

La langue de référence de ces instructions est le français.

Différents modèles

MIXER -

MIXER BERMIXER PRO longueur 33-43-53 cm avec ou sans fouet 350W à 450W

MIXER BERMIXER PRO TURBO longueur 43-53 cm avec ou sans fouet 550W

MIXER BERMIXER PRO TURBO longueur 43-53-63 cm avec ou sans fouet 650W

MIXER BERMIXER PRO TURBO longueur 53-63 cm avec ou sans fouet 750W

Table des matières

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|----|
| Consignes de sécurité importantes | 1 | Contrôle des pannes | 8 |
| Installation | 5 | Maintenance | 9 |
| Utilisation, Sécurité | 5 | Conformité aux réglementations | 10 |
| Nettoyage, hygiène, stockage | 8 | | |

Consignes de sécurité importantes

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations qui lui permettront de travailler correctement, facilement et en toute sécurité avec la machine (ci-après désignée « machine » ou « appareil »).

Les consignes suivantes ne doivent en aucun cas être considérées comme une longue liste d'avertissements et de contraintes, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que chaque personne responsable du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation ou du démontage de la machine prenne connaissance de ce Manuel et le lise attentivement avant de procéder aux différentes opérations, ceci afin d'éviter toute manœuvre incorrecte ou inappropriée susceptible de provoquer des dommages corporels ou matériels.

Il est également important de toujours maintenir le Manuel à la disposition de l'opérateur, de le conserver à l'endroit où la machine est utilisée, et de le consulter immédiatement en cas de doute ou chaque fois que cela est nécessaire.

Si, après la lecture du Manuel, il subsiste des doutes concernant l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à consulter le fabricant ou le SAV, toujours au service de l'utilisateur pour lui fournir une aide rapide et efficace. Il incombe d'améliorer le fonctionnement de la machine et en optimiser l'efficacité.

Pendant toutes les phases de fonctionnement de la machine, il convient de respecter les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation de la machine. Il incombe par conséquent à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

- Lire attentivement le Manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
- Toujours installer l'appareil dans un local aéré.



SOS

- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.

• L'installation et l'entretien doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour une assistance, contacter un SAV agréé. Exiger des pièces de rechange d'origine.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions imparties par une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

• Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.

• Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une formation spécifique concernant les risques impliqués.

• Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

• Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.

• Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

• Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.

• Veiller à éviter que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.

• Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou des nettoyeurs vapeur.

• Ce Manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence (PDF).

• Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil.


• L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur.

• L'appareil comporte une prise de terre prévue uniquement à des fins fonctionnelles.


• Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Il est conseillé à cet effet de souscrire un contrat de maintenance.

• Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour savoir si leur sécurité est garantie lors de l'utilisation de ce type d'appareil.



• Le symbole  apparaissant sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme déchet ménager, mais qu'il doit être évacué selon les normes, afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé des personnes. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



- Le symbole  « Consulter le Manuel d'utilisation » indique qu'il convient de lire le Manuel d'utilisation avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou toutes personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.
- L'ensemble arbre + lame ne peut pas être retiré une fois que l'équipement est monté sur le bloc moteur.
- Toujours débrancher la machine avant de monter ou de retirer un équipement.
- Ne jamais démarrer la machine si l'outil n'est pas immergé.
- Ne jamais retirer l'outil pendant le fonctionnement : risque de projections.
- Toujours démarrer à vitesse lente, en particulier pour les préparations dures (purées, pâte à crêpes, etc.)
- Ne pas essayer de maintenir le fouet par la boîte d'engrenages. La main risquerait dans ce cas de glisser le long de la boîte d'engrenages et de se prendre dans les fils du fouet.
- La boîte d'engrenages n'est pas conçue pour saisir l'équipement.

• Ne pas essayer d'introduire un doigt ou une main entre les fils du fouet. Ne pas essayer d'arrêter les fouets pendant que la machine fonctionne.

• Pour éviter la détérioration des fouets, les vibrations excessives de la machine et les projections, ne pas actionner l'ensemble à grandes vitesses. Cela améliorera la qualité du travail.

• Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

• Manipuler le rotor avec le plus grand soin. (Risque de COUPURES - CHOCS).

• Ne pas mettre le bloc moteur en lave-vaisselle pour le nettoyer. Frotter l'unité avec une éponge humide imbibée de détergent, puis la sécher.

• Éviter toute mauvaise manipulation de l'appareil et des accessoires.

• Faire attention à ne pas se couper en manipulant les couteaux pendant le nettoyage.

• Si l'appareil s'arrête et que le voyant s'allume :
- Le débrancher et le laisser refroidir jusqu'au réarmement du déclencheur thermique.

Si les problèmes persistent, contacter le SAV du revendeur local.

- Ces appareils sont conçus pour être utilisés dans des applications commerciales, comme des cuisines, des restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc. mais pas pour la production alimentaire de masse en continu.

- L'équipement tube mixer est strictement réservé à l'usage professionnel pour un volume minimum de 15L.

- Avec les tubes mixer, ne jamais dépasser les limites d'immersions spécifiées figures 2.1.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions données dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement à l'aide d'autres pièces que celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie) ;
- d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- d'un entretien insuffisant ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de la machine par du personnel non informé et non formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection des équipements de protection individuelle adéquats à porter par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien du SAV, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.




Electrolux Professional décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui auraient pu se glisser dans le Manuel, si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de traduction. Tout complément au Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est fourni ci-dessous.

| Phase | Vêtements de protection | Chaussures de sécurité | Gants | Lunettes | Casques de sécurité |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| Transport |  |  |  |  |  |
| Manutention | | | | | |
| Déballage | | | | | |
| Montage | | | | | |
| Utilisation normale | | | | | |
| Réglages | | | | | |
| Nettoyage courant | | | | | |
| Nettoyage exceptionnel | | | | | |
| Entretien | | | | | |
| Démontage | | | | | |
| Démolition | | | | | |

Légende :

| | |
|---|---|
|  | EPI PRÉVUS |
|  | EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE |
|  | EPI NON NÉCESSAIRES |

Pendant l'utilisation courante, les gants protègent les mains contre tout contact avec les parties chaudes de l'appareil ou des aliments chauds.

CONSERVATION DU MANUEL

Le Manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de prêt, le présent Manuel doit accompagner la machine.

Consignes de sécurité générales

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

DESTINATAIRES DU MANUEL

Ce Manuel s'adresse :




- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- aux techniciens spécialisés du SAV.

TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide de moyens spéciaux et appropriés.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

-  **PE polyéthylène** : pellicule extérieure emballage, sachet contenant les instructions
-  **PP polypropylène** : sangles
-  **PS polystyrène expansé** : cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.



ATTENTION

Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans blindages ou avec des dispositifs de protection désactivés.

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine.

Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles périodiques de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des blindages ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et le personnel chargé de l'entretien ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans la machine d'objets ou de choses non compatibles avec la réfrigération, la congélation ou la conservation ou qui peuvent endommager la machine, blesser des personnes ou nuire à l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions d'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.

Intervalles d'entretien :

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service. Il est également recommandé de souscrire un contrat de maintenance préventive et planifiée avec le SAV.

Périodicité des entretiens

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

| Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage | Fréquence |
|---|----------------|
| Nettoyage courant Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante | Tous les jours |
| Protections mécaniques Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations | Tous les mois |
| Commande Vérifier la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de fissures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état | Tous les ans |
| Structure de la machine Vérifier le serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil. | Tous les ans |
| Signalisation de sécurité Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité | Tous les ans |
| Armoire électrique de commande Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine. | Tous les ans |
| Câble de branchement électrique et prise à fiche vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin) et de la fiche | Tous les ans |
| Révision générale de l'appareil Vérifier tous les composants, équipements électrique | Tous les ans |

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présents sur l'appareil :

| |
|---|
| <p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 350W N° : FRJ 6xxxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.3 A IP34 220-240 V 2018</p> |
| <p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 450W N° : FRJ 6xxxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.6 A IP34 220-240 V 2018</p> |
| <p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 550W N° : FRJ 6xxxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.6 A IP34 220-240 V 2018</p> |
| <p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 650W N° : FRJ 6xxxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.8 A IP34 220-240 V 2018</p> |
| <p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 750W N° : FRJ 6xxxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 4.1 A IP34 220-240 V 2018</p> |

La signification des différentes informations est reprise ci-après :

F..... description de fabrication du produit

Modèle. description commerciale

Type..... identification de la certification

PNC code production

V tension

~ phase

Hz fréquence d'alimentation

A. courant

IP 34 degré de protection à la poussière et à l'eau

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

Introduction

1.1 DESCRIPTION

Ces appareils sont conçus pour être utilisés dans des applications commerciales, comme des cuisines, des restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc. mais pas pour la production alimentaire de masse en continu. Ces MIXERS À FOUET sont conçus pour :

- Mélanger, mixer et préparer des soupes et des sauces d'une consistance régulière avec le MIXER.
- Fouetter, émulsifier et monter des blancs d'œufs en neige, préparer de la mayonnaise ou des purées avec le FOUET.
- Pour les préparations alimentaires spéciales : DEMANDEZ PLUS D'INFORMATIONS.
- Ces mixers sont destinés exclusivement à un usage professionnel. Ils doivent être utilisés par le personnel qualifié, lui-même familiarisé avec ces instructions.

• Ces mixers ne sont pas conçus pour être utilisés dans une atmosphère explosive.



- | | |
|----------------------------------|--|
| A Poignée supérieure | K Fouet |
| B Poignée inférieure | L Unité du fouet |
| C Bloc moteur | M Bouton de marche « I » |
| D Couvercle d'extrémité | N Indicateur de surcharge |
| E Dispositif de centrage | O Bouton de réglage de la vitesse « + » |
| F Baïonnette | P Bouton de réglage de la vitesse « - » |
| G Poignée | Q Bouton d'arrêt « O » |
| H Tube du mixer | R Voyant de vitesse |
| I Couvercle de protection | |
| J Lames | |

Installation

2.1 DIMENSIONS - POIDS (à titre indicatif uniquement)



2.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Les différents modèles de mixer à fouet de classe II (double isolation) utilisent une alimentation AC monophasée. Il n'est pas nécessaire de les mettre à la terre.

Le bloc moteur universel est protégé contre les interférences.

- Prévoir une prise d'alimentation murale standard 10A monophasée protégée par un disjoncteur ou un fusible 10A.
- Vérifier que la tension du système électrique correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

• Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer les outils et les fouets. Consulter à cet effet le §4.2 « Nettoyage après utilisation ».

• **Caractéristiques électriques :**

- A Tension d'alimentation (Volts)
- B Modèle
- C Fréquence (Hertz)
- D Courant (Ampères)

Avant de procéder au test PAT (Portable Appliance Testing) de la gamme d'équipements de préparation alimentaire Electrolux, il convient de débrancher le circuit imprimé. Ceci est dû au fait que les cartes sont dotées d'une diode de terre qui risque de fausser le résultat pendant ce type de test. Un appareil standard utilise également un voyant de test clignotant de 25A et jusqu'à 3000V mais, comme on peut le prévoir, ce type de voyant sur un équipement doté d'un circuit imprimé peut être destructeur pour la carte. Il est également recommandé d'utiliser un appareil de test PAT approuvé pour les systèmes informatiques utilisant

un faible ampérage.

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il y a deux manières de remédier à ce problème.

- Débrancher la carte comme décrit et lancer le test pour PC,
- Ou installer le mixer sur un socle à fusible (sans prise). De ce fait, il ne sera plus considéré comme appareil portable et le test PAT ne sera plus nécessaire.

Utilisation, Sécurité

3.1 SÉCURITÉ INTÉGRÉE - DIRECTIVES

- La sécurité de l'utilisateur est garantie par :
 - La double isolation de la machine (Classe II).
 - L'obligation d'appuyer sur les boutons-poussoirs de marche O et M après un arrêt (système de sécurité « absence de tension »).
 - La protection du bloc moteur contre les tensions excessives grâce à un fusible thermique.
 - La distance entre l'outil et les zones de manipulation.
 - La protection de l'outil du mixer.
 - Le respect des consignes de sécurité suivantes.
- L'utilisateur du mixer à fouet doit respecter les consignes de sécurité suivantes :
 - **Toujours débrancher la machine avant de monter ou de retirer le mixer et le fouet.**



Toute autre utilisation que celle décrite dans le présent Manuel sera considérée comme impropre par le fabricant.

- **N'utiliser la machine que si l'outil se trouve dans un récipient et immergé à au plus 2/3 de sa longueur (voir limite d'immersion).**

- L'équipement tube mixer est strictement réservé à l'usage professionnel pour un volume minimum de 15L.
- Avec les tubes mixer, ne jamais dépasser les limites d'immersions spécifiées figures 2.1.
- Toujours utiliser un récipient stable à une hauteur appropriée.
- Pour éviter toute projection de liquides chauds, avant de démarrer l'outil, l'abaisser jusqu'au fond du récipient, en respectant la limite d'immersion, et le retirer après son arrêt complet.
- Pour éviter les risques liés à la rotation de la lame, toujours démarrer le mixer dans le récipient.
- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation.
- Ne jamais nettoyer l'équipement avec la machine branchée. Débrancher l'équipement avant de le nettoyer.
- Le bloc moteur reste stable s'il est placé à la verticale sur la surface de travail.

3.2 FONCTIONNEMENT 1.1

I VERSION STANDARD

a) Démarrage :

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.
- Maintenir le mixer à l'aide des poignées A et B du bloc moteur C.
- Appuyer simultanément sur le bouton « I » (point M) et le bouton vert « + » (point O). Le mixer démarre à vitesse lente.
- Relâcher le bouton vert (point M) et le bouton (point O). Le mixer poursuit à la vitesse 3 sur les modèles 350W et 450W, et à la vitesse 2 sur les modèles 550W, 650W et 750W.

b) Arrêt de la machine

- Appuyer sur le bouton rouge « O » (point Q).

c) Choix de la vitesse

Si l'appareil est resté à l'arrêt plus de 30 secondes, il redémarre toujours à la vitesse 3 sur les modèles 350W et 450W, et à la vitesse 2 sur les modèles 550W, 650W et 750W.

Si l'appareil est resté à l'arrêt moins de 30 secondes, il redémarre à la vitesse à laquelle le mixer fonctionnait lorsqu'il s'est arrêté, ce afin de ne pas avoir à régler de nouveau la vitesse après un bref arrêt (moins de 30 secondes), par exemple pour vérifier la préparation.

d) Pour augmenter la vitesse

Appuyer plusieurs fois de suite sur le bouton vert « + » (point O).

La vitesse augmente par paliers progressifs à chaque appui sur le bouton vert « + » (point O).

Maintenir le bouton vert « + » (point O) enfoncé plus de 1 seconde pour amener la vitesse directement au maximum.

e) Pour réduire la vitesse

Appuyer plusieurs fois de suite sur le bouton noir « - » (point P).

La vitesse diminue par paliers progressifs à chaque appui sur le bouton noir « - » (point P).

Maintenir le bouton noir « - » (point P) enfoncé plus de 1 seconde pour amener la vitesse directement au minimum.

Remarque :

1) Lorsque l'appareil est en marche, le fait d'appuyer sur le bouton vert « I » de la poignée B n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

2) Un voyant de surcharge rouge (point N) se met à clignoter quand l'appareil est en surcharge : cela n'affecte en rien le fonctionnement de la machine, mais il vaut mieux réduire la vitesse de fonctionnement jusqu'à ce que le voyant d'avertissement s'éteigne. Si la vitesse n'est pas réduite quand le voyant d'avertissement clignote, la machine continue à fonctionner correctement mais risque de s'arrêter plus rapidement en raison de la surchauffe du bloc moteur. Dans ce cas, le voyant rouge M reste allumé en permanence.

L'appareil est également protégé contre une surchauffe due éventuellement à un usage prolongé et intensif. Dans ce cas, le mixer s'arrête de lui-même et le voyant d'avertissement rouge reste allumé pour indiquer que l'arrêt de l'appareil est dû au déclenchement de la fonction de sécurité de l'appareil. Dans ce cas, attendre quelques minutes que le bloc moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher immédiatement. Le voyant d'avertissement ne devrait plus clignoter. S'il continue à clignoter, attendre un peu plus longtemps que le bloc moteur refroidisse, débrancher puis rebrancher la machine.

3) Si la machine s'est arrêtée à une vitesse inférieure à 3, il vaut mieux attendre 30 secondes avant de la démarrer, ou de débrancher puis rebrancher la machine immédiatement.

II VERSION PRESSION CONSTANTE

a) Démarrage :

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.
- Maintenir le mixer à l'aide des poignées A et B du bloc moteur C.
- Appuyer simultanément sur le bouton « I » (point M) et le bouton vert « + » (point O). Le mixer démarre à la vitesse 3 sur les modèles 350W et 450W, et à la vitesse 2 sur les modèles 550W 650W et 750W.
- Relâcher le bouton « + » (point O) tout en maintenant le bouton vert (point M) enfoncé.

b) Arrêt de la machine

- Relâcher le bouton vert (point M).

c) Choix de la vitesse

Si l'appareil est resté à l'arrêt plus de 30 secondes, il redémarre toujours à la vitesse 3 sur les modèles 350W et 450W, et à la vitesse 2 sur les modèles 550W, 650W et 750W.

Si l'appareil est resté à l'arrêt moins de 30 secondes, il redémarre à la vitesse à laquelle le mixer fonctionnait lorsqu'il s'est arrêté, ce afin de ne pas avoir à régler de nouveau la vitesse après un bref arrêt (moins de 30 secondes), par exemple pour vérifier la préparation.

d) Pour augmenter la vitesse

Appuyer plusieurs fois de suite sur le bouton vert « + » (point O).

La vitesse change par paliers progressifs à chaque appui sur le bouton vert « + » (point O).

Maintenir le bouton vert « + » (point O) enfoncé plus de 1 seconde pour amener la vitesse directement au maximum.

e) Pour réduire la vitesse

Appuyer plusieurs fois de suite sur le bouton noir « - » (point P).

La vitesse diminue par paliers progressifs à chaque appui sur le bouton noir « - » (point P).

Remarque :

2) Un voyant de surcharge rouge (point N) se met à clignoter quand l'appareil est en surcharge : cela n'affecte en rien le fonctionnement de la machine, mais il vaut mieux réduire la vitesse de fonctionnement jusqu'à ce que le voyant d'avertissement s'éteigne. Si la vitesse n'est pas réduite quand le voyant d'avertissement clignote, la machine continue à fonctionner correctement mais risque de s'arrêter plus rapidement en raison de la surchauffe du bloc moteur. Dans ce cas, le voyant rouge M reste allumé en permanence.

L'appareil est également protégé contre une surchauffe due éventuellement à un usage prolongé et intensif. Dans ce cas, le mixer s'arrête de lui-même et le voyant d'avertissement rouge reste allumé pour indiquer que l'arrêt de l'appareil est dû au déclenchement de la fonction de sécurité de l'appareil. Dans ce cas, attendre quelques minutes que le bloc moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher immédiatement. Le voyant d'avertissement ne devrait plus clignoter. S'il continue à clignoter, attendre un peu plus longtemps que le bloc moteur refroidisse, débrancher puis rebrancher la machine.

3) Si la machine s'est arrêtée à une vitesse inférieure à 3, il vaut mieux attendre 30 secondes avant de la démarrer, ou de débrancher puis rebrancher la machine immédiatement.

3.3 INSERTION DES FOUETS

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.
- Aligner la baïonnette de chaque fouet sur la rainure des bro-

ches du réducteur de vitesse et l'enfoncer totalement. Chaque bague de fouet doit se situer au même niveau que le réducteur de vitesse.

- Retirer chaque fouet en tirant dessus.

3.4 ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE DU MIXER ET DU FOUET 3.4

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.

1) Assemblage du fouet et du mixer



a) Placer le dispositif de centrage E sur la bride D du bloc moteur, en alignant les baïonnettes F sur les fentes de la bride D



b) Introduire le dispositif de centrage E complètement dans la bride D par petits mouvements de rotation



Le dispositif de centrage doit être introduit sans forcer.

c) Tourner d'un quart de tour jusqu'à ce que les logos  se trouvent face au logo 




Remarque : L'ensemble arbre + lame ne peut pas être retiré une fois que l'équipement est monté sur le bloc moteur. S'il peut être retiré, voir b).

d) Vérifier que la lame J n'a pas été expulsée pendant l'assemblage.





Si c'est le cas :

- Démontez l'équipement (voir §3.4.2).

- Réintroduire la lame J 

- Reprenez la procédure d'assemblage (voir §3.4.1).

2) Démontage du fouet et du mixer

a) Tourner la poignée G d'un quart de tour pour amener le signe  en face de 


b) Relâcher la poignée G de la bride D.



Toujours débrancher la machine avant de monter ou de retirer un équipement.


3.5 UTILISATION DU MIXER

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.

- Placer le mixer dans le récipient, en l'immergeant sur MAXIMUM 2/3 de sa longueur. 

- Démarrer le mixer et sélectionner la vitesse maximale, en maintenant le bouton vert « + » (point O) enfoncé pendant 1 seconde (voir §1.1).

- Pour les tubes 50 et 60, maintenir l'appareil par la poignée G du tube du mixer et par une des deux poignées A ou B du bloc moteur, en fonction de la hauteur de travail.

- Pour les tubes 30,40 il est possible de : Maintenir l'appareil par les poignées A et B du bloc moteur. 

- Incliner légèrement le mixer et commencer à mélanger, en maintenant la lame au-dessus du fond. Les produits seront aspirés par l'effet de tourbillonnement et mixés.

- Laisser ensuite le mixer reposer sur le fond, pour terminer le travail sans se fatiguer.

- Attendre que le mixer soit à l'arrêt complet avant de le retirer du récipient.

- Si la profondeur du liquide est supérieure à la limite d'immersion sur le tube, il faudra utiliser un support pour le récipient (non fourni avec la machine). Contacter le fournisseur.

- Arrêter la machine et retirer le mixer.

ATTENTION : Pendant le fonctionnement, maintenir les mains sur les poignées pour éviter de se brûler lorsque le tube devient chaud une fois immergé dans les liquides en ébullition (soupe, etc.).

Veiller à ne pas dépasser la profondeur d'immersion.



Ne jamais démarrer la machine si l'outil n'est pas immergé.



Ne jamais retirer l'outil pendant le fonctionnement : risque de projections.

3.6 UTILISATION DU FOUET

- Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.



Toujours démarrer à vitesse lente, en particulier pour les préparations dures (purées, pâte à crêpes, etc.)

- Démarrage (voir §3.2).

- Maintenir l'appareil par le moyeu du tube du mixer et par une des deux poignées A ou B du bloc moteur, en fonction de la hauteur de travail.



- Si la vitesse est trop faible, l'augmenter progressivement en prenant garde aux projections.

- Déplacer le fouet lentement depuis le centre vers les bords du récipient (blancs d'œuf battus en neige, mayonnaise, etc.).

ATTENTION :

- **Ne pas essayer de maintenir le fouet par la boîte d'engrenages. La main risquerait dans ce cas de glisser le long de la boîte d'engrenages et de se prendre dans les fils du fouet. La boîte d'engrenages n'est pas conçue pour saisir l'équipement.**

- **Ne pas essayer d'introduire un doigt ou une main entre les fils du fouet. Ne pas essayer d'arrêter les fouets pendant que la machine fonctionne.**

- **Pour éviter la détérioration des fouets, les vibrations excessives de la machine et les projections, ne pas actionner l'ensemble à grandes vitesses. Cela améliorera la qualité du travail.**

3.7 RECETTES DE BASE

a) avec le mixer

- Tous types de ragouts, veloutés et soupes de poisson.

- Brandades, brunaises, crème d'épinards, panades.

b) avec le fouet

• Pommes de terre écrasées

- Égoutter les pommes de terre une fois parfaitement cuites

Remarques : Le fouet peut être utilisé directement jusqu'à 6 kg de pommes de terre écrasées. Pour les plus grandes quantités jusqu'à 20 kg ou si les pommes de terre sont encore un peu dures après cuisson, mélanger grossièrement avec le mixer à vitesse rapide, puis utiliser le fouet.

- Sélectionner la vitesse moyenne (1 → 4).

- Réduire les pommes de terre en purée en partant du centre vers les bords du récipient.

- Assaisonner puis ajouter du lait chaud à vitesse RAPIDE et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux.

• Mayonnaise (pour 5 litres) :

- Démarrer à vitesse moyenne.

- Augmenter progressivement la vitesse, en fonction de la quantité.

• Blancs d'œuf en neige (jusqu'à 60 œufs) :

- Battre délicatement les œufs à vitesse lente

- Finir en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse rapide pour obtenir des blancs d'œuf battus en neige volumineux et fermes.

• Autres :

- Crèmes : pâte, beurre, chantilly, génoise, meringue, flans, pâte à choux, soufflés, etc.

Nettoyage, hygiène, stockage


Respecter les consignes de sécurité fournies au §3.1.

4.1 ENTRE LES UTILISATIONS



- Immerger les pièces sales de l'outil à l'eau chaude.


- Démarrer l'appareil pendant quelques secondes, l'outil se nettoiera automatiquement.


4.2 APRÈS UTILISATION


 Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

A/ Nettoyage du mixer .

 Manipuler le rotor avec le plus grand soin. (Risque de COUPURES - CHOCS). 

1) Démontez complètement le mixer : voir  3.4

2) Prendre le mixer et pousser l'arbre en plastique central avec les deux pouces au-dessus d'une table ou d'un évier.  4.2a

 Démontez l'appareil au-dessus d'une table ou d'une surface stable afin de ne blesser personne lors de l'éjection de l'arbre et de la lame.

3) Séparer le tube H de l'ensemble arbre + lame.  4.2b

4) • Nettoyer l'ensemble arbre + lame et le tube H dans un évier.


Nettoyer l'ensemble arbre + lame et le tube H avec une brosse et à l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant. Rincer à l'eau claire et laisser sécher avant de procéder à la stérilisation.

• Nettoyage en machine : seuls la lame et le tube H peuvent être nettoyés en machine.

Pour dévisser la lame J : maintenir l'arbre avec les deux mains, avec la lame reposant sur une surface stable, et faire tourner l'arbre dans le sens anti-horaire pour le débloquer.

Finir de dévisser la lame à la main.  4.2c

Ne pas nettoyer l'arbre en lave-vaisselle, car il pourrait noircir sous l'effet des produits à base de chlore. Cela n'a toutefois aucun effet

 Afin d'éviter la détérioration des pièces en plastique après les avoir mis en lave-vaisselle, attendre qu'elles soient revenues à la température ambiante avant de les utiliser.


sur la santé.

5) Stérilisation


Après nettoyage et avant chaque utilisation, il faut retirer le roulement inférieur pour le stériliser. Les pièces à stériliser sont celles en contact avec les aliments :

- la lame (3),
- le sous-ensemble (4) - non démonté - ,
- le tube (5),
- le sous-ensemble (6) - non démonté - ,

Pour la stérilisation, utiliser les équipements prévus à cet effet (ultraviolet - ozone, etc.) en respectant les instructions du fabricant.

6) Remonter l'ensemble arbre + lame dans le tube en appuyant avec la paume de la main.  4.2d

B/ Nettoyage des fouets.

1) Retirer les fouets : §3.3  3.4

2) Nettoyer le fouet à l'eau chaude additionnée de détergent - dégraissant - désinfectant compatible avec son matériau. Rincer à l'eau claire et laisser sécher.

3) Ne pas laver en lave-vaisselle.

Les deux fouets peuvent être nettoyés de la même façon que l'unité (voir point 2). Ils peuvent également être nettoyés en lave-vaisselle.

4) Stérilisation

Après chaque nettoyage et avant chaque utilisation, stériliser la boîte à engrenages et les fouets, selon les mêmes méthodes que pour le tube.

5) Remonter le fouet (voir §3.4).

 Ne pas mettre le bloc moteur en lave-vaisselle pour le nettoyer. Frotter l'unité avec une éponge humide imbibée de détergent, puis la sécher.

4.3 RANGEMENT



4.3

• Choisir un endroit facilement accessible pour fixer le support mural (vis et chevilles non fournies).

- Après le nettoyage, accrocher le bloc moteur et l'ensemble mixer et fouet sur le support mural. Enrouler le câble d'alimentation sur l'enrouleur et placer la prise dans le panneau frontal.


Important :

- Conserver le bloc moteur à l'écart des sources de chaleur.
- Manipuler la machine avec soin, en évitant de la laisser tomber ou de la heurter.
- Manipuler le mixer avec soin.
- Éviter tout impact contre le clip E.

Contrôle des pannes

5.1 LA MACHINE NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est branchée.
- L'alimentation électrique de la prise est correcte.
- L'opérateur a appuyé simultanément sur les deux boutons de démarrage (voir §1.1 - modèle standard).
- Si le voyant s'allume, débrancher la machine et attendre quelques instants que le bloc moteur ait refroidi (voir §1.1).

 Si l'appareil s'arrête et que le voyant s'allume :
- Le débrancher et le laisser refroidir jusqu'au réarmement du déclencheur thermique.

 Si les problèmes persistent, contacter le SAV du revendeur local.

5.2 BRUIT ANORMAL

- Arrêter et débrancher l'appareil.
- À chaque utilisation, vérifier l'état de :
 - carter (absence de fissures)
 - équipement utilisé (fouet engagé correctement, lame serrée, etc.)

- fonctionnement de l'ensemble
- Vibration éventuelle pendant le fonctionnement : jeu dans l'arbre, détérioration des roulements à billes ou désalignement de l'arbre

 Si le problème persiste, contacter le SAV du fournisseur.

5.3 IMMERSION DE L'APPAREIL

Si l'appareil est immergé accidentellement alors qu'il est en marche :

- NE PAS ESSAYER DE LE SORTIR.

- NE PAS TOUCHER LE RÉCIPIENT
- METTRE IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL HORS TENSION.
- Avertir le SAV du fournisseur.

5.4 CHUTE ACCIDENTELLE

- Avec la machine débranchée :
- Vérifier l'état des carters (absence de fissures et d'éclats).

- Vérifier l'absence de bruits suspects en secouant l'appareil.
- En cas de doute, contacter le SAV du fournisseur.

Entretien

6.1 PIÈCES MÉCANIQUES

• Les fouets du mixer n'exigent qu'un minimum d'entretien (le bloc moteur et les roulements des pièces mécaniques sont lubrifiés à vie).



Pour lubrifier les mécanismes, utiliser des huiles et graisses compatibles avec l'utilisation de denrées alimentaires.

- À chaque utilisation de l'appareil (voir §5.20) :
- Jeu à l'extrémité de l'arbre du mixer.
- Affûtage de la lame du mixer.
- Fuites par le carter du fouet.
- Système de fixation du fouet.
- Pour accéder à l'intérieur du bloc moteur, procéder de la manière suivante :
- Débrancher la machine.
- Retirer la courroie ondulée (point 12) (se servir d'un tournevis comme levier).
- Retirer les 3 vis M4x16 (point 11) et retirer le collier de serrage (point 10) et le couvercle d'extrémité (point 9).

- Retirer la vis PT 40x20 située sous la poignée supérieure (point A) et retirer le capuchon supérieur (point 2). Faire attention à ne pas perdre les boutons S2.
- Retirer les capuchons (point 15).
- Retirer les 7 vis (point 13).
- Placer la machine à l'horizontale et séparer le carter (point 14) (voir la vue éclatée « unité ».)

Pour le remontage : procéder dans l'ordre inverse.

- Pour accéder à l'intérieur du bloc de fouets, procéder de la manière suivante (voir la vue éclatée du bloc de fouets) :
- Retirer les fouets (point 18) en tirant fermement dessus.
- Retirer les 4 capuchons (point 10) à l'aide d'un tournevis.
- Dévisser les 4 vis (point 11).
- Séparer l'ensemble S3 et le carter (point 17), en veillant à maintenir le carter (point 17) comme illustré dans la vue éclatée, de manière à ce que de la graisse ne s'infilte pas à l'intérieur.

Pour le remontage : procéder dans l'ordre inverse.

6.2 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES 6.2

- Voir les schémas électriques.
- Identification des couleurs des fils :
- U1 - V1 - W1
- Phase : L
- Neutre : N

- Identification des composants

M : bloc moteur

V : variateur

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou toutes personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.

6.3 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Il est recommandé de prendre contact avec le revendeur de la machine.



Pour toutes informations ou commandes de pièces de rechange, préciser le type de machine, son numéro de série et les caractéristiques électriques.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier ou d'apporter des améliorations aux produits sans préavis.


Cachet du revendeur

Date de l'achat :

Conformité aux réglementations

La machine a été conçue et fabriquée en conformité avec :

- La directive Machine 2006/42 CEE
- La directive CEM 2014/30/UE
- La directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses
- La directive « WEEE » 2002/96/CEE

Le symbole «  » apposé sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager. L'amener plutôt à un centre de recyclage des équipements électriques et électroniques. L'évacuation correcte du produit contribue à éviter les impacts sur l'environnement et sur la santé des personnes résultant de la mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le service Vente ou le revendeur, le SAV ou le centre de traitement des déchets compétent.

- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue pour ne pas contribuer, ou contribuer aussi peu que possible, à augmenter la quantité ou la toxicité des déchets et les risques de pollution.

Veiller à respecter les conditions de recyclage.

- La directive n° 94/62/CEE relative aux emballages et aux déchets d'emballage.

La machine est conçue pour ne pas contribuer, ou contribuer aussi peu que possible, à augmenter la quantité ou la toxicité des déchets et les risques de pollution.

Veiller à éliminer les différentes parties de l'emballage dans des centres de recyclage agréés.

- Conformité avec les normes :

IEC 60335-1: 2012 + A1 + A2 - Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : Exigences générales

IEC 60335-2-64:2002 + A1 + A2 - Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-64 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

EN 60335-1:2012 + A11 - Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : Exigences générales

EN 60335-2-64 + A1 - Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-64: Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Cette conformité est certifiée par :

- Le marquage de conformité CE apposé sur la machine.
- La déclaration de conformité CE associée à la garantie.
- Le présent Manuel d'utilisation qui doit être remis à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré conformément au code test EN 11201-EN ISO 3744 est de 80 dBA.

Compatibilité électromagnétique en conformité avec les normes :

- CISPR 14-1 (cinquième édition) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (deuxième édition)
- IEC 61000-3-2 (quatrième édition)
- IEC 61000-3-3 (troisième édition)

Indices de protection conformes à la norme EN 60529-2000 :

- IP55 Commandes électriques
- IP34 Ensemble de la machine

Sécurité intégrée

- La machine a été conçue et fabriquée conformément aux réglementations et normes ci-avant.
- L'opérateur doit être formé avant d'utiliser la machine et informé de tous risques résiduels (obligations de formation aux postes de travail individuels).

Hygiène alimentaire :

La machine est réalisée en matériaux conformes aux réglementations et normes suivantes :

- directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Les surfaces en contact avec les aliments sont lisses et faciles à nettoyer. Utiliser des détergents approuvés pour l'hygiène alimentaire et respecter leur mode d'emploi.

Vibrations

Le niveau de vibration maximum mesuré sur la poignée pendant l'utilisation est de : 2,74 m/s²