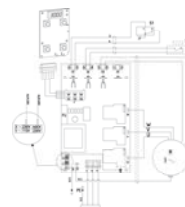
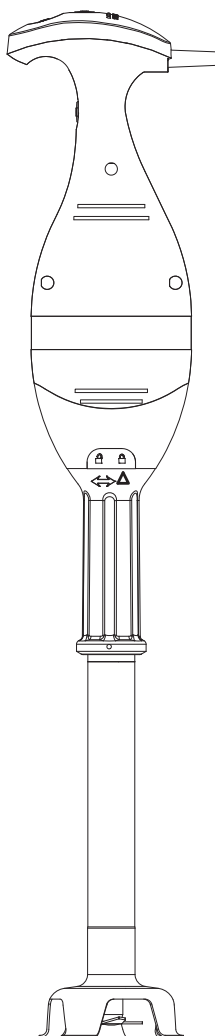
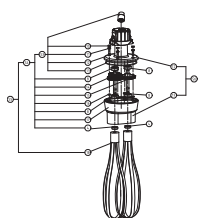


# Mixer portatif

## Portable mixer

### Mezclador portátil



Dossier Technique

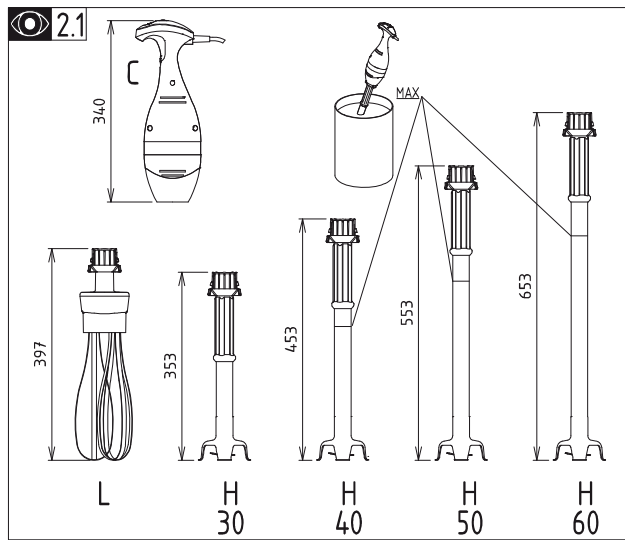
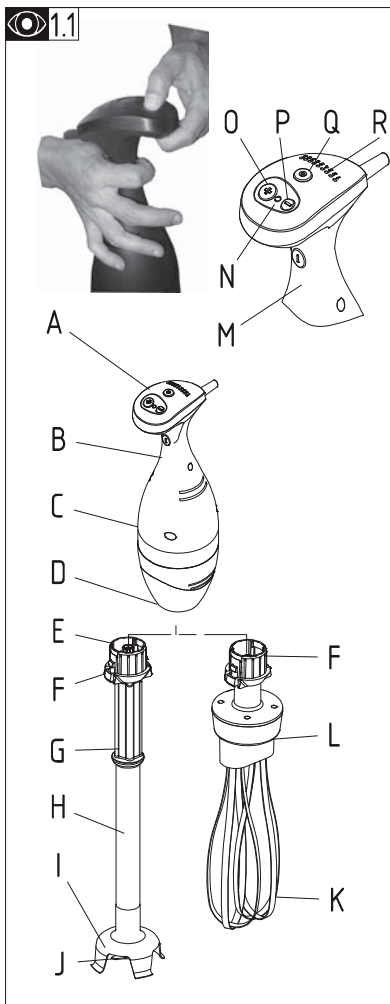
Technical file

Informe técnico

■ (FR)

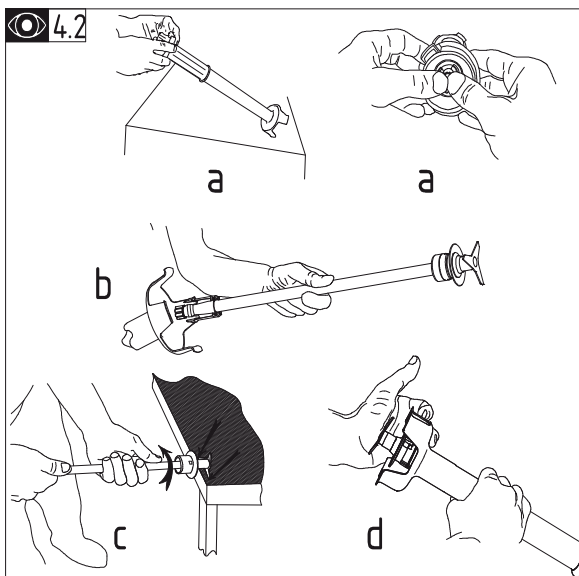
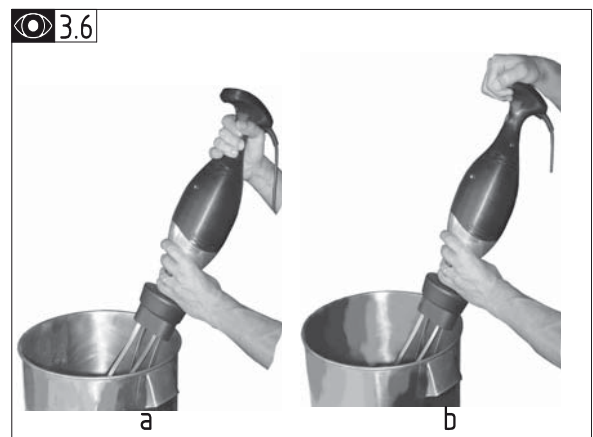
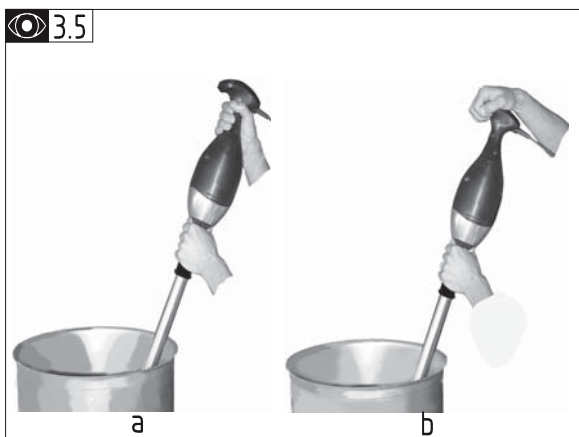
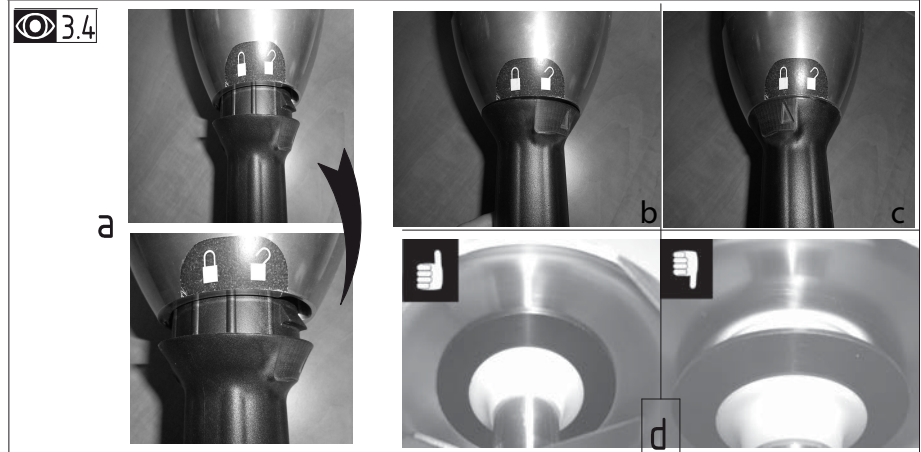
■ (GB)

■ (ES)



**2.2**

| A (V) | B (W) | C (Hz) | D (A) |
|-------|-------|--------|-------|
| 230   | 350   | 50     | 1,7   |
| 115   | 350   | 60     | 3,4   |
| 230   | 440   | 50     | 2     |
| 115   | 440   | 60     | 4     |
| 230   | 550   | 50     | 2,6   |
| 115   | 550   | 60     | 5,2   |
| 230   | 650   | 50     | 3     |
| 115   | 650   | 60     | 6     |
| 230   | 750   | 50     | 3,4   |
| 115   | 750   | 60     | 6,8   |





Please refer to the numbered drawings which correspond to the paragraph numbers of the instructions manual.

GB

12/2015

The reference language for these instructions is French.

## Different models

### MIXER -

B3000- 40 - MIXER length 43 cm with or without whisk  
350W to 750W

B3000- 50 - MIXER length 53 cm with or without whisk  
350W to 750W

B3000-60 - MIXER length 63 cm with or without whisk  
350W to 750W

## Contents

|                            |   |                             |   |
|----------------------------|---|-----------------------------|---|
| Introduction               | 1 | Fault finding               | 5 |
| Installation               | 1 | Maintenance                 | 5 |
| Use, safety                | 2 | Conformity with regulations | 6 |
| Cleaning, hygiene, storage | 4 |                             |   |

## Introduction

The Operating Manual provides the user with useful information in order to work correctly and in complete safety. It is designed to facilitate use of the machine (hereinafter referred to as "machine" or "appliance").

The following should not under any circumstances be considered as a long list of restrictive warnings, but rather as a set of instructions aimed at improving the performance of the machine in all respects and particularly at preventing bodily injury or material damage resulting from improper use and management.

It is essential that all the people responsible for transporting, installing, commissioning, using, maintaining, repairing or dismantling the machine should consult this manual and read it carefully before proceeding with the various operations, in order to avoid any incorrect or inappropriate handling likely to result in damage to the machine or putting people's safety at risk.

It is also important for the Manual to be ever available to the operator and carefully kept at the workplace of the machine in order to be easily and immediately consulted in the event of a doubt or, in any case, as required.

If, after reading this Manual, you still have doubts or uncertainties as to the use of the machine, please do not hesitate to contact the Manufacturer or approved After-Sales Service who remain at your disposal in order to guarantee a quick and thorough service with a view to optimum operation and efficiency of your machine.

As a reminder, the safety, hygiene and environmental protection standards currently applicable in the country where the machine is installed must always be applied during use of the machine. Consequently, it is the user's responsibility to ensure that the machine is operated and used solely under the optimum safety conditions laid down for people, animals and property.

## Introduction

### 1.1 DESCRIPTION

• These portable WHISK-MIXERS are intended for restaurants, large kitchens and small companies for:

- Mixing, liquidizing and giving soups and sauces a regular consistency with the MIXER equipment.
- Whisking, emulsifying and mixing egg whites, mayonnaise or purées with the WHISK equipment .

• For special preparations out of the food range: ASK FOR DETAILS.

• These mixers are designed solely for professional use. They must be used by qualified staff who have made themselves familiar with these instructions.

• These mixers must not be used in an explosive atmosphere.



- A** Upper handle
- B** Lower handle
- C** Motor unit
- D** End cover
- E** Centring device
- F** Bayonet
- G** Handle
- H** Mixer tube
- I** Protective cover

- J** Blades
- K** Whisk
- L** Whisk unit
- M** "I" ON button
- N** Overload indicator
- O** "+" speed button
- P** "-" speed button
- Q** "O" OFF button
- R** Lamp indicating the speed

## Installation

### 2.1 DIMENSIONS - WEIGHT (for information only)



### 2.2 ELECTRICAL CONNECTION

• Provide a standard wall-mounted single phase 10A power supply socket protected by a circuit breaker or 10A fuse.

• Check that the voltage of the electrical system is the same as that marked on the rating plate .

• Before using for the first time, it is recommended that the tools and whisks are cleaned. To do this please refer to paragraph 4.2

«Cleaning after use».

#### • Electrical characteristics:

- A** Supply voltage (Volts)
- B** Power rating (Watts)
- C** Frequency (Hertz)
- D** Current (Amperes)



To PAT test the Electrolux Range of Food Preparation Equipment, the PCB board needs to be disconnected before any test is done. This is due to the fact that the boards are fitted with a grounding diode that can give incorrect result during such a test. Also on a standard appliance a flash test of 25 amps and up to 3000v is used but, as you would expect, to use this on equipment, which has a printed circuit, board would be quite destructive to that board. We would recommend the use of a PAT tester approved for computer systems which use a lower rate of amps.

The appliance is perfectly safe and is CE certificated. There are two ways to get overcome this problem.

- Disconnect the board as instructed and test using test for PC's,
- Or install the mixer on a fused spur (no plug) as this takes it away from being a portable appliance and the PAT test is then not needed.

## Use, safety

### 3.1 BUILT-IN SAFETY - GUIDELINES

- The safety of the user is guaranteed in accordance with the UL 763 by:
  - The need to press on both the ON pushbuttons items O and M after a STOP («no volt release system»).
  - The need to hold down button rep. M to ensure the motor works.
  - The motor is protected against excess voltages by a thermal fuse.
  - The distance between the tool and handling areas.
  - The protection of the mixer tool.
  - The following safety guidelines being respected.
- The user of the Mixer - Whisk must respect the following safety guidelines:
  - **The machine must always be unplugged before fitting or removing the mixer and whisk equipment.**

**Never operate the machine when not in a recipient and only immerse the tool to 2/3 of its length at most. (see immersion limit)  2.1**

- Always use a stable recipient at a suitable height.
- In order to avoid splashing hot liquids, before starting the tool lower it to the bottom of the container, respecting the immersion limit, and remove it after it has completely stopped.  2.1
- To prevent risks linked to the blade rotation, always start the mixer in the recipient.
- Unplug the device immediately after use.
- Never clean the equipment with the machine plugged in. Unplug the equipment before cleaning.
- The motor unit will remain stable if it is placed vertically on a work surface.



Any other use than that described in this manual will not be considered normal by the manufacturer.

### 3.2 OPERATION 1.1

a) Starting up:

- Respect the safety instructions in § 3.1.
- Hold the mixer using handles A and B on the motor unit C.
- Press simultaneously on button «I» item M and the green button «+» item O. The mixer starts to operate at speed 3 for the 350W and 450W models, and at speed 2 for the 550W 650W and 750W models.
- Release button «+» item O while still holding the green button item M pressed in.

b) Stopping the machine

- Release the green button item M.

c) Choice of speed

If the appliance has been stopped for more than 30 seconds, it will always re-start at speed 3 in the case of the 350W and 450W models, and at speed 2 for the 550W, 650W and 750W models.

If the appliance has been stopped for less than 30 seconds, it will start again at the speed at which the mixer was operating when it was stopped, the reason being to avoid having to adjust the speed after a short stop (of less than 30 seconds), for example to check the preparation.

d) To increase the speed

Press several times in succession on the green «+» button item O.

The speed changes by gradual steps with each press on the green «+» button item O.

Holding the green «+» button item O in for more than 1 second changes the speed directly to maximum.

e) To reduce the speed

Press several times in succession on the black «-» button item P.

The speed drops by gradual steps with each press on the black «-» button item P.

**Note:**

*1) A red overload warning lamp item N flashes when the appliance is overloaded: this does not alter the operation of the machine in any way, but it is preferable to reduce the operating speed to a point where the warning light goes out. If the speed is not reduced when the warning lamp flashes, the machine continues to operate correctly but is liable to stop more quickly due to overheating of the motor; in this case red lamp M remains lit constantly.*

*The appliance is also protected against overheating that can happen during prolonged and intensive use. In this case the mixer stops by itself and the red warning light remains lit constantly, indicating that the stop is due to the appliance thermic safety feature operating. Unplug the appliance and wait for a few minutes until the motor cools down; plug it in again, the indicator lamp should be off. If that is the case, unplug the appliance once more and wait again until the motor cools down.*



### 3.3 FITTING THE WHISKS

- Respect the safety instructions in § 3.1.
- Align the bayonet of each whisk with the groove of the reduction

box spindles and push in fully. Each of the whisk rings should be flush with the reduction box.

- Remove by pulling each whisk.

### 3.4 ASSEMBLY AND DISMANTLING OF MIXER AND WHISK EQUIPMENT 3.4

- Adhere to the safety instructions described in §3.1.

#### 1) Assembling the whisk and mixer equipment

a) Position the centring device E on the flange D of the motor unit, putting the bayonets F in line with the slots on the flange D  3.4a

b) Drive the centring device E fully into the flange D in small rotational movements  3.4b

**The centring device must go in without forcing.**

c) Turn a quarter of a revolution to bring the  logos opposite the  logo.  3.4c

d) Check that the blade J has not been expelled during assembly

 3.4d

If this is the case:

- Dismantle the equipment (see §3.4.2).

- Re-insert the blade J  4.2d

- Resume the assembly procedure (see 3.4.1).

#### 2) Dismantling the whisk and mixer equipment.

a) Turn handle G a quarter turn to bring the sign  opposite .

b) Release the handle G from the flange D.



Note: The shaft + blade assembly cannot be removed once the equipment is fitted onto the motor unit. If it can, refer to b).



Always unplug the machine before fitting or removing an item of equipment

### 3.5 USE OF THE MIXER

- Respect the safety instructions in § 3.1.
- Place the Mixer in the pot, immersing it to a MAXIMUM 2/3 of its length.  2.1
- Start the mixer and select maximum speed, by holding the green «+» button item O in for 1 second.
- For 40, 50 and 60 tubes, hold the device by the tube mixer handle G and by one of the two handles A or B on the motor unit, depending on the work height.
- For 30 tubes, do not hold the device by the handle G which is near the blade. Hold the device by the handles A and B on the motor unit.  3.5a-b
- Angle the mixer slightly and start to stir, keeping the blade off the bottom. The products will be sucked up by the whirlpool and liquidised.

- Then, allow the Mixer to rest at the bottom so that the job can be finished without fatigue.
- Remove the Mixer from the pot after it has come to a complete stop.

**ATTENTION: The hands should be kept on the handles during operation to avoid burns due to the tube becoming hot when immersed in boiling liquids (soup, etc).**

**Take care not to go beyond the immersion depth.**

 2.1



Never start the machine when the tool is not immersed.



Never remove the tool while operating: risk of splashes

### 3.6 USE OF THE WHISK

- Respect the safety instructions in § 3.1.



Always start at slow speed, especially in hard preparations (purées, pancake batter, etc.)

- Starting (See § 3.2).
- Hold the device by the whisk unit hub and one of the two handles A or B on the motor unit, depending on the work height.

 3.6A-B

- If the speed is too low, increase it gradually, being careful about splashing
- Move the whisk slowly from the centre to the edges of the container (beaten egg whites, mayonnaise, etc.).

#### CARE:

- **Do not attempt to hold the whisk equipment by the gearbox unit. If you do, you run the risk of your hand sliding along the unit and slipping into the whisk strands. The unit is not the gripping area for the equipment.**
- **Do not attempt to introduce a finger or a hand between the whisk strands. Do not attempt to stop the whisks when the machine is running.**
- **To avoid the risks of damaging the whisks, excessive machine vibration and splashes, do not operate the assembly at high speeds. This will not improve the quality of work.**

### 3.7 BASIC RECIPES

a) With the Mixer

- All soups, veloutés, fish soups and sauces.
- Brandades, brunoises, cream of spinach, panandas.

b) With the whisk

- Mashed potatoes

- Drain the potatoes when boiling and fully cooked

*Remarks: For up to 6 kg of mashed potatoes, the whisk may be used directly: for larger quantities, up to 20 kg or if the potatoes are a little hard after cooking, mix roughly with the mixer at high speed then use the whisk.*

- Select medium speed ( 1 —> 4 ).
- Pulverise potatoes from the centre outwards to the edges of the container.

- Season then add the hot milk at HIGH speed and mix until a smooth creamy mixture is obtained.

- Mayonnaise (for 5 litres):

- Start at medium speed.

- Progressively increase the speed, depending on the quantity.

- Beaten egg whites (up to 60 eggs):

- Beat the eggs slowly at low speed

- Gradually increase the speed to maximum to make sure egg whites fluff up and remain stiff.

- Others:

- Creams: pastry, butter, chantilly, genoese, meringue, flans, choux pastry, soufflés, etc.

## Cleaning, hygiene, storage

Respect the safety instructions in § 3.1.

### 4.1 IN BETWEEN USE

- Immerse the dirty parts of the utensil in hot water, swirl the utensil around and it will clean itself.

### 4.2 AFTER USE



Always disconnect the machine before any intervention on it.

#### A/ Cleaning the mixer equipment.

1) Dismantle the mixer equipment : see  **3.4**

2) Take the mixer tool and push the central plastic shaft with both thumbs, above a table or in a sink.  **4.2a**



Dismantling must take place above a table or a stable surface in order not to injure anyone when the shaft and blade eject.

3) Separate tube H from the shaft + blade.  **4.2b**

4) • Clean the shaft + blade assembly and tube H in a sink.

The shaft + blade assembly and tube H should be cleaned using a brush and hot water with disinfectant detergent. Rinse in clean water and leave to dry before sterilising.

- Cleaning in a machine: only the blade and tube H can be cleaned by machine.

To unscrew blade J: hold the shaft with both hands with the blade resting on a stable surface, and rotate the shaft anticlockwise to unlock it

Finish unscrewing the blade by hand.  **4.2c**

Avoid cleaning the shaft in a dishwasher, because it may blacken due to the action of chlorine-based products. This has no effect on health



To avoid deteriorating plastic parts, after they have been through the dishwasher wait for them to return to ambient temperature before using them.

5) Sterilisation

After cleaning and prior to each use, it is necessary to remove the lower bearing for sterilisation. The parts to be sterilised are all those that come into contact with food:

- the blade (3),

- sub assembly (4) - not dismantled -,

- the tube (5),

- sub assembly (6) - not dismantled -,

Sterilisation should take place with equipment suited to the purpose (ultraviolet - ozone, etc...) according to the manufacturer's instructions.

6) Re-assemble the shaft + blade in the tube by pressing with the palm of the hand.  **4.2d**

#### B/ Cleaning the whisk equipment.

1) Remove the whisks: §3.3  **3.4**

2) Clean the whisk unit in hot water and detergent - degreaser - disinfectant compatible with the material it is made of. Rinse in clean water and leave to dry.

3) Do not wash this unit in the dishwasher.

The two whisks can be cleaned in the same way as the unit (see point 2). They can also be cleaned in a dishwasher.

4) Sterilisation

Each time after cleaning and prior to each use, sterilise the gear box and whisks, using the same methods as for the tube.

5) Refit the whisk (see §3.4)



Do not clean the motor unit by immersion nor in a dishwasher. Rub over with a damp sponge and detergent, then dry the unit.

### 4.3 STORAGE



- Choose a place that is easily accessible to attach the wall support (screws and rawl plugs not supplied).
- After cleaning, hang the motor unit and the Mixer and Whisk equipment on the wall support. Put the power lead around the winder and push the plug into the front panel.

#### Important:

- Keep the motor assembly away from sources of heat.
- Handle the machine carefully and avoid dropping or banging it.
- Handle the Mixer tool with care
- Avoid impacts against clip E

# Fault finding

## 5.1 THE MACHINE WILL NOT START, CHECK THAT:

- The machine is plugged in.
- The electrical power supply to the socket is correct.
- The operator has pressed the two START buttons simultaneously (see §1.1 - case of standard model)
- The green button is held down.
- If the luminous indicator lights up, unplug the machine and wait a short while for the motor to cool down. (see §1.1)



If the device stops while running and the luminous indicator lights up :  
- unplug it and leave to cool down so that the thermal trip can reset.



If problems persist, contact the service department of your local dealer.

## 5.2 ABNORMAL NOISE:

- Stop and unplug the appliance.
- Whenever it is used, check the condition of:
  - the casing, (there should be no cracks)
  - the equipment used (whisk properly engaged, blade tightened, etc)

- operation of the assembly
- If there is any vibration during operation: play in the shaft, deterioration of ball bearings or shaft out of true



If the problem persists contact your supplier's service department.

## 5.3 IMMERSION OF THE DEVICE

If the device is accidentally immersed while running:

- DO NOT ATTEMPT TO GET IT OUT.
- DO NOT TOUCH THE CONTAINER

- IMMEDIATELY UNPLUG FROM THE POWER SUPPLY.
- Warn the service department or your supplier.

## 5.4 ACCIDENTAL DROP

- With the machine unplugged:
  - Check the condition of the casings (no cracks and splinters).

- Check there are no suspicious noises by shaking the appliance.
- In case of any doubt, contact the service department or your supplier.

# Maintenance

## 6.1 MECHANICAL PARTS

- The Mixer - Whisks only require a minimum amount of maintenance (the motor and the mechanical part bearings are greased for life).



Oils and grease suitable for use with foodstuffs are to be used if the mechanisms need to be lubricated.

- Whenever using the appliance (see §5.2):
  - The play at the end of the Mixer shaft.
  - The sharpness of the Mixer blade.
  - The whisk casing for leaks.
  - The whisk attachment system.
- To gain access to the inside of the motor unit, proceed as follows:
  - Unplug the machine.
  - Remove the corrugated belt item 12 (use a screwdriver as a lever).
  - Remove the 3 M4x16 screws item 11 and remove the clamp 10 and the end cover 9.

- Remove screw PT 40x20 located beneath the upper handle item A and remove the upper cap item 2. Be careful not to lose buttons S2.

- Remove the caps item 15.

- Remove the 7 screws item 13.

- Place the machine horizontally and separate the casing 14.(see exploded view «unit».)

To refit: proceed in reverse order.

- To gain access to the inside of the whisk unit, proceed as follows (see whisk unit exploded diagram):

- Remove the whisks 18 by pulling firmly on them.

- Remove the 4 caps item 10 using a screwdriver.

- Unscrew the 4 screws item 11.

- Separate the assembly S3 and the casing item 17, taking care to keep the casing item 17 as shown in the exploded diagram so as not to lose the grease inside.

To refit, proceed in reverse order.

## 6.2 ELECTRICAL COMPONENTS 6.2

- See electrical diagrams.

### • Identification of the colours of the wires:

- A : red
- B : green
- C : yellow

- D : white

- E : blue

- F : black

### • Identification of the components

M : motor

V : variator

## 6.3 ADDRESS FOR SERVICE REQUIREMENTS

We advise you to contact the dealer who sold you the machine.



For any information or orders for spare parts, specify the type of machine, its serial number and the electrical characteristics.

- The manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the products without giving prior warning.

Dealer's stamp

Date of purchase: .....

## Conformity with regulations

### The machine has been designed and manufactured in conformity with:

- UL 763
- NSF / ANSI 8
- CSA standard C22.2 NO 195



The “” symbol on the product indicates that this product should not be considered as household rubbish. Instead, it should be taken to a recycling area for electric and electronic equipment. By making sure that the product is correctly disposed of in this way, you are assisting in preventing damage to the environment and to the health of persons which may result following uncontrolled scrapping of this product. For further information on recycling this product, please contact the sales department or the product retailer, the after-sales department or the waste treatment department in question.

### This conformity is certified by:

- The ETL conformity mark, attached to the machine
- This instruction manual, which must be given to the operator.

### Acoustic characteristics:

- The acoustic pressure level measured in accordance with the test code EN 11201-EN ISO 3744 is 80 dBA.

### Protection indices :

- IP55 electrical controls
- IP34 overall machine

### Integrated safety

- The machine has been designed and manufactured respecting the regulations and standards concerning it indicated above.
- The operator must be trained before using the machine and informed of any residual risks (personnel work station training obligations).

### Food hygiene:

The machine is made from materials that conform to the following regulations and standards:

- NSF / ANSI 8.

The surfaces of the food area are smooth and easy to clean. Use detergents that are approved for food hygiene and respect the instructions for their use.



## Différents modèles

### MIXER

B3000- 40 - MIXER longueur 43 cm avec ou sans fouet  
350W à 750W

B3000- 50 - MIXER longueur 53 cm avec ou sans fouet  
350W à 750W

B3000 - 60 - MIXER longueur 63 cm avec ou sans fouet  
350W à 750W

## Sommaire

|                               |   |                                |   |
|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Présentation                  | 1 | Maintenance                    | 5 |
| Installation                  | 2 | Conformité à la réglementation | 6 |
| Utilisation, sécurité         | 2 | Nomenclature - vue éclatée     | A |
| Nettoyage, hygiène, rangement | 4 | Schéma électrique              | D |
| Incidents de fonctionnement   | 5 |                                |   |

## Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

## Présentation

### 1.1 DESCRIPTION

- Ces MIXERS-FOUETS portatifs sont destinés aux cuisines des restaurants et collectivités pour :
  - Mélanger, broyer, homogénéiser les soupes ou sauces avec l'équipement MIXER.
  - Fouetter, émulsionner, mélanger blancs d'oeufs, mayonnaise ou purée avec l'équipement FOUET.
- Pour les préparations spéciales sortant du cadre alimentaire : NOUS CONSULTER.
- Ces mixers sont destinés uniquement à un usage professionnel. Ils doivent être utilisés par un personnel qualifié, ayant pris connaissance de la présente notice.
- Ces mixers ne sont pas utilisables en atmosphère explosive.



- A Poignée haute
- B Poignée basse
- C Centreur
- D Flasque
- E Baïonnette
- F Languettes de clip
- G Poignée
- H Tube mixer
- I Embout protecteur

- J Couteaux
- K Fouet
- L Bloc fouet
- M Bouton "I" MARCHE
- N Témoin surcharge
- O Bouton "+" vitesse
- P Bouton "-" vitesse
- Q Bouton "O" ARRET
- R Repère lumineux de la vitesse

## 2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (À TITRE INDICATIF)



## 2.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Prévoir une prise de courant murale 10A monophasée normalisée protégée par un disjoncteur ou un fusible 10A.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- Avant la première utilisation il est recommandé de nettoyer les outils et les fouets. Pour cela se reporter au paragraphe 4.2 "Nettoyage en fin d'utilisation".

### • Caractéristiques électriques :

- A** Tension d'alimentation (Volt)
- B** Puissance (Watt)
- C** Fréquence (Hertz)
- D** Intensité (Ampères)



# Utilisation, sécurité

## 3.1 SÉCURITÉ INTEGEE - CONSIGNES

- La sécurité de l'utilisateur est assurée conformément aux prescriptions UL 763 par :
  - La nécessité d'appuyer simultanément sur les boutons MARCHE rep. O et rep. M après un ARRÊT (dispositif "à manque de tension").
  - La nécessité de maintenir appuyé le bouton rep. M pour assurer le fonctionnement du moteur.
  - La protection du moteur contre les surcharges par fusible thermique.
  - La distance entre l'outil et les zones de préhension.
  - La protection de l'outil mixer.
  - Le respect des consignes de sécurité indiqués ci-après.
- L'utilisateur des Mixers-Fouets doit impérativement se conformer aux consignes de sécurité suivantes :
  - **Toujours débrancher l'appareil avant montage ou démontage des équipements mixer et fouet.**

- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide hors d'un récipient mais uniquement "outil immergé" au 2/3 maxi. (voir limite de plongée**



- Toujours travailler dans un récipient stable, installé à hauteur convenable.
- Pour éviter les éclaboussures de liquide chaud, plonger l'outil au fond du récipient en respectant la limite d'immersion avant de démarrer, le ressortir après son arrêt complet.
- Pour éviter les risques liés à la rotation des couteaux : toujours démarrer le mixer dans le récipient.
- Débrancher l'appareil immédiatement après usage.
- Ne jamais nettoyer les équipements machine branchée. Débrancher et ôter les équipements avant le nettoyage.
- Le bloc moteur reste stable s'il est posé verticalement sur un plan de travail.



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel, n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

## 3.2 FONCTIONNEMENT



### a) Mise en marche

- Respecter les consignes de sécurité décrites au §3.1.
- Saisir le mixer par les poignées A et B du bloc moteur C.
- Appuyer simultanément sur le bouton "I" rep. M et sur le bouton vert "+" rep. O. Le mixer démarre en vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W, 650W et 750W.
- Relacher le bouton "+" rep. O tout en maintenant enfoncé le bouton vert rep. M.

### b) Arrêt de la machine.

- Relacher le bouton vert rep. M.

### c) Choix de la vitesse

Si l'appareil est arrêté depuis plus de 30 secondes, son démarrage s'effectue toujours en vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W, 650W et 750W.

Si l'appareil est arrêté depuis moins de 30 secondes, son démarrage s'effectue à la vitesse à laquelle fonctionnait le mixer au moment de l'arrêt. Ceci évite d'avoir à réajuster la vitesse après un arrêt de courte durée (moins de 30 secondes) pour une vérification de la préparation par exemple.

### d) Pour augmenter la vitesse

Appuyer par impulsions successives sur le bouton vert "+" rep. O. La vitesse varie par palier progressif à chaque impulsion sur le bouton "+" vert rep. O.

Une pression maintenue de plus de 1 seconde sur le bouton vert "+" rep. O fait passer la vitesse directement à la vitesse maximum.

### e) Pour diminuer la vitesse

Appuyer par impulsions successives sur le bouton "-" Noir rep. P.

La vitesse décroît par palier progressif à chaque impulsion sur le bouton "-" noir rep. P.

### Nota :

1) Un témoin lumineux de surcharge rep. N rouge clignote lorsque l'appareil est en surcharge, cela n'altère en rien le fonctionnement de la machine, cependant il est préférable de diminuer la vitesse de fonctionnement jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Si la vitesse n'est pas diminuée lorsque le témoin lumineux clignote, la machine fonctionne correctement mais risque de s'arrêter plus rapidement à cause de la surchauffe du moteur, dans ce cas, le témoin rouge M reste allumé de façon permanente

De plus l'appareil est protégé contre les échauffements qui pourraient résulter d'un travail long et intensif. Dans ce cas le mixer s'arrête de lui-même et le témoin lumineux rouge s'allume de façon permanente, indiquant que l'arrêt est dû à une mise en sécurité thermique de l'appareil. Débrancher l'appareil attendre alors quelques minutes que le moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher aussitôt le témoin lumineux doit être éteint. Si tel est le cas, débrancher à nouveau l'appareil et attendre encore que le moteur refroidisse.



### 3.3 MONTAGE DES FOUETS

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.
- Faire coïncider la baïonnette de chaque fouet avec la rainure des axes du boîtier réducteur et pousser jusqu'en butée.

Chaque moyeu de fouet doit affleurer le boîtier réducteur.

- Démontez en tirant sur chaque fouet.

### 3.4 MONTAGE ET DEMONTAGE DES ÉQUIPEMENTS MIXER ET FOUET



- Respecter les consignes de sécurité décrites au §3.1.
- 1) Montage des équipements fouet et mixer.
- a) Présenter le centreur E sur le flasque D du bloc moteur en mettant les baïonnettes F en face des encoches situées sur le flasque D.
- b) Engager à fond le centreur E dans le flasque D en faisant des petits mouvements de rotation.

**Le centreur doit rentrer sans forcer.**

- c) Tourner d'un quart de tour pour amener le sigle en face du sigle

- d) Vérifier que le couteau J n'a pas été chassé lors du montage

Si tel est le cas :

- Démontez l'équipement (voir §3.4.2).

- Ré-engager le couteau J

- Reprendre la procédure de montage (voir 3.4.1).

- 2) Démontage des équipements fouet et mixer.

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

- b) Dégager la poignée G du flasque D.



Nota : Il n'est pas possible de démonter l'ensemble arbre + couteaux une fois l'équipement monté sur le bloc moteur. Si tel est le cas, se reporter à d).



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

### 3.5 UTILISATION DU MIXER

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.
- Plonger le Mixer dans la marmite en l'immergeant au 2/3 MAXIMUM de sa longueur.
- Mettre en marche le mixer ( voir § 3.2 ) et sélectionner la vitesse maxi en maintenant enfoncé pendant 1 seconde le bouton vert "+" rep.O.
- S'il s'agit de tubes 40, 50, 60, tenir l'appareil par la poignée G du tube mixer et par l'une des deux poignées A ou B du bloc moteur, suivant la hauteur de travail.
- S'il s'agit d'un tube de 30 ne pas tenir l'appareil par la poignée G qui se trouve proche du couteau. Tenir l'appareil par les poignées A et B du bloc moteur.
- Incliner légèrement le Mixer et commencer par remuer en laissant le couteau éloigné du fond. Les produits seront aspirés par le tourbillon et broyés.

- Puis laisser reposer le Mixer au fond pour terminer le travail sans fatigue.
- Sortir le Mixer de la marmite après son arrêt définitif.

**ATTENTION : Garder les mains sur les poignées en cours de travail pour éviter les brûlures dues au réchauffement du tube lorsqu'il est plongé dans des liquides bouillants (soupes ....).**

**Attention à ne pas dépasser la limite d'immersion.**



Ne jamais mettre en marche la machine , l'outil non immergé.



Ne pas sortir l'outil en cours de travail : risques d'éclaboussures

### 3.6 UTILISATION DU FOUET

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.



Toujours démarrer en vitesse lente surtout dans les préparations dures (purée, pâte à crêpe..)

- Mettre en marche (Voir § 3.2).
- Tenir l'appareil par le moyeu du bloc fouet et l'une des deux poignées A ou B du bloc moteur, suivant la hauteur de travail.
- Si la vitesse est insuffisante, l'augmenter progressivement en faisant attention aux éclaboussures.
- Déplacer lentement le fouet du centre vers les bords du récipient (blancs en neige, mayonnaise ...).

#### ATTENTION :

- **Ne pas tenter de tenir l'équipement fouet par le bloc réducteur. Dans ce cas la main risque de déraiper le long du bloc et elle risque de glisser au niveau des brins de fouet. Le bloc n'est pas la zone de préhension de l'équipement.**
- **Ne pas tenter d'introduire un doigt ou une main entre les brins de fouet. Ne pas tenter de bloquer les fouets lorsque la machine est en marche.**
- **Pour éviter les risques de destruction des fouets, les vibrations importantes de la machine et les éclaboussures, ne pas faire fonctionner l'ensemble à des vitesses élevées. Le travail ne sera pas meilleur.**

## 3.7 RECETTES DE BASE

### a) Avec le Mixer

- Tous les potages, veloutés, soupes de poissons, sauces.
- Brandades, brunoises, crèmes d'épinards, panades.

### b) Avec le fouet

- Purées de pommes de terre :
- Egoutter les pommes de terre bien cuites et bouillantes.

*Remarques : Jusqu'à 6 Kg de purée, utiliser directement l'équipement fouet ; pour les quantités plus importantes, jusqu'à 20 Kg à la fois ou si les pommes de terre sont un peu dures après cuisson, faire un broyage grossier au Mixer, en grande vitesse, puis utiliser l'équipement Fouet.*

- Sélectionner une vitesse moyenne ( 1 --> 4 ).
- Broyer les pommes de terre au centre vers les bords du récipient.

- Ajouter l'assaisonnement, puis le lait chaud et mélanger jusqu'à obtenir une véritable purée mousseline.
- Mayonnaise (pour 5 litres) :
- Démarrer en vitesse moyenne.
- Augmenter progressivement la vitesse suivant la quantité.
- Blancs en neige (jusqu'à 60 oeufs) :
- Blanchir lentement les blancs en petite vitesse.
- Augmenter progressivement la vitesse jusqu'au maxi pour assurer le foisonnement et la tenue des blancs.
- Autres :
- Crèmes pâtisseries, au beurre, chantilly, génoises, meringues, flancs, pâtes à choux, soufflés ...

## Nettoyage, hygiène, rangement

Respecter les consignes de sécurité du §3.1

### 4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Immerger l'outil dans un récipient d'eau chaude, jusqu'au niveau des salissures agiter l'outil qui se

nettoiera automatiquement.

### 4.2 EN FIN D'UTILISATION



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

#### A/ Nettoyage de l'équipement mixer.

- 1) Démontez l'équipement mixer : voir  3.4.
- 2) Prendre l'outil mixer et pousser avec les deux pouces sur l'axe central en plastique, au dessus d'une table ou dans une plonge.  4.2a



Le démontage doit se faire au dessus d'une table ou d'un support stable afin de ne blesser personne lors de la sortie de l'arbre et du couteau.

- 3) Séparer le tube H de l'ensemble arbre + couteau.  4.2b
- 4) • Nettoyage en plonge de l'ensemble arbre + couteau et du tube H.

L'ensemble arbre + couteau et le tube H se nettoient à la brosse avec de l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant. Rincer à l'eau claire et laisser sécher avant de stériliser.

- Nettoyage en machine : seuls le couteau et le tube H peuvent être nettoyés en machine.

Pour dévisser le couteau J : maintenir l'arbre avec les deux mains, couteau en appui sur un support stable, et effectuer une rotation de l'arbre sens anti-horaire pour débloquer

Finir de dévisser le couteau à la main.  4.2c

Eviter de nettoyer l'arbre en machine à laver, il peut noircir sous l'effet de produits chlorés. Ceci n'a aucun effet sur la santé.



Pour éviter la détérioration des pièces plastiques, après passage en lave-vaisselle, attendre leur retour à température ambiante avant toute utilisation.

#### 5) Stérilisation

Après nettoyage et avant chaque utilisation il est nécessaire de démonter le palier inférieur pour stérilisation. Les pièces à stériliser sont celles amenées à être en contact alimentaire :

- Le couteau (3) ,
- le sous-ensemble (4) - non démonté - ,
- le tube (5),
- le sous-ensemble (6) - non démonté -

La stérilisation doit se faire avec un équipement adapté à cet usage (ultraviolet - ozone ...) selon les indications du fabricant.

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

#### B/ Nettoyage de l'équipement fouet.

- 1) Enlever les fouets : §3.3  3.4

- 2) Laver le bloc fouet à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatible avec les matériaux. Rincer à l'eau claire et laisser sécher.

- 3) Ne pas laver le bloc en machine à laver.

Les deux fouet peuvent être nettoyés comme le bloc (voir point 2). Ils peuvent également être nettoyés en machine à laver.

- 4) Stérilisation

Après chaque nettoyage et avant chaque utilisation, stériliser : boîtier réducteur et fouets par les mêmes moyens que le tube.

- 5) Remonter le fouet (voir §3.4)



Ne pas nettoyer le bloc moteur par immersion ou en machine. Passer une éponge humide additionnée de détergent. sécher le bloc.

### 4.3 RANGEMENT 4.3

- Prévoir un emplacement facilement accessible pour fixer le support mural (vis et chevilles non fournies).
- Après le nettoyage, suspendre le bloc moteur et les équipements Mixer et Fouet sur le support mural. Mettre le câble d'alimentation autour de l'enrouleur et enfoncer la prise sur la face avant.

#### Important :

- Ne pas poser le bloc moteur sur une surface chaude.
- Manipuler l'appareil avec soin en évitant les chocs.
- Manipuler l'outil mixer avec précaution.
- Eviter les chocs avec le clip E.

# Incidents de fonctionnement

## 5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- L'opérateur appuie bien simultanément sur les 2 boutons MARCHE.(voir §1.1 - cas du modèle standard)
- Le bouton vert " M " est bien maintenu enfoncé .
- Si le témoin lumineux s'allume, débrancher la machine et attendre un moment pour que le moteur refroidisse.(voir §1.1)



Si l'appareil s'arrête en cours de fonctionnement et que le témoin lumineux s'allume:  
- débrancher et laisser refroidir un moment pour que la sonde thermique se réenclenche.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

## 5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter et débrancher l'appareil.
- Vérifier à chaque utilisation l'état :
  - du carter, (il ne doit pas présenter de fissure)
  - de l'équipement utilisé, (fouet bien enclenché, couteau serré....)
  - le fonctionnement de l'ensemble

- Si vibrations en fonctionnement : jeu de l'arbre, détérioration des roulements ou arbre faussé.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

## 5.3 IMMERSION DE L'APPAREIL

En cas d'immersion accidentelle de l'appareil en cours de fonctionnement :

- NE PAS TENTER DE LE RESSORTIR.

- NE PAS TOUCHER LE RECIPIENT
- DEBRANCHER IMMEDIATEMENT LA PRISE DE COURANT.
- Avertir le service maintenance ou votre revendeur.

## 5.4 CHUTE ACCIDENTELLE

Machine débranchée :

- Vérifier l'état des carters (absence de fissures et d'éclats).
- Vérifier l'absence de bruit suspect en secouant l'appareil.

Dans le doute, contacter le service maintenance ou votre revendeur.

# Maintenance

## 6.1 MÉCANISME

- Les Mixers-Fouets sont d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).



En cas de besoin de graissage du mécanisme, utiliser des graisses ou huiles alimentaires.

- Vérifier à chaque utilisation (voir §5.2) :
  - Le jeu en bout de l'arbre Mixer.
  - L'affûtage du couteau du Mixer.
  - L'étanchéité du carter de l'équipement fouet.
  - Le système de fixation des fouets.
- Pour accéder à l'intérieur du bloc moteur procéder comme suit (voir éclaté bloc moteur) :
  - Débrancher la machine.
  - Oter le tapis ondulé rep12 (faire lever à l'aide d'un tournevis).
  - Oter les 3 vis M4x16 rep11 et oter la bride 10 et le flasque 9.

- Oter la vis PT 40x20 situées sous la poignée haute rep A et oter le capuchon supérieur rep 2. Veillez à ne pas perdre les boutons S2.

- Oter les bouchons rep 15.

- Oter les 7 vis rep 13.

- Mettre la machine à l'horizontale et séparer le carter 14.(noir éclaté "bloc".

Pour remonter : procéder en sens inverse.

- Pour accéder à l'intérieur du bloc fouet procéder comme suit (voir éclaté bloc fouet) :

- Oter les fouets 18 en tirant fermement dessus.

- Oter les 4 capuchons rep 10 à l'aide d'un tournevis.

- Dévisser les 4 vis rep11.

- Séparer l'ensemble S3 et le carter rep 17 en prenant soin de garder le carter rep 17 comme montré sur l'éclaté de manière à ne pas perdre la graisse située à l'intérieur.

Pour remonter procéder en sens inverse.

## 6.2 COMPOSANTS ELECTRIQUES 6.2

- Voir schémas électriques.
- **Repérage des couleurs de fils :**

A : rouge  
B : vert  
C : jaune  
D : blanc

E : bleu

F : noir

- **Repérage des composants :**

M : Moteur  
V : Variateur

## 6.3 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat :

## Conformité à la réglementation

### La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- UL 763,
- NSF / ANSI 8,
- CSA standard C22.2 NO 195,

### - « WEEE »



Le symbole “  ” sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

### Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité ETL, fixée sur la machine,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

### Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 11201-EN ISO 3744 est de 80 dBA

### Indices de protection :

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP34

### Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant :
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels .

### Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes :

- NSF / ANSI 8.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.



Remítanse a los dibujos numerados que corresponden a los números de párrafos del manual de instrucciones.

ES

12/2015

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Diferentes Modelos

### MIXER

B3000- 40 – BATIDORA longitud 43 cm con o sin batidor de 350W a 750W

B3000- 50 - BATIDORA longitud 53 cm con o sin batidor de 350W a 750W

B3000- 60 - BATIDORA longitud 63 cm con o sin batidor de 350W a 750W

## Índice

|                               |   |                                   |   |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Introducción                  | 1 | Anomalías de funcionamiento       | 5 |
| Instalación                   | 1 | Mantenimiento                     | 5 |
| Utilización, seguridad        | 2 | Conformidad con la reglamentación | 6 |
| Limpieza, higiene, colocación | 4 |                                   |   |

## Introducción

El Manual de utilización proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante “máquina” o “aparato”).

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobre todo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

## Introducción

### 1.1 DESCRIPCION

- Estos TRITURADORES-BATIDORES portátiles se destinan a las cocinas de restaurantes y colectividades para :
  - Mezclar, triturar, homogeneizar sopas o salsas, con el brazo TRITURADOR.
  - Batir, emulsionar, mezclar claras de huevos, mayonesas o purés, con el brazo BATIDOR .
- Para las preparaciones especiales fuera del marco alimentario CONSULTARNOS.
- Estas batidoras están destinadas exclusivamente a un uso profesional. Sólo pueden ser utilizadas por personal cualificado, tras haber leído atentamente las presentes instrucciones.

- Estas batidoras no deben utilizarse en atmósferas explosivas.



|          |                     |          |                                 |
|----------|---------------------|----------|---------------------------------|
| <b>A</b> | Empuñadura superior | <b>J</b> | Cuchilla                        |
| <b>B</b> | Empuñadura inferior | <b>K</b> | Batidor                         |
| <b>C</b> | Bloque motor        | <b>L</b> | Bloque batidor                  |
| <b>D</b> | Disco               | <b>M</b> | Botón «I» MARCHA                |
| <b>E</b> | Centrador           | <b>N</b> | Indicador sobrecarga            |
| <b>F</b> | Bayonetas           | <b>O</b> | Botón «+» velocidad             |
| <b>G</b> | Empuñadura          | <b>P</b> | Botón «-» velocidad             |
| <b>H</b> | Tubo triturador     | <b>Q</b> | Botón «O» PARO                  |
| <b>I</b> | Protección extremo  | <b>R</b> | Indicador luminoso de velocidad |

## Instalación

### 2.1 DIMENSIONES - PESOS (datos orientativos)



### 2.2 CONEXION ELECTRICA

- Prever una toma de corriente mural monofásica de 10 A, normalizada y protegida por un disyuntor o un fusible de 10 A.
- Comprobar que concuerda la tensión de la red eléctrica con el valor indicado en la placa de características .
- Se recomienda limpiar los accesorios y los batidores antes de utilizarlos por primera vez. Para ello, consultar el apartado

4.2 “Limpieza después de utilizar el aparato”.

### Características eléctricas:

**A** Tensión de alimentación (voltios)

**B** Potencia nominal (vatios)

**C** Frecuencia (hertzios)

**D** Intensidad (amperios)



## 3.1 SEGURIDAD INTEGRADA - INSTRUCCIONES

- La seguridad del usuario queda asegurada, conforme a las prescripciones UL 763 :
- La necesidad de pulsar simultáneamente los botones de MARCHA ref. O y ref. M después de una PARADA (dispositivo de "falta de tensión").
- Es necesario mantener oprimido el botón rep. M para asegurar el buen funcionamiento del motor.
- La protección del motor contra sobrecargas mediante fusible térmico.
- La distancia entre el accesorio y las zonas de prensión.
- La protección del brazo triturador.
- El cumplimiento de las instrucciones de seguridad más abajo indicadas.
- El usuario de los Trituradores-Batidores debe imperativamente cumplir las siguientes instrucciones de seguridad:
- **Desconectar siempre la máquina antes de montar o desmontar los brazos triturador y batidor.**
- **No hacer funcionar nunca la máquina en vacío fuera de un recipiente, sino únicamente estando el brazo sumer-**



**gido en 2/3 como máximo de su longitud. (ver límite de profundidad)**

- Trabajar siempre en un recipiente estable, colocado a la altura conveniente.
- Para evitar salpicaduras de líquido caliente, sumergir el accesorio en el recipiente antes de poner el aparato en marcha. Respetar siempre el límite de profundidad y no sacar el accesorio del recipiente antes de la parada completa.
- Para evitar los riesgos ligados a la cuchilla en movimiento, colocar siempre el brazo triturador en el recipiente antes de poner en marcha el aparato.
- Desenchufar el aparato nada más terminar de utilizarlo.
- No limpiar nunca los accesorios estando la máquina conectada. Desconectar y sacar los accesorios antes de proceder a su limpieza.
- El bloque motor permanece estable cuando se coloca verticalmente en la superficie de trabajo.



Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.

## 3.2 FUNCIONAMIENTO



### a) Puesta en marcha

- Respetar las instrucciones de seguridad indicadas en el apartado 3.1.
- Coger el aparato por las asas A y B del bloque motor C.
- Pulsar simultáneamente el botón «I» ref. M y el botón verde «+» ref. O. La batidora se pone en marcha a la velocidad 3, en el caso de los modelos 350W y 450W, y a la velocidad 2, en el de los modelos 550W y 650W y 750W.
- Soltar el botón «+» ref. O sin dejar de pulsar el botón verde ref. M.

### b) Parada de la máquina

- Soltar el botón verde ref. M.

### c) Selección de la velocidad

Si el aparato ha estado parado durante más de 30 segundos, volverá a arrancar a la velocidad 3, si se trata de un modelo de 350 ó 450 W, y a la velocidad 2, en el caso de un modelo de 550 ,650 W ó 750W.

Si el aparato ha estado parado durante menos de 30 segundos, volverá a arrancar a la velocidad a la que estaba funcionando antes de pararse. Eso evita tener que reajustar la velocidad después de una corta parada (menos de 30 segundos), por ejemplo para examinar el preparado.

### d) Para aumentar la velocidad

Pulsar repetidamente el botón verde «+» ref. O.

La velocidad va aumentando progresivamente en cada pulsación

sobre el botón «+» verde ref. O.

Manteniendo presionado el botón verde «+» ref. O durante más de 1 segundo, la velocidad pasa directamente al máximo.

### e) Para reducir la velocidad

Pulsar repetidamente el botón «-» Negro ref. P.

La velocidad va disminuyendo progresivamente en cada pulsación sobre el botón «-» Negro ref. P.

### Nota:

1) Si el aparato está sometido a un esfuerzo excesivo, parpadea el indicador luminoso rojo de sobrecarga ref. N, lo que no afecta en absoluto el funcionamiento del aparato, aunque es preferible en este caso reducir la velocidad de funcionamiento hasta que el indicador luminoso se apague. Si el indicador luminoso parpadea y no se disminuye la velocidad, el aparato sigue funcionando correctamente, aunque con el riesgo de una parada brusca debida al sobrecalentamiento del motor, en cuyo caso el indicador rojo M permanece encendido de forma fija.

Además, el aparato está protegido contra los calentamientos que pueden derivarse de un trabajo largo e intenso. En este caso, la batidora se detiene sola y el indicador luminoso rojo permanece encendido de forma fija, indicando que la parada se debe a la activación del dispositivo de seguridad térmico del aparato. Desconectar el aparato, esperar varios minutos hasta que el motor se enfríe, reconectar, el botón luminoso debe estar apagado. Si es así, desconectar nuevamente el equipo y esperar que el motor se enfríe.

## 3.3 MONTAJE DE LOS BATIDORES

- Respetar las instrucciones de seguridad del 3.1.
- Hacer coincidir la bayoneta de cada batidor con la ranura de los ejes de la caja reductora, y empujar a tope.

Cada cubo de batidor debe enrasar con la caja reductora.

- Para desmontar, tirar de cada batidor.



### 3.4 MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS TRITURADOR Y BATIDOR 3.4

- Respetar las instrucciones de seguridad indicadas en el apartado 3.1.

1) Montar los accesorios batidor y triturador.

a) Colocar el centrador E en el disco D del bloque motor, situando las bayonetas F frente a las muescas del disco D.  3.4a

b) Introducir a fondo el centrador E en el disco D, efectuando pequeños movimientos rotativos.  3.4b

**El centrador debe entrar sin necesidad de forzarlo.**

c) Girar un cuarto de vuelta de manera que las siglas  se encuentren la sigla .



Nota: Una vez instalado en el bloque motor, el conjunto árbol + cuchilla no puede desmontarse. En caso necesario, remitirse al apartado b).

d) Comprobar que la cuchilla J no se ha visto expulsada durante el montaje.  3.4d

Si es el caso:

- Desmontar el accesorio (ver apartado 3.4.2)

- Volver a insertar la cuchilla J.  4.2d

- Retomar el procedimiento de montaje (ver 3.4.1)

2) Desmontar los accesorios batidor y triturador.

a) Girar de un cuarto el mango G para colocar la sigla  frente a .

b) Liberar el asa G del disco D.



Nota: Una vez instalado en el bloque motor, el conjunto árbol + cuchilla no puede desmontarse. En caso necesario, remitirse al apartado b).

### 3.5 UTILIZACION DEL TRITURADOR

- Respetar las instrucciones de seguridad del apartado 3.1.

- Sumergir el tubo de la batidora en el recipiente, como MÁXIMO hasta los 2/3 de su longitud.  2.1

- Poner la batidora en marcha (ver apartado 3.2a) y seleccionar la velocidad máxima, manteniendo el botón verde "+" ref. O oprimido durante 1 segundo.

- Tratándose de tubos de 40, 50, ó 60, sujetar el aparato por la empuñadura G del tubo triturador y por una de las dosempuñaduras A o B del bloque motor, según la altura de trabajo.

- Si el tubo es de 30, el aparato no debe sujetarse por la empuñadura G, ya que ésta se encuentra cerca de la cuchilla. Sujetar el aparato por las empuñaduras A y B del bloque motor.



- Inclinar ligeramente el Triturador y empezar a remover manteniendo la cuchilla alejada del fondo. Los productos serán aspirados por el remolino y triturados.

- Luego, dejar descansar el Triturador en el fondo para terminar el trabajo sin cansarse.

- Esperar la parada definitiva del Triturador para sacarlo del recipiente.

**ATENCIÓN: Mientras se trabaja, las manos deben mantenerse en las asas, ya que al sumergirse en líquidos hirvientes (sopas, etc.), el tubo se calienta y puede causar quemaduras.**

**Atención: el límite de inmersión no debe superarse nunca.**



No poner nunca el aparato en marcha estando el tubo fuera del recipiente.



No sacar nunca el tubo del recipiente mientras el aparato esté en marcha: riesgo de salpicaduras.

### 3.6 UTILIZACION DEL BATIDOR

- Respetar las instrucciones de seguridad del 3.1.



Arrancar siempre a velocidad lenta, especialmente cuando se trate de preparados consistentes (purés, pasta para crepes, etc.).

- Poner el aparato en marcha (ver apartado 3.2).

- Sujetar el aparato por el cubo del bloque batidor y por una de las dos empuñaduras A o B del bloque motor, según la altura de trabajo.  3.6a-b

- Si la velocidad resulta insuficiente, aumentarla progresivamente procurando evitar las salpicaduras.

- Desplazar lentamente el batidor desde el centro del recipiente hacia los bordes (claras a punto de nieve, mayonesa...).

**ATENCIÓN:**

- **El accesorio batidor no debe sujetarse nunca por el bloque reductor. De lo contrario, la mano podría resbalar en el bloque y deslizarse hasta los alambres del batidor. El bloque no ha sido diseñado para sujetar el accesorio.**

- **No intentar introducir el dedo o la mano entre los alambres del batidor. No intentar bloquear el batidor, estando la máquina en marcha.**

- **Para evitar el riesgo de deterioro y de fuertes vibraciones en la máquina, así como las salpicaduras, los batidores no deben hacerse funcionar a velocidades altas. Además, una velocidad elevada no mejoraría el trabajo.**

## 3.7 RECETAS BASICAS

### a) Con el triturador

- Todos los potajes, cremas, sopas de pescado, salsas.
- Purés de bacalao a la provenzal, menestras, cremas de espinacas, sopas de ajo.

### b) Con el batidor

- Purés de patatas
- Escurrir las patatas muy cocidas y muy calientes.

**Observaciones :** *Hasta 6 kg de puré, utilizar directamente el brazo batidor ; para cantidades más importantes (hasta 20 kg de una sola vez) o si las patatas han quedado un poco duras después de cocer, efectuar una trituración gruesa con el triturador antes de utilizar el brazo batidor.*

- Seleccionar la velocidad media ( 1 → 4 ).
- Triturar las patatas desde el centro hacia los bordes del reci-

piente.

- Sazonar y añadir la leche caliente en velocidad MAXIMA, y mezclar hasta obtener un verdadero puré ligero.
- Mayonesa (para 5 litros):
  - Arrancar en velocidad media.
  - Aumentar progresivamente la velocidad según la cantidad.
- Claras a punto de nieve (hasta 60 huevos):
  - Blanquear lentamente las claras en velocidad lenta.
  - Aumentar progresivamente la velocidad hasta el máximo para asegurar el buen funcionamiento y la consistencia de los merengues.
- Otras:
  - Natillas y cremas pastelera, con mantequilla, chantillí, bizcochos genoveses, merengues, flanes, «pâte à choux», «soufflés»...

## Limpieza, higiene, colocación

Respetar las instrucciones de seguridad del § 3.1.

### 4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

- Introducir la pieza en un recipiente con agua caliente, hasta el nivel donde se encuentre sucio, agitar la pieza

que se limpiará automáticamente.

### 4.2 AL FINAL DE LA UTILIZACIÓN



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

#### A/ Limpieza del accesorio triturador

- 1) Desmontar totalmente el accesorio triturador: ver  3.4
- 2) Sujetar el accesorio triturador y, situándose encima de una mesa o un fregadero, empujar con ambos pulgares el eje central de plástico.  4.2a



El desmontaje debe realizarse encima de una mesa o un soporte estable para evitar cualquier riesgo de corte al sacar el árbol y la cuchilla.

- 3) Separar el tubo H del conjunto árbol + cuchilla.  4.2b
- 4) Limpieza del conjunto árbol + cuchilla y tubo H en un fregadero.

El conjunto árbol + cuchilla, así como el tubo H se limpian en agua caliente con detergente desinfectante, utilizando un cepillo. Enjuagar con agua clara y dejar secar antes de esterilizar.

- Limpieza en lavavajillas: sólo pueden lavarse en el lavavajillas la cuchilla y el tubo H.

Para desenroscar la cuchilla J: estando la cuchilla apoyada en un soporte estable, sujetar el árbol con ambas manos y girarlo en sentido antihorario para desbloquearlo.

Acabar de desenroscar la cuchilla con la mano.  4.2c

No lavar el árbol en el lavavajillas: debido a los productos clorados, podrían aparecer unas manchas negras que, aunque inofensivas para la salud, son muy inestéticas.



Después de lavar en el lavavajillas las piezas de plástico, no utilizarlas antes de que se hayan enfriado, para evitar que puedan deteriorarse.

#### 5) Esterilización

Una vez efectuada la limpieza y antes de cada utilización, debe desmontarse el cojinete inferior para proceder a la esterilización. Las piezas que deben esterilizarse son las que habitualmente están en contacto con los alimentos:

- La cuchilla (3),
- el subconjunto (4) - sin desmontar -,
- el tubo (5),
- el subconjunto (6) - sin desmontar -

La esterilización debe realizarse empleando un método apropiado (ultravioleta - ozono, etc.) y siguiendo las instrucciones del fabricante.

- 6) Volver a montar el conjunto árbol + cuchilla en el tubo presionando con la palma de la mano.  4.2d

#### B/ Limpieza del accesorio batidor

- 1) Retirar los batidores: apartado 3.3  3.4

2) Limpiar el bloque batidor con agua caliente y detergente-desengrasador-desinfectante que sea compatible con los materiales. Enjuagar con agua clara y dejar secar.

- 3) No lavar el bloque a máquina.

Los dos batidores pueden limpiarse como el bloque (ver punto 2). También pueden lavarse en el lavavajillas.

- 4) Esterilización

Una vez limpios y antes de volver a utilizarlos, esterilizar la caja reductora y los batidores como se indica para el tubo.

- 5) Volver a montar el accesorio batidor (ver apartado 3.4)



No sumergir ni lavar en el lavavajillas el bloque motor. Limpiarlo con una esponja húmeda y detergente. Secar el bloque.

### 4.3 COLOCACION



- Prever un emplazamiento de fácil acceso para fijar el soporte mural (tornillos y tacos no incluidos).
- Efectuada la limpieza, colgar del soporte mural el bloque de motor y los brazos Triturador y Batidor. Colocar el cable de alimentación alrededor del enrollador y enchufar la clavija en la parte frontal.

Importante:

- No dejar el bloque de motor en un sitio caliente.
- Manipular el aparato con cuidado, evitando los choques.
- Manipular el accesorio triturador con precaución.
- Evitar los choques con el clip E.

## Anomalías de Funcionamiento

### 5.1 EL APARATO NO ARRANCA. COMPROBAR :

- Que la máquina esté enchufada.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.
- El operador presione simultáneamente los dos botones MAR-CHA. (ver apartado 1.1 - caso del modelo estándar)
- El boton verde « M » se mantiene pulsado.
- Si se enciende el indicador luminoso, desenchufar el aparato, dejando pasar unos momentos para que el motor se enfríe (ver apartado 1.1).



Si el aparato se detiene inesperadamente y se enciende el indicador luminoso:  
- desconectar y dejar que se enfríe un momento para que se rearme la sonda térmica.



De persistir el incidente, consultar el servicio de mantenimiento de su vendedor.

### 5.2 RUIDO ANORMAL :

- Parar y desenchufar el aparato.
- Cada vez que se vaya a utilizar, comprobar:
  - el estado de la carcasa (no debe presentar fisuras)
  - el estado del accesorio empleado (batidor correctamente encajado, cuchilla apretada, etc.)

- el funcionamiento del conjunto
- Si se producen vibraciones: holgura del árbol, deterioro de los rodamientos o árbol alabeado.



Si persiste el incidente, consultar con el servicio de mantenimiento del establecimiento vendedor.

### 5.3 INMERSIÓN DEL APARATO

En caso de inmersión accidental del aparato durante su funcionamiento:

- NO INTENTAR SACARLO.

- NO TOCAR EL RECIPIENTE
- DESENCHUFAR INMEDIATAMENTE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.
- Avisar al servicio postventa o al establecimiento vendedor.

### 5.4 CAÍDA ACCIDENTAL

- Estando el aparato desconectado:
- Comprobar el estado de las carcasas (ausencia de grietas y astillados)

- Asegurarse de que, al sacudirlo, el aparato no produzca ningún ruido sospechoso.

En caso de duda, contactar con el servicio postventa o el establecimiento vendedor.

## Mantenimiento

### 6.1 MECANISMO

- Los Trituradores-Batidores sólo requieren un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).



Si hiciera falta engrasar el mecanismo, utilizar grasas o aceites alimentarios.

- Cada vez que se vaya a utilizar, comprobar (ver apartado 5.2):
  - La holgura en el extremo del eje del Triturador.
  - El afilado de la cuchilla del Triturador.
  - La estanqueidad del cárter del brazo Batidor.
  - El sistema de sujeción de los batidores.
- Para acceder al interior del bloque de motor, proceder como sigue:
  - Desconectar la máquina.
  - Retirar la cinta ondulada ref. 12 (haciendo palanca con un destornillador).
  - Sacar los 3 tornillos M4x16 ref.11, la brida 10 y el disco 9.

- Sacar los tornillos PT 40x20 situados debajo de la empuñadura superior ref. A y retirar la caperuza superior ref. 2. Procurar no perder los botones S2.

- Retirar los tapones ref. 15.

- Sacar los 7 tornillos ref. 13.

- Colocar el aparato en posición horizontal y sacar la carcasa 14 (negra, despiece "bloque").

Para volver a montar el conjunto, proceder en sentido inverso.

- Para acceder al interior del bloque batidor, proceder del siguiente modo (ver despiece del bloque batidor):

- Sacar los batidores 18 tirando firmemente de los mismos.

- Quitar las 4 caperuzas ref. 10 con ayuda de un destornillador.

- Desenroscar los 4 tornillos ref. 11.

- Separar el conjunto S3 y la carcasa ref. 17, procurando mantenerla como se indica en el despiece, para que no se derrame la grasa situada en su interior.

Para volver a montar el conjunto, proceder en sentido inverso.

## 6.2 COMPONENTES ELECTRICOS

- Véase los esquemas eléctricos .
  - Señalización de los colores de cables:
- A : rojo  
B : verde  
C : amarillo  
D : blanco

E : azul

F : negro

### • Señalización de los componentes:

M : Motor

V : Variador

## 6.3 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le aconsejamos se dirija en prioridad a su proveedor de la maquina



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la máquina, el número de serie y las características eléctricas.

- El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor

Fecha de la compra : .....

## Conformidad con la reglamentación

### La máquina está concebida y realizada de conformidad con :

- UL 763,
- NSF / ANSI 8 .
- CSA standard C22.2 NO195 .

El símbolo “  ” que aparece en el producto indica que éste no entra en la categoría de los residuos domésticos. No obstante, deberá transportarse al centro de reciclaje previsto para aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que el producto se elimine de esta manera, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos para el medio ambiente y la salud de las personas que pudieran producirse en caso de desecharse el producto de forma incontrolada. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede ponerse en contacto con nuestro departamento comercial o postventa, el establecimiento donde adquirió el producto o el servicio de tratamiento de residuos que corresponda.

### Dicha conformidad queda certificada por :

- La marca de conformidad ETL , fijada en la máquina.
- El presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

### Características acústicas :

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 11201-EN ISO 3744 es de 80 dBA.

### Índices de protección :

- Mandos eléctricos IP55.
- Máquina global IP34.

### Seguridad integrada :

- La máquina ha sido concebida y fabricada cumpliendo los reglamentos y las normas correspondientes y que se relacionan más arriba.
- El operador debe haber sido formado previamente al uso de la máquina, e informado de los eventuales riesgos residuales.

### Higiene alimentaria :

La máquina está construida con materiales conformes con la reglamentación y las normas NSF / ANSI 8 :

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.