

STM3 350 - STM3 450 - STM3 650



130130 - 130131 - 130132

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 3.0

Date de création : 2025-04-02

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	17
5.1	Installation	17
5.2	Assemblage et démontage	18
5.3	Utilisation	19
6	Nettoyage et maintenance	24
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	24
6.2	Nettoyage	25
6.3	Maintenance	26
7	Défaillances possibles	27
8	Élimination des déchets	28



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouter complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Sécurité au cours de l'utilisation du mixeur

- Lors du fonctionnement de l'appareil ne jamais toucher ses parties mobiles.
- Lorsque l'appareil est en marche et fonctionne, ne jamais ajouter dans la casserole d'aliments ou d'objets qui possèdent d'autres propriétés que les produits destinés à être utilisés avec l'appareil selon son usage; tels que les os; la viande congelée; les produits autres que les aliments ou autres objets comme les foulards par exemple.
- Ne jamais attraper l'appareil aux endroits autres que ceux qui sont prévus à cet effet.
- Ne jamais tenir, manipuler ni mettre en marche l'appareil uniquement à l'aide d'une seule main.
- Il est interdit de presser d'autres produits alimentaires au fond de la casserole ou de demander à d'autres personnes de le faire, lors de l'utilisation de l'appareil ; il est également interdit de mettre les mains ou d'autres parties du corps dans la casserole lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil dans la casserole avec les produits alimentaires à une profondeur supérieure à celle indiquée par l'indicateur.
- Ne jamais retirer l'appareil de la casserole avant qu'il ne s'arrête complètement et pas plus tôt que 10 secondes après l'arrêt de l'appareil.
- Ne jamais retirer de l'appareil les éléments de sécurité ni les avertissements, ni partiellement ni complètement.
- Ne jamais utiliser l'appareil si toutes les mesures visant à éliminer le risque résiduel ne sont pas prises.

Risque résiduel lié à la suppression des protections fixes, à l'intervention sur les pièces endommagées/usées

- L'utilisateur ne peut dans aucun cas ouvrir ou retirer le couvercle fixe ni modifier les éléments de sécurité.
- Lors du remplissage, maintenance, remplacement et du nettoyage, ainsi que lors de toutes les interventions manuelles sur l'appareil, où il est nécessaire d'introduire les mains ou autres parties du corps dans les zones dangereuses de l'appareil, le risque résiduel peut apparaître :
 - un choc contre les éléments de l'appareil,
 - une écorchure et/ou égratignure causées par les éléments rugueux de l'appareil,
 - une blessure causée par les éléments pointus,
 - des coupures causées par des éléments tranchants,
 - coincement entre les éléments mobiles (p.ex. la tige).
- Il existe un risque résiduel lors du nettoyage ou de l'élimination des restes de la lame, résultant de la nécessité de placer les mains à proximité de la lame, ce qui peut entraîner des coupures causées par les éléments tranchants.
- Pour cette raison, l'utilisateur et le technicien conservateur doivent être formés en matière d'interventions manuelles avec les protections ouvertes et du risque en découlant, ils doivent être également dûment autorisés par la personne responsable. Ils doivent également porter des vêtements de sécurité adaptés ou des gants résistants aux coupures.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.

- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

FR

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- écraser, mixer, mélanger, battre, hacher les produits adaptés, chauds ou froids, à l'aide d'accessoires adaptés.

Cet appareil est destiné uniquement a un usage professionnel.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Broyer des produits alimentaires surgelés
- Broyer des produits alimentaires particulièrement durs comme les glaçons, les noix de muscade, les grains de café et de blé
- Broyer les os
- Broyer les produits autres que les aliments.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / propriétés

- Couleur : beige
- Traitement d'aliments chauds et froids
- Conçu pour mixer, écraser en purée, couper en morceaux
- Commande : électronique, sélecteur
- Réglage de la vitesse : turbo, 9 niveaux
- Interrupteur de marche/arrêt

Nom:	Mixeur STM3 350
Numéro d'article :	130130
Matériau:	acier inoxydable, plastique
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	11000
Vitesses :	9
Longueur du câble en m :	2,1
Puissance de raccordement :	0,35 kW 230 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	115 x 180 x 360
Poids en kg :	2,9

Paramètres techniques

Nom:	Mixeur STM3 450
Numéro d'article :	130131
Matériau:	acier inoxydable, plastique
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	15000
Vitesses :	9
Longueur du câble en m :	2,1
Puissance de raccordement :	0,45 kW 230 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	130 x 190 x 380
Poids en kg :	3,3

Nom:	Mixeur STM3 650
Numéro d'article :	130132
Matériau:	acier inoxydable, plastique
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	13000
Vitesses :	9
Longueur du câble en m :	2,1
Puissance de raccordement :	0,65 kW 230 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	130 x 190 x 400
Poids en kg :	3,9

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

4.2 Éléments de l'appareil

Kit de mixeur plongeur STM3

Particulièrement universel - il permet d'adapter le mixeur aux besoins particuliers de chaque utilisateur. Combinaisons librement sélectionnables :

- Blocs moteurs 130130, 130131, 130132 de puissance différentes
- Tiges de mixeur 130133, 130134, 130135, 130136 de différentes longueurs (en option)
- 1 fouet 130137 (convient à l'appareil STM3 350) (en option)

Blocs moteurs 130130, 130131, 130132

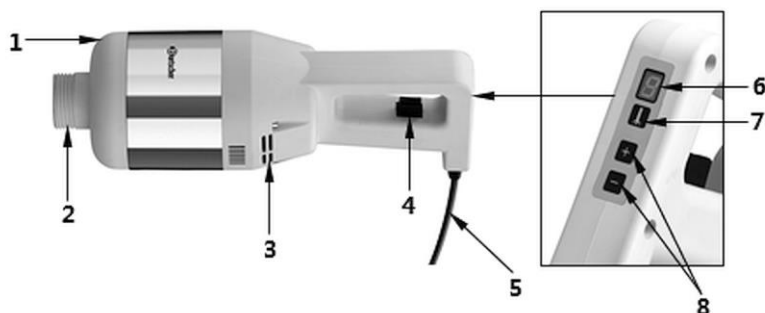


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Corps de l'appareil avec l'unité moteur | 2. Raccord rapide |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Interrupteur marche/arrêt |
| 5. Câble d'alimentation | 6. Écran d'affichage du niveau de vitesse de rotation |
| 7. Touche de la fonction Turbo | 8. Touches « + » et « - » pour le réglage du niveau de vitesse |

Paramètres techniques

Tiges de mixeur, fouet (équipement optionnel)

- 9. Mixeur plongeant avec lame
- 10. Tige de mixeur
- 11. Indicateur du niveau d'immersion
- 12. Bague de blocage de la tige de mixeur

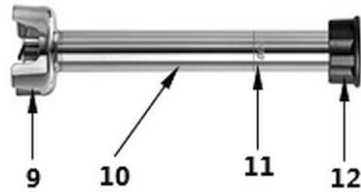


Fig. 2

- 13. Fouet
- 14. Bague de blocage du fouet

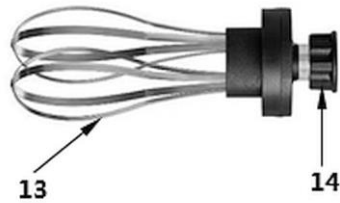


Fig. 3

Équipement optionnel pour les articles n° 130130, 130131, 130132

Tige de mixeur STM3 300

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige de mixeur : 300 mm
Couteau : Ø 60 mm
Traitement max. : env. 30 litres
Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm
Poids : 1,3 kg
N° de l'article : 130133



Tige de mixeur STM3 400

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige de mixeur : 400 mm
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Traitement max. : env. 80 litres
Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids : 1,5 kg
N° de l'article : 130134



FR

Tige de mixeur STM3 500

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige de mixeur : 500 mm
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Traitement max. : env. 150 litres
Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm
Poids : 1,8 kg
N° de l'article : 130135



Tige de mixeur STM3 600

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige de mixeur : 600 mm
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Traitement max. : env. 250 litres
Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids : 2,0 kg
N° de l'article : 130136



Paramètres techniques

Fouet STM3 245

Matériau : acier inoxydable 18/10

Longueur du fouet : 245 mm

Dimensions :

L 100 x P 125 x H 365 mm

Poids : 1,1 kg

N° de l'article : 130137



Fixation murale STM3 WH1

Matériau : acier inoxydable 18/10

Longueur du fouet : 245 mm

Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm

Poids : 0,17 kg

N° de l'article : 130138



Support pour mixeur plongeant 600

Matériau : acier inoxydable;

Diamètre de la tige de mixeur :
25 x 40 mm

Diamètre max. du pot : 600 mm

Position et angle réglables

Dimensions :

L 255 x P 625 x H 70 mm

Poids : 1,18 kg

N° de l'article : 130140



FR

Utilisation et composants

L'appareil se compose d'un moteur électrique placé dans une forme en plastique (corps autonome de l'appareil). Fixer l'équipement optionnel (la tige de mixeur le fouet) par la bague de blocage sur le raccord rapide du corps de l'appareil avec le bloc moteur, tourner l'équipement sur l'arbre du moteur.

Placer les aliments dans un récipient adapté, **avec les deux mains et en saisissant l'appareil fortement aux endroits prévus à cet effet (voir la fig. 7)**, ils peuvent être mis en marche dans l'ordre suivant :

1. placer l'appareil avec l'équipement fixé (la tige de mixeur ou le fouet) dans un récipient ou une casserole adaptés ;

2. mettre en marche et maintenir en mode de travail jusqu'à la fin du traitement du produit ;
3. éteindre et retirer du récipient après environ 10 secondes, déposer sur une surface adaptée.

Les propriétés de l'appareil permettent les opérations suivantes sur les produits alimentaires :

1. en touchant le fond du récipient (la tige de mixeur), cependant l'indication du niveau d'immersion ne peut pas être dépassée.
2. suspendu, mais maintenu avec les deux mains (avec le fouet).

Retirer les aliments du récipient manuellement, une fois le traitement terminé et après avoir retiré l'appareil du récipient.

Tous les matériaux au contact direct des aliments sont conformes aux règles en matière d'hygiène alimentaire en vigueur.

Selon les besoins d'utilisation et de production, l'appareil peut être équipé de différents accessoires (chapitre 4.2 « **Sous-ensembles** » / **équipement optionnel pour les articles n° 130130, 130131, 130132**).

FR

Éléments de sécurité / interrupteur thermique de protection

Si l'appareil est utilisé trop longtemps ou surchargé, l'interrupteur thermique arrête automatiquement l'appareil.

Dans ce cas, avant d'allumer de nouveau l'appareil, attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

FR

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.

- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Assemblage et démontage

ATTENTION !

Tout assemblage ou démontage d'une quelconque pièce de l'appareil doit être réalisé lorsque le moteur est éteint et la fiche débranchée de la prise d'alimentation.

Réaliser le montage des accessoires sur le bloc moteur, en suivant strictement les consignes ci-dessous.

Tige de mixeur

- Placer la bague de blocage (12) de la tige de mixeur (10) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).
- Tourner la tige de mixeur (10) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).

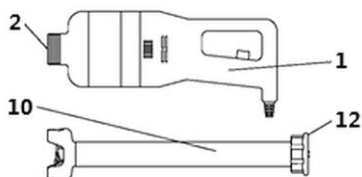


Fig. 4

Fouet

- Placer la bague de blocage (14) du fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).
- Tourner le fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).
- Pour démonter (par exemple dans le but de le nettoyer), tirer le fouet (a) jusqu'à ce qu'il se desserre de la bride de fixation (b).
Pour monter le fouet (a), le glisser sur les goujons de la bague de blocage et presser.

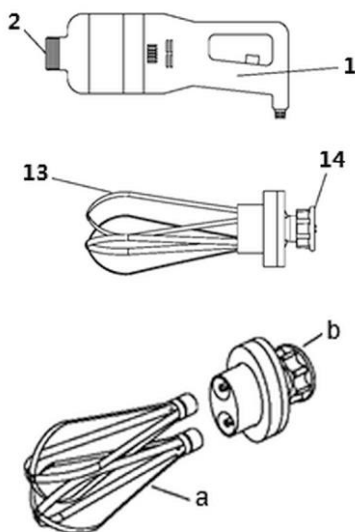


Fig. 5

Installation et utilisation

Le démontage se fait selon les indications données pour l'assemblage, mais dans l'ordre contraire.

Fixation murale

Cette fixation murale pratique permet d'entreposer le bloc moteur dans un endroit facilement accessible, tout en économisant de la place.

1. Fixer le support mural à un endroit accessible, à l'aide des vis et des chevilles adaptées (pièces non fournies avec l'appareil).
2. Placer le bloc moteur sur la fixation murale (figure à droite).



Fig. 6

3. Placer la bague de blocage (7) de la tige de mixeur (8) sur le raccord rapide (6) du corps de l'appareil (1).
4. Serrer la tige de mixeur (8) en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement sur le corps de l'appareil (1).

INDICATION !

Suivre les consignes se trouvant sur le corps de l'appareil !

Le démontage se fait selon les indications données pour l'assemblage, mais dans l'ordre contraire.

5.3 Utilisation



ATTENTION !

L'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées peut entraîner des dommages ou des situations dangereuses pour l'utilisateur !

Seul le personnel autorisé et dûment formé peut utiliser l'appareil, il doit posséder une expérience technique suffisante.

L'utilisateur doit être informé des risques résiduels et formé en matière d'utilisation correcte de l'appareil.

Avant d'allumer l'appareil, suivre la procédure suivante :

- lire attentivement la documentation technique,
- prendre connaissance des dispositifs de sécurité et de protection sur l'appareil, de leur emplacement et mode de fonctionnement.

Contrôles et vérifications avant la mise en marche

Contrôle / vérification	Procédure
S'assurer que : – la casserole ne contient aucun objet non autorisé	Contrôle visuel visant à constater si aucun objet non autorisé ne se trouve dans la casserole, des objets comme les outils, les serviettes, etc., ni aucun produit qui ne soit en produit alimentaire. Si de tels objets s'y trouvent, les retirer.
Inspection de la propreté : – des pièces extérieures de l'appareil – des surfaces des accessoires – des pièces intérieures de l'appareil	Effectuer un contrôle visuel de tous les éléments mentionnés avant l'utilisation de l'appareil pour vérifier leur propreté. En cas de présence de moisissures ou d'autres saletés, nettoyer ces éléments en suivant les consignes du chapitre 6.2. « Nettoyage ».
Examen de l'état : – des éléments de sécurité fixes – du corps de l'appareil	Toutes les protections fixes doivent remplir leurs fonctions. Contrôler visuellement les éléments donnés pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés de l'extérieur. Ces éléments doivent être absolument remplacés si les premières traces d'usure ou d'endommagement apparaissent. Contacter le service.
Contrôle de fonctionnement : – des éléments de commande / contrôle des sécurités et protections de l'appareil – des systèmes de commande	Tous les éléments doivent remplir les fonctions pour lesquelles ils sont prévus. Commander les éléments directement pour qu'ils réalisent la fonction souhaitée. Les éléments présentant les premiers signes d'usure ou d'endommagement doivent être immédiatement remplacés. Contacter le service.
S'assurer que : – aucun bruit inhabituel n'est émis après la mise en marche de l'appareil	Si, lors du contrôle des systèmes de commande, des bruits inhabituels sont remarqués, indiquant p.ex. un grippage ou un endommagement mécanique, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le service technique.

Tab. 1

Affichage / Éléments de commande

N°	Affichage/Touche	Description
6		Affichage Standby
		Affichage du niveau de vitesse de rotation 1 - 9
		Affichage du niveau de vitesse de rotation Turbo
4		Interrupteur marche / arrêt (indication sur le bloc moteur)
7		Touche Turbo de la tige de mixeur (nombre complet de tours)
8		Touche d'augmentation de la vitesse de rotation
		Touche de réduction de la vitesse de rotation

FR



AVERTISSEMENT !

Risques de coupures !

Tenir les mains et les autres parties du corps éloignées de la zone où se trouve la lame du mixeur plongeant, lorsque celui-ci est raccordé à l'unité du moteur et fonctionne.

Risque de blessure aux mains !

Lors du travail ne jamais essayer de mettre les mains ou les ustensiles de cuisine dans le récipient avec les produits alimentaires. Ils peuvent s'accrocher aux éléments mobiles et entraîner des blessures.

Mise en marche / traitement des aliments

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil et les accessoires selon les consignes indiquées au chapitre 6 « **Nettoyage** »
2. Allumer l'appareil en suivant les consignes suivantes :
 - résultat positif du contrôle de l'alimentation électrique ;
 - raccord de la fiche à une prise d'alimentation adaptée ;
 - résultat positif du contrôle du montage ;
 - résultat positif des contrôles / vérifications avant la mise en marche (Tableau 1) ;
 - contrôles permettant d'assurer le respect des consignes de sécurité.
3. Placer les produits alimentaires à traiter dans un récipient adapté.
4. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
5. Tenir l'appareil avec les deux mains aux endroits prévus à cet effet (des. à droite) :
 - une main sur la bague de blocage de la tige de mixeur ou du fouet,
 - la deuxième main sur le corps de l'appareil à proximité de l'interrupteur marche/arrêt.

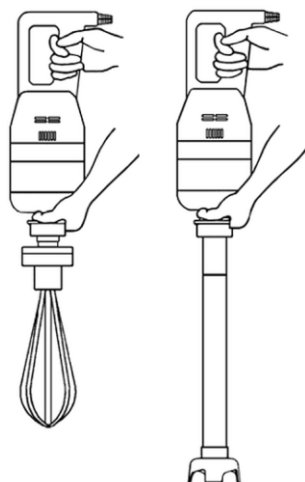


Fig. 7

ATTENTION !

Ne jamais placer l'appareil dans la casserole avec les produits alimentaires à une profondeur supérieure à celle indiquée par l'indicateur.

Ne jamais utiliser l'appareil en marche à vide.

6. Pour mettre en marche, appuyer simultanément sur les touches  et .
- L'appareil fonctionne sur le niveau de vitesse de rotation réglé auparavant.
7. Relâcher l'interrupteur marche/arrêt .
8. Régler le niveau de vitesse de rotation dans une étendue de 1 à 9, à l'aide des touches  ou .

La vitesse de rotation sélectionnée est affichée sur l'écran d'affichage .

Installation et utilisation

Le niveau de vitesse des rotations Turbo peut être sélectionné uniquement pour la tige de mixeur, en appuyant sur la touche .

Un tel réglage permet de faire fonctionner l'appareil à la vitesse la plus élevée, les éléments extérieurs sur l'affichage  s'allument et s'éteignent l'un après l'autre (par rotation).

9. Éteindre l'appareil dans l'ordre indiqué ci-dessous, dès que les produits traités atteignent la texture souhaitée :

- appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt .
- attendre environ 10 secondes et seulement après, retirer l'appareil du récipient avec les aliments,
- déposer l'appareil sur une surface de pose adaptée,
- retirer la fiche de l'appareil de la prise,
- et enfin, nettoyer l'appareil et les éléments de l'équipement utilisés.

Arrêt de l'appareil

Pour éteindre l'appareil, suivre les étapes suivantes :

- avant d'éteindre l'appareil, s'assurer que le traitement est terminé et que le produit alimentaire est de la qualité souhaitée,
- arrêter l'appareil en relâchant l'interrupteur marche/arrêt,
- attendre environ 10 secondes jusqu'à ce que le moteur s'arrête complètement,
- sortir l'appareil et déposer sur une surface adaptée,
- retirer la fiche de l'appareil de la prise.

Ensuite, nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires en suivant les consignes présentées dans le chapitre **6.2 « Nettoyage »**.

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser d'air comprimé sur les zones où il y a de la farine et généralement sur l'appareil;
- Ne pas utiliser de produits nettoyants avec du chlore (également dilué) ou des solutions à base de chlore comme les lessives pour blanchir, les acides chlorhydriques, les produits de débouchage de tuyaux, les produits nettoyants pour le marbre, les détartrants, etc., ils peuvent agir négativement sur les propriétés de l'acier et tacher irréversiblement les surfaces ou entraîner l'oxydation des éléments. Même les fuites légères des produits mentionnés ci-dessus peuvent oxyder et endommager l'acier dans certains cas.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants destinés à l'argent.

6.2 Nettoyage



DANGER !

Risque d'électrocution !

Ne jamais placer ou déposer l'appareil directement dans l'évier ou sous le robinet d'eau.

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risques de coupures !

La lame du mixeur plongeant est très coupante !

Ne jamais toucher la lame du mixeur avec les mains nues.

Lors du nettoyage de l'appareil, toujours utiliser des gants de protection contre les coupures.

Risques de blessures !

Avant et lors du nettoyage, ne jamais saisir l'appareil par les éléments mobiles sans vérifier avant qu'ils sont bien arrêtés et que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

FR

1. Nettoyer l'appareil à la fin de chaque service, avant son utilisation quotidienne, et, si besoin, plus souvent.

ATTENTION !

Toutes les surfaces et pièces de l'appareil, entrant en contact avec les aliments et éventuellement, les zones de contact avec les produits alimentaires (surfaces extérieures et intérieures des accessoires) et les zones de fonctionnement de l'appareil (la surface supérieure de l'équipement fixé à l'appareil et la surface extérieure de l'appareil), doivent être régulièrement nettoyés comme décrit ci-dessous et enfin, désinfectés.

2. Avant le nettoyage, retirer les accessoires du corps de l'appareil.
3. Avant le démontage des accessoires, prendre en considération les consignes du chapitre « **Assemblage / démontage** ».
4. Enlever des accessoires les restes d'aliments éventuelles (par exemple à l'aide d'un racloir en plastique)
5. Nettoyer les accessoires démontés à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une brosse souple à vaisselle ainsi que d'un produit nettoyant doux.
6. Pour éliminer la graisse, utiliser de l'alcool dénaturé.

7. Ensuite, rincer les accessoires nettoyés à l'eau chaude claire.
8. Essuyer légèrement le corps de l'appareil avec l'unité moteur à l'aide d'un chiffon doux et humide (qui n'égoutte pas).
9. Sécher soigneusement les éléments lavés, à l'aide d'un chiffon qui ne laisse pas de fibres.
10. Pour désinfecter toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments et les zones éclaboussées pendant le travail, utiliser un produit de nettoyage et de désinfection trouvée dans le commerce et prévu au contact avec les aliments. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
11. Ne jamais laver l'appareil et les accessoires dans le lave-vaisselle.

Entreposage

1. En cas de non-utilisation prolongée, nettoyer l'appareil comme décrit ce-dessus.
2. Appliquer à l'aide d'un chiffon une quantité assez importante d'huile blanche sur toutes les surfaces en acier inoxydable, pour les protéger par une couche supplémentaire.
3. Envelopper les éléments de l'appareil d'un chiffon qui ne s'effiloche pas.
4. Entreposer l'appareil dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

FR

6.3 Maintenance



ATTENTION !

Seul un service agréé peut intervenir sur l'appareil en cas de maintenance ou de réparation suite à une fissure, à des défaillances mécaniques ou électroniques ou pour remplacer les pièces endommagées de l'appareil !

ATTENTION !

Si les joints en caoutchouc sont endommagés, les produits alimentaires peuvent pénétrer dans l'appareil et l'endommager.

Contrôler régulièrement les joints en caoutchouc.

1. Contrôler régulièrement le joint en caoutchouc (a) sous la lame (des. à droite).

Si le joint en caoutchouc (a) est endommagé ou usé, il faut le remplacer. Contacter le service après-vente.

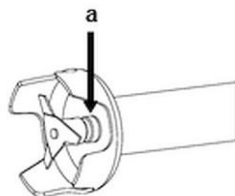


Fig. 8

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Défaillance	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas: le couteau ne tourne pas	Panne de courant	Vérifier et rétablir l'alimentation électrique
	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation	Brancher la fiche à la prise
	Interrupteur marche/arrêt endommagé	Contacter le service après-vente
	Le message « E » est affiché	Contacter le service après-vente
Interruption lors du fonctionnement	L'interrupteur thermique s'est enclenché suite à un travail trop long / à une surcharge	Laisser l'appareil refroidir et le remettre en marche
	Identification de la (des) cause(s) impossible	Contacter le service après-vente

Tab. 2

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.