

STM3



350 / 130130



450 / 130131



650 / 130132



300

130133



400

130134



500

130135



600

130136



245 / 130137



WH1 / 130138

FRANÇAIS**Table des matières**

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme	60
2. Généralités	61
2.1 Responsabilité et garantie	61
2.2 Protection des droits d'auteur	61
2.3 Déclaration de conformité	61
3. Transport, emballage et stockage	62
3.1 Inspection suite au transport	62
3.2 Emballage	62
3.3 Stockage	62
4. Données techniques	63
4.1 Aperçu des composants	63
4.2 Indications techniques	66
5. Installation et utilisation	68
5.1 Mise en marche	68
5.2 Branchement	70
5.3 Utilisation	71
6. Nettoyage et entretien	74
7. Anomalies de fonctionnement	77
8. Elimination des éléments usés	78



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



MISE EN GARDE contre les blessures causées par les lames coupantes !

Ce symbole indique les situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures causées par les lames coupantes.



MISE EN GARDE contre les blessures aux mains!

Ce symbole indique les situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures aux mains.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risques de blessures!

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil ne **jamais** toucher ses parties mobiles.
- **Ne jamais placer dans la casserole, lorsque l'appareil est en marche, des objets ou des produits** qui possèdent des caractéristiques différentes de celles recommandées à un usage conforme, comme les os, la viande congelée, les produits qui ne sont pas des produits alimentaires ou autres produits tels que les foulards, etc.

- **Ne jamais** attraper, tenir ni manipuler l'appareil dans des endroits autres que ceux destinés à l'usage normal de l'appareil. **Ne jamais** mettre en marche l'appareil en utilisant une seule main.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne **jamais** presser les produits alimentaires ou les ingrédients contre le fond de la casserole ni permettre à d'autres personnes de le faire.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne **jamais** placer dans la casserole vos mains ou autres parties du corps.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans la casserole avec les produits traités à une profondeur **supérieure à celle indiquée par l'indicateur**.
- **Ne jamais retirer l'appareil de la casserole avant son arrêt complet et attendre au moins 10 secondes, une fois l'appareil éteint.**
- **Ne jamais** supprimer partiellement ou entièrement de l'appareil les dispositifs de protection ni les plaques d'avertissement.
- **Ne jamais** glisser des objets dans les orifices d'aération du corps de l'appareil.
- **Ne jamais** placer ou déposer l'appareil **sur d'autres objets qui ne sont pas la table de travail**, qui doit être adaptée aux produits alimentaires et dont la hauteur doit être de 900 à 1100 mm.
- Ne jamais utiliser **des produits de nettoyage inflammables, corrosifs ou nuisibles** ni **des produits excessivement alcalins tels que l'hydroxyde de sodium ou l'ammoniac**.
- **Ne jamais permettre d'utiliser l'appareil aux personnes non autorisées** ou aux personnes qui ne portent pas les vêtements de travail recommandés.
- Il est interdit **d'utiliser le fouet dans les appareils à vitesse constante**.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue ou de matières qui brûlent, sauf usage avec l'utilisation de mesures de sécurité adaptées.

- **Ne jamais** utiliser l'appareil si les conditions **garantissant l'élimination du risque résiduel ne sont pas assurées.**



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

- **La personne utilisant l'appareil ne peut, en aucun cas, essayer d'ouvrir ou de retirer les protections fixes ou les dispositifs de sécurité.**
- **Lors de l'assemblage, de la maintenance et du nettoyage et lors de toute autre opération manuelle** qui demande de placer les mains ou autres parties du corps dans les zones dangereuses de l'appareil, un risque résiduel existe qui peut entraîner en particulier :
 1. **des impacts contre les pièces de l'appareil,**
 2. **des écorchures et / ou des égratignures au contact des surfaces rugueuses des pièces de l'appareil,**
 3. **des coupures causées par des pièces pointues,**
 4. **des blessures causées par les pièces tranchantes,**
 5. **l'emmêlement dans les pièces mobiles (fouet)**
- **Les blessures causées par les pièces tranchantes** constituent un risque résiduel, lorsqu'il est nécessaire de placer les mains à proximité de la lame lors du **nettoyage ou l'élimination des restes de la lame.**
- Par conséquent, les personnes utilisant l'appareil et procédant à sa maintenance **doivent être formées en matière des opérations réalisées avec les protections ouvertes** et informées des dangers qui y sont liés, et doivent être habilitées par la personne responsable.
Elles doivent également utiliser un équipement de protection individuelle adapté ou porter **des gants de protection anti-coupures.**

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et construit à un usage industriel. Il peut être utilisé **uniquement** par un personnel qualifié, dans la restauration et dans les grandes cuisines.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

L'appareil et ses accessoires adaptés sont destinés **uniquement** à **concasser, mixer, hacher, battre, mélanger, etc.** les plats chauds et froids.

Cet appareil permet de préparer, directement dans les casseroles, les soupes, les purées, les crèmes, le massepain, les crèmes à base de fromage et autres.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et 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 de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

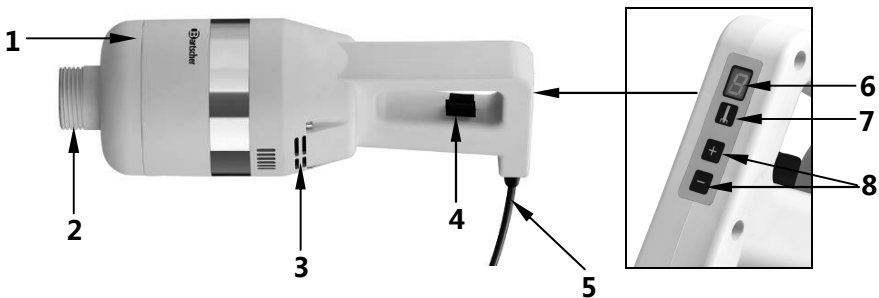
4.1 Aperçu des composants

Kit de mixeur plongeur STM3

Polyvalence exceptionnelle – Adaptez ce mixeur à vos besoins individuels.
Combinaisons librement sélectionnables :

- Blocs moteur **130130**, **130131**, **130132** de puissances différentes
- Tiges de mixeur **130133**, **130134**, **130135**, **130136** en différentes longueurs
- 1 fouet **130137** (adapté au STM3 350)
- 1 fixation murale **130138**

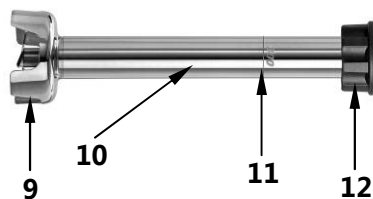
Blocs moteur



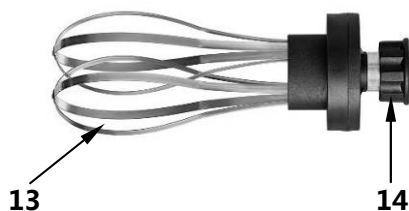
- 1 Corps du moteur avec le bloc moteur
- 2 Raccord rapide
- 3 Orifices d'aération
- 4 Touche **MARCHE/ARRÊT**
- 5 Câble de raccordement
- 6 Indicateur de vitesse
- 7 Touche de la fonction Turbo
- 8 Touches de régulation de la vitesse de rotation

Tiges de mixeur, fouet, fixation murale

- 9 Protection de la lame
- 10 Mélangeur
- 11 Indicateur du niveau d'immersion
- 12 Bride de fixation du mélangeur



- 13 Fouet
- 14 Bride de fixation du fouet



- 15 Fixation murale



Utilisation et composantes

L'appareil se compose d'un moteur électrique placé dans une forme en plastique (corps autonome de l'appareil). L'équipement (la tige de mixeur, le fouet) est fixé, à l'aide de la bride de fixation, sur le raccord rapide du corps de l'appareil avec le bloc moteur et fixé par rotation à l'arbre du moteur.

Placer les produits alimentaires désirés dans le récipient et mettre en marche l'appareil **en le tenant des deux mains aux endroits indiqués (voir l'image à la page 73)**, selon l'ordre indiqué ci-dessous:

1. Placer le mixeur avec l'équipement fixé (tige de mixeur ou fouet) dans le récipient ou dans la casserole ;
2. mettre en marche et le laisser fonctionner jusqu'à ce que la préparation du plat soit terminée;
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. quand l'appareil touche le fond du récipient, (avec la tige du mixeur), mais veiller à ne pas dépasser le niveau d'immersion indiqué par l'indicateur,
2. quand l'appareil ne repose pas sur le fond, mais il est tenu des deux mains (avec 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 des produits alimentaires sont conformes aux règlements en vigueur relatifs à l'hygiène du travail avec les aliments.

Selon les exigences relatives à l'usage et à la production, l'appareil peut être équipé de différents accessoires (chapitre **4.2 «Indications techniques»**).

Dispositif de sécurité

Interrupteur thermique

Si l'appareil est surchargé ou allumé trop longtemps, l'interrupteur thermique éteint automatiquement l'appareil.

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

4.2 Indications techniques

Blocs moteur

Nom	Bloc moteur STM3 350	Bloc moteur STM3 450	Bloc moteur STM3 650
Code-No. :	130130	130131	130132
Matériau :	Plastique, beige	Plastique, beige	Plastique, beige
Vitesse max. du mixeur :	11.000 tours/min.	15 000 tours/min.	13.000 tours/min.
Réglage de la vitesse:	9 niveaux + turbo	9 niveaux + turbo	9 niveaux + turbo
Longueur du câble:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Raccordements :	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions (mm) :	L 115 P 180 H 360	L 130 P 190 H 380	L 130 P 190 H 400
Poids :	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

Tiges de mixeur

Nom	Tige de mixeur STM3 300	Tige de mixeur STM3 400
Code-No. :	130133	130134
Matériau :	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Couteau :	Ø 60 mm, 3 lames	Ø 60 mm, 3 lames
Capacité :	environ 30 litres	environ 80 litres
Longueur de la tige de mixeur :	300 mm	400 mm
Dimensions :	L 90 x P 90 x H 330 mm	L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids :	1,25 kg	1,5 kg

Nom	Tige de mixeur STM3 500	Tige de mixeur STM3 600
Code-No. :	130135	130136
Matériau :	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Couteau :	Ø 60 mm, 3 lames	Ø 60 mm, 3 lames
Capacité :	environ 150 litres	environ 250 litres
Longueur de la tige de mixeur :	500 mm	600 mm
Dimensions :	L 90 x P 90 x H 530 mm	L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids :	1,8 kg	1,95 kg

Fouet

Nom	Fouet STM3 245 adapté au bloc moteur STM3 350
Code-No. :	130137
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Longueur du fouet :	245 mm
Dimensions :	L 100 x P 125 x H 365 mm
Poids :	1,1 kg

Fixation murale

Nom	Fixation murale STM3 WH1
Code-No. :	130138
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Livraison :	Sans fixations
Dimensions :	L 140 x P 135 x H 90 mm
Poids :	0,166 kg

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

5. Installation et utilisation

5.1 Mise en marche



ATTENTION !

L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel habilité et formé et qui possède une expérience technique suffisante.

Avant d'allumer l'appareil :

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

L'utilisation des pièces de l'appareil et de ses accessoires, utilisés comme dispositif de protection et de sécurité, **par des personnes non habilitées** peut occasionner des pannes ou constituer un risque pour les utilisateurs. **L'utilisateur doit** être correctement formé et informé du risque résiduel et de l'utilisation correcte de l'appareil.

Assemblage / Démontage



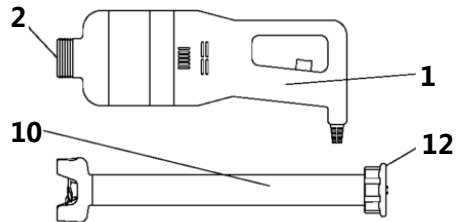
ATTENTION !

Avant de procéder à toute opération d'assemblage / de démontage des pièces de l'appareil, éteindre le moteur et retirer la fiche de la prise.

L'**assemblage** des pièces données de l'équipement et du bloc moteur se fait selon les consignes indiquées ci-dessous.

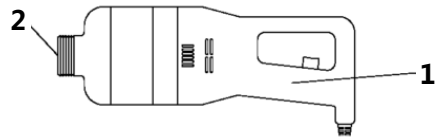
Mélangeur

1. Fixer la bride de fixation (**12**) de la tige de mixeur (**10**) sur le raccord rapide (**2**) du corps de l'appareil (**1**).
2. Serrer la tige de mixeur (**10**) sur le raccord rapide (**2**) du corps de l'appareil (**1**).

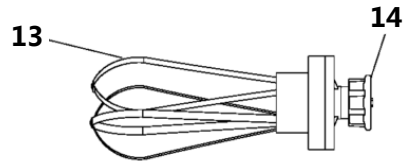


Fouet

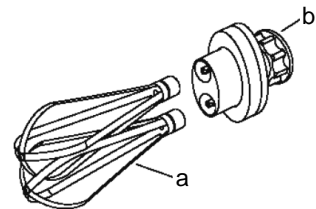
1. Fixer la bride de fixation (14) du fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).



2. Serrer le fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).



3. Pour démonter (par exemple dans le but de le nettoyer) le fouet (a), le tirer 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 bride de fixation et presser.



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.
- Monter la fixation murale dans un endroit accessible à l'aide de goujons et de vis adaptés (le matériel de fixation n'est pas fourni avec l'équipement).
- Placer le bloc moteur sur la fixation murale (dessin à droite).



5.2 Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !
En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Utiliser l'appareil à proximité de la prise pour retirer rapidement la fiche de la prise, en cas de besoin.

Champ de travail

Le champ de travail doit être conforme aux exigences de la directive 89/654/CEE.

La surface où l'appareil est déposé doit être suffisamment grande, bien éclairée, propre et sèche. Ce sont des exigences importantes liées à la sécurité du personnel.








Aucun objet étranger ne peut se trouver dans le champ de travail.

5.3 Utilisation


Contrôle et vérification avant la mise en marche

Contrôle / vérification	Procédure
S'assurer que : - dans la casserole ne se trouve aucun objet étranger	Contrôle visuel permettant de vérifier si dans la casserole ne se trouve aucun objet étranger, par exemple : des outils, des serviettes, etc., ni aucun produit n'étant pas un produit alimentaire. Si de tels objets s'y trouvent, les retirer.
Vérifier la propreté : - des pièces extérieures de l'appareil - des surfaces de l'équipement - des pièces intérieures de l'équipement (couteau, fouet)	Avant l'utilisation de l'appareil, toutes les surfaces des éléments mentionnés doivent être contrôlées sous l'angle de la propreté. Si vous constatez la présence de moisissures ou autres saletés, nettoyez les éléments en suivant les indications du point 6 « Nettoyage et entretien ».
Vérifier l'état : - des dispositifs de sécurité fixes - du corps de l'appareil	Toutes les protections fixes doivent remplir leurs fonctions. Contrôle visuel des éléments mentionnés afin de vérifier s'ils ne sont pas endommagés à l'extérieur. Si les premiers signes d'usage / d'endommagement sont constatés, remplacer immédiatement les pièces concernées. Informer le service clientèle ou le distributeur.
Vérifier l'aptitude au fonctionnement : - des pièces de commande / de contrôle de sécurité - de la commande	Tous les appareils doivent remplir les fonctions auxquelles ils sont destinés. Agir directement sur les mécanismes de manière à les faire fonctionner comme prévu. Si les premiers signes d'usage / d'endommagement sont constatés, remplacer immédiatement les pièces concernées. Informer le service clientèle ou le distributeur.
S'assurer que : - aucun bruit étrange ne se fait entendre après la mise en marche de l'appareil	Si lors du contrôle de la commande, des bruits étranges se font entendre qui peuvent indiquer des frottements ou une fissure mécanique, éteindre immédiatement l'appareil et contacter le service clientèle ou le distributeur.

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		Touche MARCHÉ/ARRÉT (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

Mise en marche de l'appareil

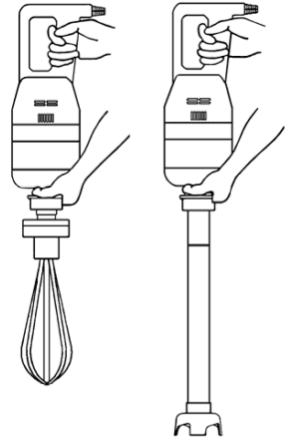
Pour allumer l'appareil, appuyer simultanément sur la touche **MARCHÉ/ARRÉT** et la touche . Une fois l'appareil allumé, relâcher la touche **MARCHÉ/ARRÉT**

Fonctionnement de l'appareil

Allumer l'appareil en suivant les consignes suivantes :

1. Vérifier l'alimentation électrique sur le lieu de travail;
2. Contrôler l'assemblage correct de l'équipement choisi ;
3. Avant d'allumer l'appareil, procéder à tous les contrôles / vérifications (**tableau la page 71**);
4. S'assurer du respect de toutes les consignes de sécurité;
5. Remplir le récipient donné avec les produits alimentaires choisis ;
6. Brancher la fiche à une prise-terre avec protection.

7. Tenir l'appareil **des deux mains** aux endroits prévus à cet effet (**dessin à droite**): une main est placée près de la bride de fixation de la tige de mixeur (ou du fouet), et l'autre main est placée sur le corps de l'appareil à proximité de la touche **MARCHE/ARRÊT**;
8. Exécuter les actions suivantes pour préparer les produits alimentaires :
 - placer l'appareil avec la tige de mixeur (ou le fouet) dans le récipient avec les produits alimentaires,



ATTENTION !

Ne jamais placer l'appareil dans la casserole avec les produits traités à une profondeur supérieure à celle indiquée par l'indicateur se trouvant sur la tige ou un autre accessoire.
Ne jamais faire fonctionner l'appareil en marche à vide.

- Pour allumer l'appareil, appuyer simultanément sur les touches **MARCHE/ARRÊT** et **+**, l'appareil fonctionne avec la vitesse de rotation réglée précédemment, la touche **MARCHE/ARRÊT** peut être relâchée ;
- Régler le niveau de la vitesse de rotation **1 - 9** à l'aide des touches **+** ou **-**. La vitesse de rotation sélectionnée est affichée sur l'affichage ;
- Le niveau de vitesse des rotations **Turbo** peut être sélectionné **uniquement pour la tige de mixeur**

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. Une fois la texture des aliments désirée obtenue, éteindre l'appareil en suivant les consignes ci-dessous dans l'ordre :
 - appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**,
 - attendre environ 10 secondes et seulement après, retirer l'appareil du récipient avec les aliments,
 - déposer l'appareil sur une surface adaptée,
 - retirer la fiche de l'appareil de la prise,
 - et enfin, laver l'appareil.



MISE EN GARDE contre les blessures causées par les lames coupantes!

Tenir les mains et les autres parties du corps à l'écart du couteau du mixeur, s'il est fixé au moteur et si l'appareil est allumé.



MISE EN GARDE contre les blessures aux mains!

Lors du fonctionnement de l'appareil ne jamais placer les mains ou des ustensiles de cuisine dans le récipient avec les aliments, car ils peuvent s'emmêler avec les éléments mobiles (le fouet), ce qui peut entraîner des blessures aux mains.

10. Déplacer les aliments traités dans un récipient adapté.

6. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

Ne jamais nettoyer l'appareil en utilisant un jet d'eau sous pression ! Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION !

Les produits suivants ne peuvent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil :

- nettoyeur vapeur sous pression ;
- jet d'air sous pression pour le nettoyage des zones où se trouve de la farine et généralement, pour le nettoyage de l'appareil ;
- produits nettoyants contenant du **chlore** (y compris dilué) ou composés à base de chlore, comme : la lessive de soude, l'acide chlorhydrique, les produits déca-pants pour les tuyaux, les produits nettoyants pour le marbre, les détartrants, etc. Ce type de produits peut endommager l'acier et entraîner la formation de taches qui ne peuvent pas être enlevées ou l'oxydation.

La pénétration facile des produits mentionnés ci-dessus peut entraîner l'oxydation et dans certains cas des piqûres dans l'acier ;

- les plaques, les disques et les brosses de polissage en métal et autres alliages (par exemple en acier, aluminium, laiton, etc.) ou les outils qui étaient auparavant utilisés pour le nettoyage d'autres métaux et alliages ;
- les produits nettoyants abrasifs ;
- l'essence, les solvants et les liquides inflammables et/ou corrosifs.
- produits nettoyants pour argent.

Nettoyage de l'appareil

- Avant le nettoyage et lors du nettoyage ne **jamais** toucher les parties mobiles de l'appareil avant de s'assurer qu'ils sont à l'arrêt complet et que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Afin d'éviter un choc électrique ne **jamais** plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ou autres liquides.
- **Ne jamais** placer ou déposer l'appareil directement dans l'évier ou sous le robinet d'eau. Toujours veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque service, avant son utilisation quotidienne, et, si besoin, plus souvent.



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage démonter du corps de l'appareil tous les éléments accessoires.

- Lors du démontage, suivre les consignes indiquées au chapitre 5.1 « **Mise en marche** » (**Assemblage/Démontage**).
- 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.
- Enlever de l'équipement les restes d'aliments éventuelles (par exemple à l'aide d'un racloir en plastique).



MISE EN GARDE contre les blessures causées par les lames coupantes!

Le couteau du mixeur est très tranchant et peut causer des blessures ! Ne jamais toucher le couteau du mixeur avec les mains nues ! Lors du nettoyage de l'appareil toujours utiliser des gants de protection anti-coupures !

- Laver l'équipement démonté à l'aide d'un chiffon doux et humide, dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant dilué. Rincer enfin à l'eau claire et tiède.
- Essuyer le corps de l'appareil avec le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux et humide (qui n'égoutte pas).
- Utiliser des produits spéciaux en liquide pour l'acier (ne pas utiliser de crèmes ou de pâtes de polissage), qui ne contiennent surtout pas de chlore. Pour enlever les graisses, utiliser de l'alcool dénaturé.
- Sécher soigneusement les éléments lavés, à l'aide d'un chiffon qui ne laisse pas de fibres.
- Pour désinfecter toutes les surfaces au contact avec **les produits alimentaires et la zone de fonctionnement de l'appareil**, utiliser des produits disponibles sur le marché destinés à entrer en contact avec les aliments. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
- **Ne jamais** l'appareil ou les accessoires dans le lave-vaisselle.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil **n'est pas utilisé durant une longue période de temps**, le nettoyer soigneusement comme décrit ci-dessus. Appliquer sur toutes les surfaces en acier (surtout celles en acier inoxydable) une quantité suffisante d'huile de vaseline pour assurer une couche de protection supplémentaire. Envelopper les éléments de l'appareil dans un chiffon doux ne laissant pas de fibres.
- 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.

Entretien



ATTENTION !

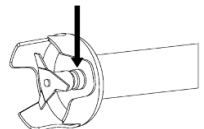
Seul un service agréé peut intervenir sur l'appareil en cas de maintenance ou de réparation suite à une fissure, à des défaillances mécaniques ou électroniques ou pour remplacer les pièces endommagées de l'appareil !



ATTENTION !

Contrôler régulièrement le joint en caoutchouc sous le couteau de la tige (dessin à droite). Si le joint en caoutchouc est endommagé ou usé, le faire remplacer par un service clientèle agréé.

Maintenir le joint en caoutchouc dans état irréprochable permet d'éviter la pénétration des aliments à l'intérieur de l'appareil et son endommagement.



7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas: le couteau ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none">• Panne d'alimentation.• L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.• La touche MARCHE/ARRÊT est endommagée• Le message « E » est affiché	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier et rétablir l'alimentation électrique.• Brancher la fiche à la prise électrique.• Informer le service clientèle ou le distributeur.• Contacter le service clientèle ou le distributeur.
Interruption lors du fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">• Trop longue période de fonctionnement / surcharge, l'interrupteur thermique de protection s'est déclenché.• La cause ne peut pas être identifiée.	<ul style="list-style-type: none">• Attendre que l'appareil refroidisse et reprendre le travail.• Contacter le service clientèle ou le distributeur.

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées:

- Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
- **Ne pas** ouvrir le boîtier,
- Contacter le vendeur et donner les informations suivantes :
 - type de défaillance;
 - numéro de l'article et numéro de série (indiqués sur la plaque signalétique apposée sur le corps de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination.

Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.