NOTICE D'INSTRUCTIONS

BATTEURS MELANGEURS PH412 DIGY

Figurine non contractuelle

Important : lire impérativement cette notice avant la mise en route

Notice originale

70 rue Anne de Bretagne – P.A. Les Marches de Bretagne - 85600 SAINT-HILAIRE-DE-LOULAY - France
Tel. +33 (0)2 51 45 35 35
www.vmimixing.com – sav@vmi.fr

Version : A
23/12/2020

Objet de la notice d'instructions

Cette notice d'instruction a pour objectif de faciliter la prise en main de la machine et son utilisation.

Les images et dénominations utilisées dans ce document sont non contractuelles.

Elle s'adresse uniquement à un personnel technique qualifié. L'attention que vous portez à ce document permettra d'éviter des dangers, de réduire les coûts de réparation et les temps d'arrêt ainsi que d'augmenter la fiabilité et la durée de vie de la machine.

Sont tenues de lire ce mode d'emploi et de s'y conformer toutes les personnes effectuant un travail se rapportant à la machine, par exemple :

- L'utilisation, incluant la préparation, la réparation des pannes en cours de travail, l'élimination des déchets de production, l'entretien, l'élimination des produits auxiliaires,
- Le maintien en état de fonctionnement (maintenance, inspections, remise en état),
- La manutention.

Utilisation de la notice

La notice d'utilisation et d'entretien de la machine font partie intégrante de la machine. Elle doit être conservée pendant toute la vie de la machine et doit être transmise à tous les utilisateurs.

Il est conseillé de faire une sauvegarde du fichier du manuel et de placer une copie accessible et à la disposition de tous les utilisateurs.

Il est nécessaire de respecter les précautions indiquées dans cette notice, avant de démarrer la machine et en cours d'utilisation, ainsi que les instructions concernant les mesures de sécurité.

Si des modifications sont apportées à la machine par le fabricant, si l'utilisateur fait ajouter des équipements optionnels proposés par le fabricant, le fabricant devra fournir une nouvelle notice, la documentation spécifique relative aux pièces devant être ajoutées ou remplacées.

Description des logos utilisés

Informations

Obligation générale sur l'utilisation du matériel

Recommandation sur le port d'Equipement de Protection individuelle

Opération de maintenance

Danger, risque pour le personnel qui utilise le matériel ou risque pour la machine

Gestion des indices

Date	Indice	Commentaire
23/12/2020	A	Notice originale

Sommaire

Certificats 5

1 Déclaration de conformité CE 6

2 Certificat d'alimentarité 7

Généralités 9

3 Contact 10

3.1. Fabricant 10

3.2. Service après-vente 10

3.3. Garantie et responsabilité 10

4 Fonctions 11

4.1. Caractéristiques générales 11

4.2. Dimensions 11

4.3. Tableau des capacités 12

4.4. Construction 12

4.5. Avertissements 13

4.6. Risque sur les énergies résiduelles électriques 14

5 Implantations 15

5.1. Aménagements préalables 15

5.2. Emballage - manutention 15

Nettoyage 16

Maintenance 19

6 Changement de la courroie 20

Fin de vie 21

Annexes 23

7 Plans et nomenclatures 24

8 Manuel opérateur 24

9 Schémas électriques 24

CERTIFICATS

1 Déclaration de conformité CE

Déclaration CE de conformité

PA Marches de Bretagne

85600 Saint-Hilaire-de-Loulay - France

Déclare que la machine

Type : **Batteurs mélangeurs PH412 DIGY**

Numéro : **à partir de 180000**

Est conforme aux règles essentielles des directives 2006/42/CE (Machines), 2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique), et aux normes correspondantes.

Norme : EN 454 : 2015

Le Directeur de VMI est autorisé à faire constituer le dossier technique tel que requis par la directive 2006/42/CE.

Fait à Saint-Hilaire-de-Loulay, le 23 Décembre 2020.

D.DENOEL

Directeur

2 Certificat d'alimentarité

Déclaration de conformité à la réglementation relative aux matériaux des matériels et équipements au contact des denrées alimentaires

Selon l'article 16 du règlement (CE) N°1935/2004

PA Marches de Bretagne

85600 Saint-Hilaire-de-Loulay - France

Déclare que les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et constitutifs de l'équipement référencé chez le client de la façon suivante :

Type : **Batteurs mélangeurs PH412 DIGY**

Numéro : **à partir de 180000**

Appartiennent aux familles de matériaux suivants (listées Annexe 1 du règlement (CE) 1935/2004)

☐ ~~Matériaux et objets actifs et intelligents~~		☐ ~~Colles~~
☐ ~~Céramiques~~	☐ ~~Liège~~	☐ ~~Caoutchoucs~~
☐ ~~Verre~~	☐ ~~Résines échangeuse d'ions~~	☒ Métaux et alliages
☐ ~~Papier et carton~~	☒ Matières plastiques	☐ ~~Encres d'imprimerie~~
☐ ~~Celluloses régénérées~~	☐ ~~Silicones~~	☐ ~~Textiles~~
☐ ~~Vernis et revêtements~~	☐ ~~Cires~~	☐ ~~Bois~~

Nous déclarons ces matériaux conformes aux exigences :

☒ du Règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 et à celles du Règlement (CE) N° 2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié.

☒ du Règlement (UE) n° 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses amendements ultérieurs.

☒ de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir le décret n°2007-766 du 10 mai 2007.

☒ de la note d'information de la DGCCRF n° 2003-27 relative aux additifs de matières plastiques destinés à entrer en contact avec les aliments

Cette conformité s'entend :

sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation préconisées par le déclarant (le cas échéant, des conditions prévues et définies au moment de l'appel d'offre ou de la commande),

sous réserve de l'utilisation de pièces de rechange d'origine, et en tenant en compte des caractéristiques particulières du matériau ou de l'équipement. Précisions fournies en annexe, le cas échéant.

avec les restrictions suivantes le cas échéant :

En cas de changement des propriétés physico-chimiques des denrées alimentaires en contact avec le matériau, de modification desdites denrées, de modification des conditions de contact (température, durée....), ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de procédé ou de nettoyage et désinfection telles que définies par le déclarant, le récipiendaire de la présente déclaration doit s'assurer de la continuité d'aptitude à l'usage du matériau ou de l'équipement cité en référence.

Toute modification du matériau ou de l'équipement ou de son utilisation doit donner lieu à une réévaluation de la conformité.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants :

☒ Déclaration(s) des fournisseurs de matériaux, traitements, revêtements de surface ou composants utilisés pour la fabrication des matériels et équipements objet de la déclaration.

☐ Analyses de migration globale.
Si concerné, voir le document d'information complémentaire.

☐ Analyses des substances sujettes à restriction (dont la migration spécifique)
Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances sujettes à restriction et la (ou les) limite(s) maximale(s) de migration spécifique (LMS) autorisée(s).*

☐ Présence d'additifs à double fonctionnalité
*Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances*concernées (Nom / N°CAS et/ou EINECS) et la (ou les) limite(s) maximale(s) de migration spécifique (LMS) autorisée(s).*

☐ Présence de matériaux recyclés
Si concerné, voir le document d'information complémentaire.

☐ Présence de matériaux actifs ou intelligents
Si concerné, voir le document d'information complémentaire.

☐ Autres (ex : matériaux non réglementés…)
*Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances*concernées.*

** Une substance est référencée par son nom, N°CAS et/ou EINECS et/ou PM ref. dans le cas des plastiques.*

Cette déclaration est valable à la date de livraison du matériel ou de l'équipement. Elle devra être renouvelée dans tous les cas où la conformité à ce qui précède n'est plus assurée (changement de matériau, modification de la réglementation avant livraison du matériel ou de l'équipement).

Le déclarant tient à la disposition des autorités compétentes une documentation appropriée pour démontrer cette conformité.

Le cas échéant, le champ de la déclaration de conformité peut être étendu à d'autres réglementations nationales ou supranationales en précisant que les matériaux au contact respectent, par exemple, les exigences des réglementations définies aux Etats-Unis par la F.D.A et rassemblées dans le CFR 21 (Code of Federal Regulations, titre 21)

Fait à Saint-Hilaire-de-Loulay, le 23 Décembre 2020.

D.DENOEL

Directeur

GENERALITES

3 Contact

3.1. Fabricant

Nom de l'entreprise	VMI
Adresse	70 rue Anne de Bretagne PA Marches de Bretagne 85600 Saint-Hilaire-de-Loulay
Téléphone	+33 (0)2 51 45 35 35
Site web	https://www.vmimixing.com

3.2. Service après-vente

Nos équipes du service après-vente sont disponibles 5/7j (du lundi au vendredi), pour répondre à vos besoins en pièces détachées d'origine, conseils techniques, dépannage à distance, interventions, expertise, garantie.

Nom de l'entreprise	VMI
Adresse	70 rue Anne de Bretagne PA Marches de Bretagne 85600 Saint-Hilaire-de-Loulay
Téléphone	+33 (0)2 51 45 35 76
Email	sav@vmi.fr

3.3. Garantie et responsabilité

Nos « conditions générales de vente » définissent les principales garanties et responsabilités.

Celles-ci sont à la disposition de l'exploitant depuis le début du contrat. Les dommages causés aux personnes ou au matériel par les raisons suivantes ne relèvent pas de notre responsabilité et ne sont pas couverts par notre garantie si :

- L'utilisation de la machine est non conforme à sa destination.
- Le montage, la mise en service, l'utilisation ou la maintenance sont incorrects.
- La machine est modifiée sans autorisation.
- L'entretien n'est pas effectué.
- Les conditions d'utilisation ne sont pas respectées.

4 Fonctions

Ce batteur est uniquement prévu pour pétrir des pâtes alimentaires pour la boulangerie-pâtisserie ou la cuisine.

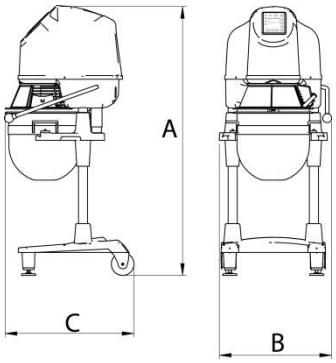
Son utilisation à d'autres fins ou sa modification physique conduirait VMI à se dégager de toutes responsabilités, sauf accord préalable confirmé par écrit.

4.1. Caractéristiques générales

	PH412
Poids du batteur	215 kg
Volume cuve	40 l
Puissance	Mono 2.2 kW
Fréquence	Voir plan électrique et/ou plaque machine
Tension	Voir plan électrique et/ou plaque machine
Outils	Fouet – spirale – palette
Niveau sonore	<70 dBA

VITESSE OUTIL			
		Satellite	**Outil**
5 vitesses pré-réglées	**Vitesse 1**	30 tr/*mn*	62 tr/*mn*
	Vitesse 2	50 tr/*mn*	104 tr/*mn*
	Vitesse 3	90 tr/*mn*	187 tr/*mn*
	Vitesse 4	120 tr/*mn*	250 tr/*mn*
	Vitesse 5	150 tr/*mn*	312 tr/*mn*

4.2. Dimensions



	PH212	**PH412**
A	1400 *mm*	1400 *mm*
B	610 *mm*	610 *mm*
C	700 *mm*	700 *mm*

4.3. Tableau des capacités

Applications		Maxi 20 L	Maxi 40 L	Maxi 60 L	Maxi 80 L	Outils	Vitesse 1	2	3	4/5
Détrempe (pâte)	kg	8	15	17	-		●			
Pains spéciaux (pâte)	kg	6	13	20	-		●	●		
Pizza (pâte)	kg	7,5	16	24	-		●			
Croissant (pâte)	kg	8	15	21	-		●	●		
Brioche (pâte)	kg	10,5	21	25	-		●	●		
Pâte à choux (pâte)	kg	11	22	33	-		●	●		
Pâte brisée (pâte)	kg	8	15	17	-		●	●		
Pâte sucrée (pâte)	kg	8	15	17	-		●	●		
Viande	kg	10	20	30	-		●	●		
Blanc d'oeuf	nb	32	70	90	110				●	●
Meringues	Litres utiles	13	26	39	52				●	●
Purée	kg	10	20	30	40		●	●		
Fondant	kg	8	16	24	32		●	●		

(Quantités de mélange maxi recommandées dans l'équipement)

4.4. Construction

- Grille de cuve pivotante en inox avec plexi de protection transparent
- Berceau de batteur en aluminium
- Spirale en aluminium AS7G
- Palette en aluminium AS7G
- Fouet en aluminium AS7G + fils inox
- Cuve en inox 304l

4.5. Avertissements

Les renseignements contenus dans ce manuel peuvent faire l'objet de modifications et d'améliorations sans préavis.

Avant la première utilisation du batteur, il est nécessaire de nettoyer la cuve et l'outil avec de l'eau chaude

Toute opération de maintenance, de réparation ou d'entretien doit se faire par un personnel qualifié, avec la machine hors tension.

Il est strictement interdit d'introduire dans la cuve tout objet ou corps étranger à la composition de la pâte.

Ne jamais oublier de remettre ce manuel à l'utilisateur final.

Ce manuel devra être conservé avec soin afin d'assurer le SAV. Dans toute correspondance, rappeler le numéro de la machine (voir plaque d'identification sur le côté de la machine).

Les conditions suivantes constituent un usage impropre de la machine et sont interdites :

- Modification ou suppression des systèmes de sécurité, telles que les protections fixes ou mobiles, fins de courses de sécurité ;
- Modification de la machine non autorisées par le fabricant ;
- Utilisation d'ingrédients non adéquats ;
- Nettoyage avec des outils pouvant rayer la cuve ;
- Utilisation de la machine dans un environnement non approprié ;
- Utilisation de la machine non conforme à sa destination initiale ;
- Absence d'entretien régulier ;
- Utilisation de produits congelés.

En cas de cuve pleine, il est préférable d'utiliser un chariot support de cuve pour la déplacer.

- Chariot 40 L : B065956E

Les batteurs PH212 et PH412 ne sont pas conçus pour travailler en zone ATEX.

Fonction sécurité

Fonction sécurité	PLr	PL
Grille de sécurité verrouillée	c	c
Cuve en position de travail	c	c

4.6. Risque sur les énergies résiduelles électriques

Les énergies résiduelles électriques générées par la présence des variateurs est susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la maintenance ou les raccordements électriques.

Avant toute intervention sur la partie électrique ou mécanique de la machine

1. Identifiez clairement le lieu de travail et le matériel.

2. 2. Déconnectez ou sectionnez toutes les sources électriques possibles et vérifiez qu'aucune reconnexion n'est possible.
   - Verrouillez et fixez un message d'avertissement.

3. 3. Après sectionnement de la machine, vous devez toujours **attendre les 5 minutes nécessaires à la décharge des condensateurs**.

4. 4. Vous devez protéger les éléments sous tension du site d'intervention contre les contacts directs.
   - Faites très attention à proximité des conducteurs dénudés.

5. 5Vérifiez l'absence de tension dans l'installation
   - Utilisez un multimètre d'une impédance d'au moins 1 Mohm.
   - La tension entre les bornes d'entrée du variateur (U1, V1, W1) et la terre (PE) doit être proche de 0 V.
   - La tension entre les bornes de sortie du variateur (U2, V2, W2) et la terre (PE) doit être proche de 0 V.
   - La tension entre les bornes c.c. du variateur (BRK+ et BRK-) et la terre (PE) doit être proche de 0 V. 6.

6. Effectuez une mise à la terre temporaire conformément à la réglementation locale.

Cf. Manuel utilisateur du variateur pour les consignes de sécurité complètes.

5 Implantations

Toute opération d'installation, doit se faire par un personnel qualifié.

5.1. Aménagements préalables

Le local doit être suffisamment éclairé.

La résistance du sol devra supporter 270 kg.

Pour L'entretien, laisser si possible un espace de 350mm à l'arrière du batteur.

5.2. Emballage - manutention

Le batteur doit être stocké dans un endroit sec s'il n'est pas déballé à réception.

La machine repose sur une palette en bois et est maintenue en place par des sangles

Déballage

- Retirer l'emballage.
- Retirer les vis de fixation sur la palette bois.
- Utiliser un chariot à fourches pour soulever le batteur.
- Placer les fourches sur le côté du batteur sous la colonne (cf schéma) en s'assurant que le centre de gravité se trouve entre ses fourches.
- Positionner le batteur à sa place définitive afin de le fixer au sol.

Pose au sol

- Le batteur est monté sur 2 pieds réglables.
- Régler la stabilité du batteur grâce à ses pieds réglables.

Tous les emballages utilisés par VMI sont recyclables par les sociétés de collecte et de traitement des déchets (bois, cartons, films)

NETTOYAGE

AVANT TOUTE OPERATION DE NETTOYAGE OU DE MAINTENANCE - DECONNECTER LE BATTEUR DU RESEAU ELECTRIQUE ET INTERDIRE TOUT REBRANCHEMENT.

Lors du nettoyage de la machine, il est conseillé de prendre quelques mesures pour éviter l'émanation de poussières de farine. Les poussières de farine sont dangereuses pour la santé. Le port d'Equipements de Protection Individuelle : masque respiratoire, lunette et gant de protection… sont recommandés.

Toutes opérations de maintenance ou d'entretien doit se faire par du personnel qualifié.

Tous les jours :

- Il est recommandé de nettoyer la zone alimentaire aussitôt le travail terminé.
- Nettoyage et désinfection de la zone alimentaire avec un détergent agréé alimentaire, une lavette et de l'eau chaude.
- Utiliser un coupe-pâte plastique pour racler la cuve.
- Rincer abondamment.

Ne jamais utiliser :

- Le jet d'eau
- Le jet d'eau haute pression.
- Des outils métalliques.
- La soufflette ou une brosse.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs

Pour les parties électriques (moteur, disjoncteur …) utiliser un aspirateur industriel pour éliminer les poussières. Ne pas utiliser ni brosse, ni soufflette.

Pour nettoyer le tableau de commande, utiliser un chiffon légèrement humide – Ne jamais nettoyer à grandes eaux (risque d'endommager la carte électronique).

La grille est démontable (cf. schéma) pour faciliter un meilleur nettoyage. Il est possible de passer la grille au lave-vaisselle

1- La cuve est enlevée et le berceau en position basse. L'ouverture de la grille est orientée vers l'avant.

2- Pousser la grille pour dégager les galets arrière.

3- Faire basculer la grille sur les galets avant de la dégager complètement.

4- Pour remonter la grille, suivre le cheminement inverse.

Les zones d'éclaboussure et non alimentaires doivent être nettoyées et désinfectées afin d'être maintenues propres (Fréquence de nettoyage à déterminer par l'utilisateur).

- Nettoyage de la zone d'éclaboussure et non alimentaire avec un détergent agréé dans l'alimentaire, une lavette et de l'eau chaude.
- Rincer abondamment.
- Ne jamais utiliser le jet d'eau haute pression ou des outils métalliques.

Pour le nettoyage, ou la désinfection du matériel, vérifier sur la fiche produit la dangerosité du produit et utiliser des Equipements de Protection Individuelle, si cela est conseillé.

Equipements de Protection Individuelle : masque respiratoire, lunettes et gants de protection (…).

MAINTENANCE

Les colonnes de guidage ne doivent pas être graissées.

6 Changement de la courroie

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance - déconnecter le batteur du réseau électrique et interdire tout retranchement.

La courroie doit être retendue après les 10 premières heures de fonctionnement.

La courroie doit être réglée entre 125 et 130 HZ

Avant toute opération sur la courroie, il est nécessaire de dépoussiérer l'ensemble avec un aspirateur industriel.

Pour accéder à la courroie outil, il faut dévisser les vis du capotage de tête.

Avant de remplacer les courroies, il est nécessaire de s'assurer que les nouvelles courroies ont les mêmes caractéristiques que celles installées par le fabricant de la machine.

Une tension excessive peut abîmer les roulements.

FIN DE VIE

L'élimination des déchets électriques et électroniques est à la charge de l'acheteur -sauf convention particulière conformément à la directive 2002/96/CE DEEE (Déchets des Equipements Electriques et Electroniques).

Les produits électriques professionnels VMI que vous utilisez dans le cadre de vos activités deviennent des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) lorsqu'ils arrivent en fin de vie.

En France, le Code de l'environnement (articles R.543-172 et suivants) définit depuis 2005 les modalités de gestion de la filière de recyclage des DEEE, fondée sur le principe de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP). Ainsi, tout Producteur mettant des EEE professionnels sur le marché doit organiser et financer la collecte, la dépollution et le recyclage de ses équipements.

Engagée dans une démarche responsable, VMI a choisi de remplir ses obligations réglementaires en finançant une filière de recyclage collective, afin de mutualiser les moyens avec d'autres fabricants, distributeurs et importateurs. Elle est adhérente **Ecologic**, qui coordonne la collecte, la dépollution et le recyclage des DEEE professionnels au sein d'**Ecologic**, l'éco-organisme à but non lucratif agréé par les Pouvoirs publics pour assurer la mission d'intérêt général de gestion des DEEE.

La mise en place des services **Ecologic** par VMI témoigne d'une volonté d'implication dans une filière performante pour gérer la fin de vie de ses équipements mis sur le marché. C'est aussi le moyen de vous garantir un service fiable et de qualité pour la collecte et le recyclage de vos DEEE professionnels.

Les modalités de récupération

La remise des équipements électriques usagés à la filière de recyclage des DEEE professionnels est la garantie d'une prise en charge efficace et conforme aux exigences environnementales. En tant que détenteur de DEEE professionnels et client / partenaire de VMI, vous disposez de différentes solutions sans frais pour vous en défaire :

- § Apport volontaire (< 2 T)

  Dépôt des DEEE professionnels, dans l'un des 250 points d'apport professionnels

- § **Pour repérer le point d'apport le plus proche** : https://www.e-dechet.com/ bouton « Apporter »
- § Enlèvement gratuit sur site pour des enlèvements ≥ 500 Kg, (les équipements devant être prêts au chargement c'est-à-dire sur pieds ou sur roulettes)

  Demande d'enlèvement à formuler auprès d'Ecologic, afin de mettre en place la logistique adaptée et de prendre un rendez-vous pour la collecte des DEEE professionnels sur site. En fonction des besoins, des conteneurs peuvent être mis à disposition.

- § **Pour faire une demande d'enlèvement** : https://www.e-dechet.com/ bouton « Faire enlever »
- Les équipements sont ensuite dépollués et recyclés dans une filière à haute performance environnementale.
- § Pour en savoir plus sur le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés : https://www.e-dechet.com/

Eléments	Mode d'élimination
Pièces en acier inoxydable	Ferrailles
Pièces en acier	Ferrailles
Guide en plastique	Conteneur à matières synthétiques
Huile de moteur réducteur	Déchets chimiques
Moteur réducteur	Ferrailles
Pièces en plastique de l'armoire de commande	Conteneur à matières synthétiques
Poulies et disques en plastique	Conteneur à matières synthétiques
Matériel de fixation (boulon, écrous, etc.)	Ferrailles
Pignons, axes, douilles de chaîne	Ferrailles
Courroies crantées	Conteneur à matières synthétiques
Carte ou platine électrique, moteurs et accessoires électriques	DEEE

ANNEXES

7 Plans et nomenclatures

Voir plans et nomenclature sous format PDF

8 Manuel opérateur

Voir manuel opérateur sous format PDF

9 Schémas électriques

Voir schémas électriques sous format PDF