail pris comme échantillon pour le relevé), avec un cycle pondéré de 5 minutes (variable).



### **ATTENTION**

**L'utilisateur final veillera à ce que les niveaux de bruit déclarés soient conformes à ceux effectifs sur le lieu de travail dans les conditions de fonctionnement réelles en prescrivant éventuellement l'utilisation d'EPI adéquats pour les opérateurs**

## 8.00 EN OPTION

### 8.01 CARTER MOBILE DÉMONTABLE INTERVERROUILLE

Sur demande, uniquement pour les modèles KING, il est possible de demander un carter mobile pour la protection de l'ustensile en mouvement entièrement démontable afin de permettre un nettoyage optimal de la machine.

Le protecteur est fourni avec un dispositif d'interverrouillage magnétique qui bloque le fonctionnement de la machine si sa position ou son installation correcte n'est pas relevée (Figure 31).

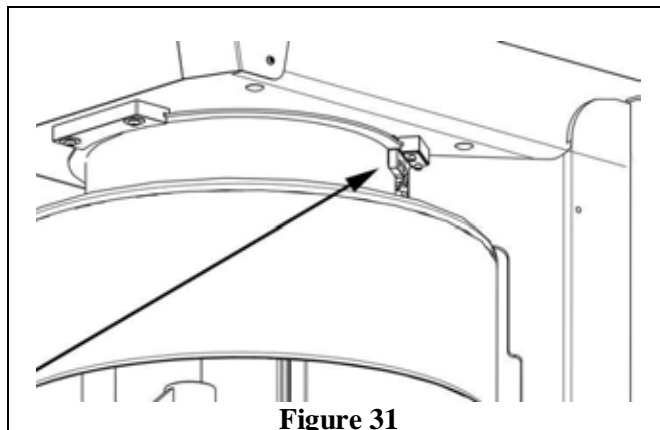


Figure 31

### 8.02 KIT DE RÉDUCTION CUVE

#### • KING40-60

Les mélangeurs modèle King 40 et King 60 peuvent comporter des cuves avec des dimensions différentes selon les transformations que l'on veut effectuer.

Le modèle King 60 en plus de la cuve avec capacité 60l peut comporter :

- une cuve de 40l (Figure 32).
- une cuve de 20l (Figure 33).

Le modèle King 40 en plus de la cuve avec capacité 40l peut comporter :

- une cuve de 20l (Figure 34).

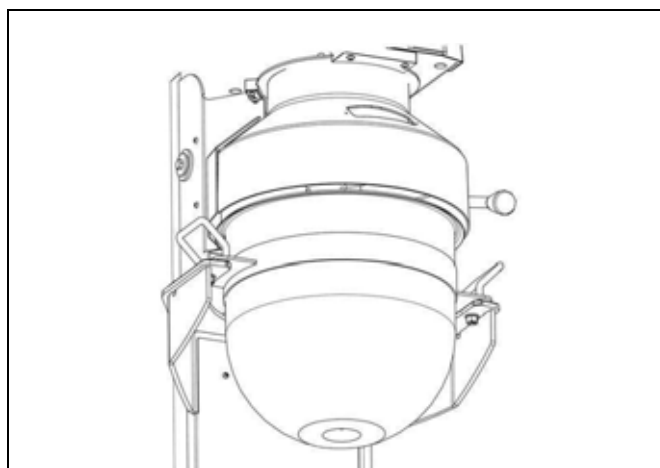


Figure 32

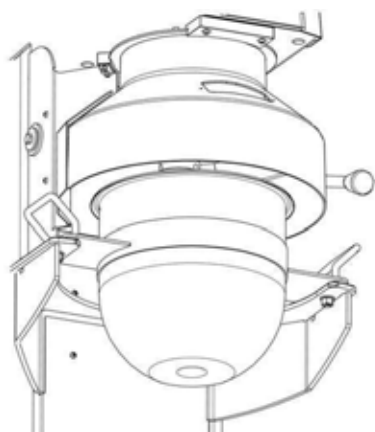


Figure 33

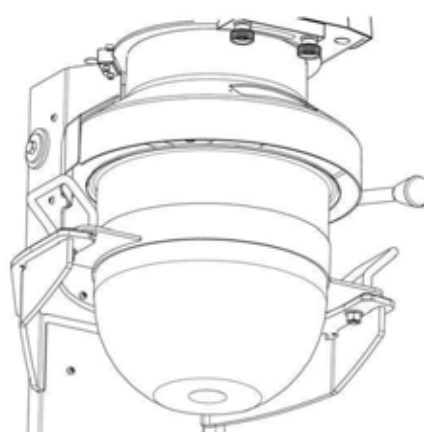


Figure 34

Traduction de la notice originale  
**BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80**

• **KEVO40-60-80**

Les mélangeurs modèle Kevo 40, Kevo 60 et Kevo 80 peuvent comporter des cuves avec des dimensions différentes selon les transformations que l'on veut effectuer.

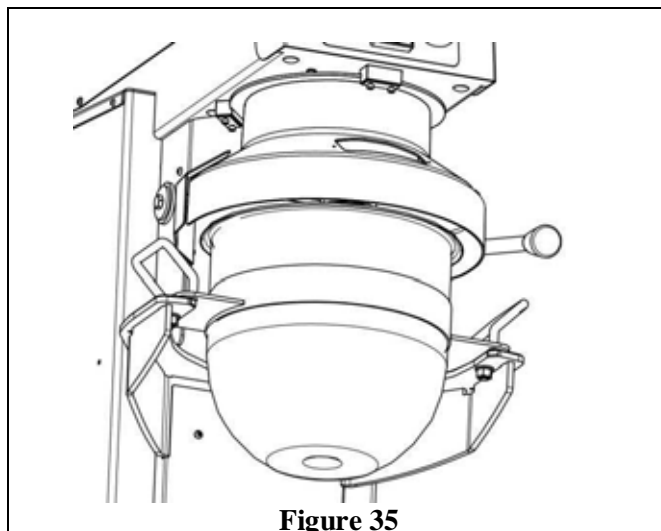
Le modèle Kevo 40 en plus de la cuve avec une capacité 40l peut comporter :

- une cuve de 20l (Figure 35).

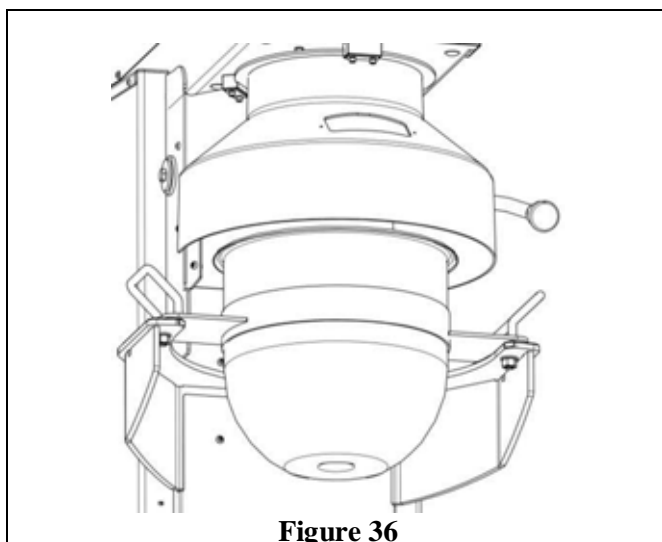
Le modèle Kevo 60 en plus de la cuve avec capacité 60l peut comporter :

- une cuve de 20l (Figure 36) ;
- une cuve de 40l (Figure 37).

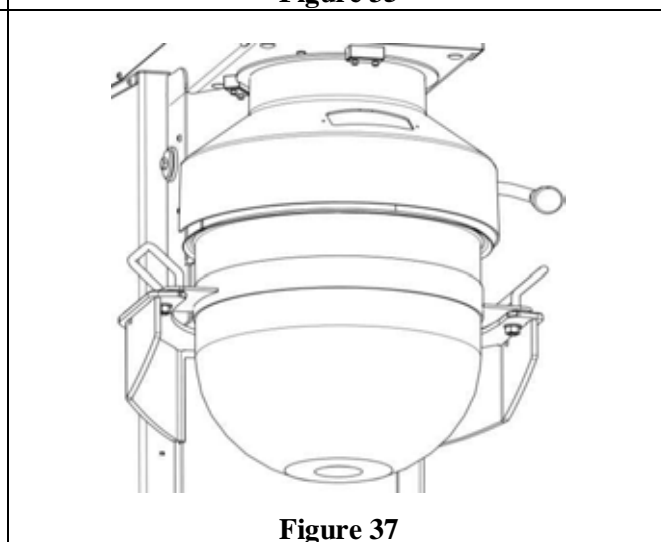
Le mélangeur modèle Kevo 80 ne peut comporter que la cuve de 80l.



**Figure 35**



**Figure 36**



**Figure 37**

## 9.00 GARANTIE

La garantie fournie par le Constructeur s'étend pour une période de douze mois à compter de la date de livraison. Par garantie, on entend la seule substitution de la pièce. Sont exclues les parties électriques et les moteurs. La demande d'assistance par un de nos techniciens sera à la charge du client.

Traduction de la notice originale  
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE KING 40-60 & KEVO 40-60-80

## 10.00 PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander les pièces de rechange nécessaires, contacter notre service assistance. Pour commander les pièces contacter le constructeur. La demande devra être envoyée au constructeur sous forme écrite, par email ou fax.

- Matricule/série de la machine.
- Modèle de la machine.
- Numéro de la pièce.
- Modèle de la machine
- Quantité de pièces désirées.

|    |                       |    |  |
|----|-----------------------|----|--|
| 01 | Moteur                | 06 | Micro cuve   |
| 02 | Spatule               | 07 | Micro protection   |
| 03 | Fouet                 | 08 | Groupe commandes (3V – Potentiomètre – écran – Touch screen) |
| 04 | Spirale               | 09 | Roulements   |
| 05 | Courroie trapézoïdale | 10 | Courroie dentée  |

Pour la liste complète des pièces de rechange contacter directement la société constructrice.

## 11.00 SCHEMAS ELECTRIQUES

Le schéma électrique de la machine achetée, est annexé au présent manuel d'utilisation et de maintenance.

**REMARQUE:**

*Pour la valeur du dispositif contre les surtensions se référer au schéma électrique de la machine.*