

MX 235 Plus



130116

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: 2.0

Date de création : 2020-07-28

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	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	10
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Assemblage et démontage	14
5.3	Utilisation	16
6	Nettoyage et maintenance	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	19
6.2	Nettoyage	19
6.3	Maintenance	21
7	Défaillances possibles	22
8	Élimination des déchets	22



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.
- Déranger 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.

Utilisation uniquement sous surveillance

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

FR

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.

Utilisation incorrecte et non conforme

- 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

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Mixer, écraser en purée et broyer les aliments chauds et froids.
- Mixer, fouetter et émulsifier (à l'aide d'un fouet et d'un émulsionneur adaptés - en option)

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

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

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.

FR

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.

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

Nom :	Mixeur MX 235 Plus
Numéro d'article :	130116
Matériau :	CNS 18/10, plastique
Matériau du mixeur plongeant :	CNS 18/10
Longueur du mixeur plongeant :	235
Vitesse de rotation maximale du mixeur en tr/min. :	15000
Traitement max. en l :	20
Longueur du câble en m :	1,8
Puissance :	0,25 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	75 x 135 x 515
Poids en kg :	1,4

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

Version / caractéristiques

- Conçu pour mixer, écraser en purée, couper en morceaux
- Commande : électronique, manette, bouton
- Réglage de la vitesse : en continu
- Mixeur plongeant amovible
- Modèle de lame : 2 lames, Ø 46 mm
- Interrupteur de marche/arrêt
- Poignée ergonomique

4.2 Éléments de l'appareil

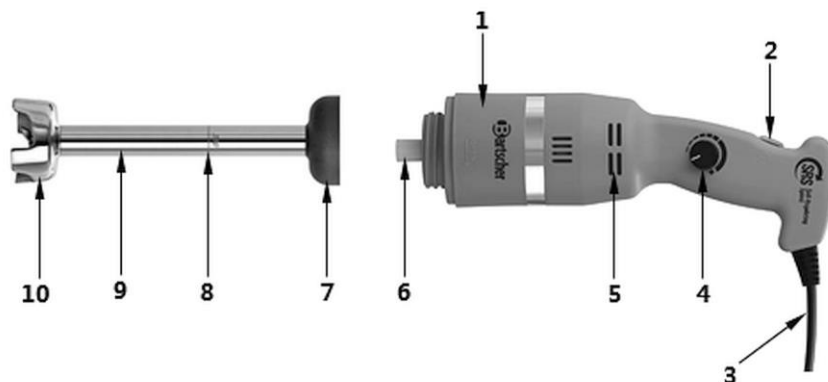


Fig. 1

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Corps de l'appareil avec l'unité moteur | 2. Interrupteur marche/arrêt |
| 3. Câble d'alimentation | 4. Régulateur de vitesse |
| 5. Orifices de ventilation | 6. Raccord rapide |
| 7. Bague de blocage | 8. Indicateur du niveau d'immersion |
| 9. Mixeur plongeant | 10. Mixeur plongeant avec lame |

FR

Utilisation et composantes

Le mixeur manuel est un appareil portable qui peut être utilisé pour mixer, écraser en purée, broyer, etc. dans les services de traiteur et les cuisines commerciales.

Grâce à cet appareil, il est possible de préparer directement dans la casserole les soupes, les purées, les crèmes, la pâte d'amandes, les sauces au fromage et autres.

Il est également parfait pour les pâtisseries et les boulangeries pour traiter le chocolat, les sauces et les crèmes.

L'appareil se compose d'un moteur électrique placé dans une forme en plastique (corps autonome de l'appareil). Le mixeur plongeant est placé sur le raccord rapide à l'aide de la bague de blocage et fixé sur l'arbre du moteur par rotation.

Les produits alimentaires nécessaires doivent être placés dans un récipient adapté. Ensuite, à l'aide des deux mains, par une forte prise à l'endroit prévu à cet effet (voir le des. 3) :

- placer l'appareil avec le mixeur dans le récipient ou la casserole;

Paramètres techniques

- mettre en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et mixer jusqu'à ce que le produit soit complètement traité ;
- éteindre et retirer du récipient après environ 10 secondes, déposer sur une surface adaptée.

L'appareil possède des modes et des propriétés lui permettant de travailler :

- en touchant le fond du récipient (le mixeur plongeant ou l'émulsionneur en option), cependant l'indication du niveau d'immersion ne peut pas être dépassée.
- suspendu, mais maintenu avec les deux mains (avec le fouet en option).

Départ

La mise en marche par impulsion se fait uniquement en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (2).

L'appareil fonctionne uniquement avec l'interrupteur marche/arrêt (2) pressé.

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 éléments supplémentaires (chapitre « Accessoires »)

Accessoires (non fournis avec l'art. n° 300116 !)

Fouet MX 235 Plus SB170

Matériau : acier inoxydable 18/10,
matière synthétique

Longueur du fouet : 170 mm

Dimensions : L 90 x P 90 x H 290 mm

Poids : 0,4 kg.

N° de l'article : 130117



Émulsionneur MX 235 Plus EM235

Matériau : acier inoxydable 18/10,
matière synthétique

Disque : Ø 46 mm

Longueur de l'émulsionneur : 235 mm

Dimensions : L 75 x P 75 x H 265 mm

Poids : 0,4 kg.

N° de l'article : 130118



FR

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.

Installation et utilisation

- 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.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

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

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute intervention visant à assembler ou à démonter une quelconque pièce de l'appareil doit être réalisée lorsque le moteur est éteint et la fiche débranchée de la prise d'alimentation.

L'assemblage de l'appareil se fait en quelques étapes :

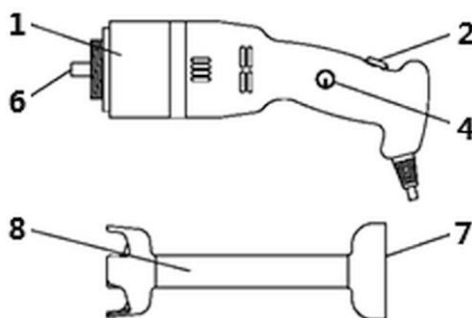


Fig. 2

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

INDICATION !

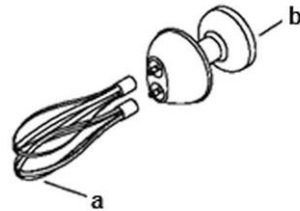
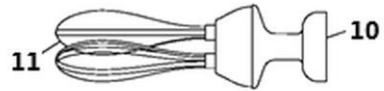
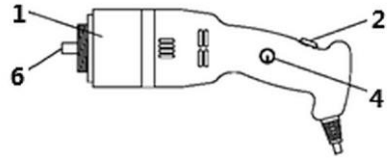
Suivre les consignes se trouvant sur le corps de l'appareil !

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

Assemblage / démontage des autres éléments accessoires (en option)

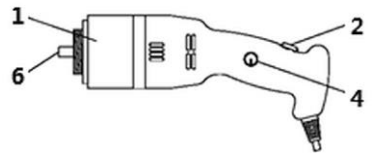
Fouet

1. Placer la bague de blocage (10) du fouet (11) sur le raccord rapide (6) du corps de l'appareil (1).
2. Serrer le fouet (11) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement sur le 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).
4. Pour monter le fouet (a), le glisser sur les goujons de la bride de fixation et presser.



Émulsionneur

5. Placer la bague de blocage (12) de l'émulsionneur (13) sur le raccord rapide (6) du corps de l'appareil (1).
6. Serrer l'émulsionneur (13) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement sur le corps de l'appareil (1).



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

5.3 Utilisation

Contrôles et vérifications avant la mise en marche

Contrôle / vérification	Procédure
S'assurer que : <ul style="list-style-type: none">– 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 : <ul style="list-style-type: none">– 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 : <ul style="list-style-type: none">– 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 : <ul style="list-style-type: none">– 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 : <ul style="list-style-type: none">– 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



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 **6.2 « Nettoyage »**
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
3. 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.
4. Placer dans la casserole les produits alimentaires qui doivent être traités.
5. Tenir l'appareil **avec les deux mains aux endroits prévus à cet effet** (des. à droite) :
 - une main sur la bague de blocage du mixeur plongeant,
 - la deuxième main sur le corps de l'appareil à proximité de l'interrupteur marche/arrêt.

AVERTISSEMENT !

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.

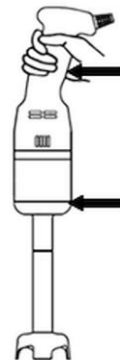


Fig. 3

FR

6. Placer le mixeur plongeant dans la casserole.

7. Régler la vitesse de rotations exigée à l'aide du régulateur de la vitesse.
8. Mettre en marche l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt et le maintenir pressée jusqu'à ce que le traitement des aliments soit terminé.
9. Lâcher l'interrupteur marche/arrêt, une fois les aliments traités, comme vous le souhaitez.
10. Une fois l'interrupteur marche/arrêt lâché, attendre au moins 10 secondes avant de déposer l'appareil sur une surface de travail adapté.
11. Si cela est nécessaire, mettre les produits alimentaires traités dans un autre récipient.

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.

FR

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

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.

6 Nettoyage et maintenance

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.

FR

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.

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.

6.3 Maintenance

ATTENTION !

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

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.

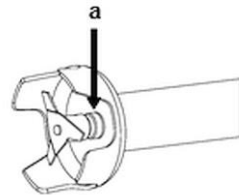


Fig. 4

2. De plus, veiller à ce que la lame (c) soit bien fixé à l'arbre du mixeur plongeant à l'aide de la vis sans tête (b) (des. à droite).

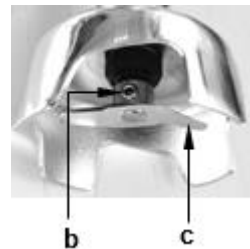


Fig. 5

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. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.


Problème	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	Contacteur 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	Contacteur le service après-vente

Tab. 2

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

	<p>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.</p>
--	--

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