

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
INSTALLATION - USE - MAINTENANCE
INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN

MIXER 350 VV



T36 MO350VV B240

MIXER 550 VV



T51 MO550VV B240



C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

MANUALE DI ISTRUZIONI

INDICE	PAG
NORME-DI-SICUREZZA	3
1 MODELLI	3
2 USI	3
2.1 MIXER MULTIFUNZIONE	3
2.2 FRUSTA	3
3 INSTALLAZIONE	3
3.1 CONNESSIONE ELETTRICA	3
3.2 CARATTERISTICHE DELL'UNITA' MOTORE	3
3.3 SUPPORTO PARETE	3
4 MONTARE/SMONTARE	4
4.1 ATTACCHI MIXER MULTIFUNZIONE E FRUSTA	4
4.2 PARTI DELL'ATTACCO	4
5 FUNZIONAMENTO	4
5.1 ACCENSIONE	4
5.2 STOP	5
5.3 VARIATORE DI VELOCITA'	5
5.4 USO DELL'ATTACCO DEL MIXER MULTIFUNZIONE	5
5.5 USO DELL'ATTACCO DELLA FRUSTA	5
6 PULIZIA	6
6.1 PULIZIA PRIMA DELL'USO	6
6.2 PULIZIA DURANTE L'USO	6
6.3 PULIZIA DOPO L'USO	6
7 MANUTENZIONE	6
8 DIFETTI-RISCONTRABILI	6
8.1 L'APPARECCHIO NON SI ACCENDE	6
8.2 L'APPARECCHIO SI SPEGNE	6
8.3 RUMORI E VIBRAZIONI ANORMALI	6
9 REGOLE DI SICUREZZA E STANDRD	7
10 DIAGRAMMA ELETTRICO	7
11 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO	7

Per ottenere le migliori prestazioni e una lunga durata dell'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni prima dell'avvio. Questo manuale descrive l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di forzare il blocco e i meccanismi di sicurezza dell'apparecchio.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, verifica o manutenzione, spegnere l'apparecchio e togliere la spina.
- Non tirare il cavo di alimentazione per disattivare l'apparecchio.
- Evitare di toccare le parti in movimento. Tenere le mani e qualsiasi utensile lontani dal contenitore durante il funzionamento in modo da ridurre il rischio di danni a persone e/o all'apparecchio.
- Maneggiare la lama con attenzione, indossando un guanto o tenendola con un panno spesso.
- Non utilizzare l'apparecchio con il contenitore vuoto o senza contenitore, ma sempre inserito nel cibo da frullare.
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici calde e non immergerlo in acqua o altri liquidi.

1. MODELLI

Unità-Motore	Mixer Multifunzione	Attacco Frusta
MO-350 VV	T-36	B-240
MO-550 VV	T-51	B-240

2. USI

Questi apparecchi sono pensati per cucine professionali: hotel, ristoranti, caterer e altri.

2.1. MIXER MULTIFUNZIONE

L'attacco del Mixer Multifunzione permette di preparare verdure, pesce e zuppe ai frutti di mare, purè, gazpacho, salse varie, maionese, compotes, creme di verdura e frutta.

2.2. FRUSTA

Usata soprattutto per preparazioni leggere: albumi d'uovo ripieni, panna montata, creme sbattute e custard, maionese, crepes, pancake e sponge cake batter, crema chantilly, soufflès, purè, etc.

3. INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita in conformità alle disposizioni della legge attualmente in vigore nel paese di utilizzo, con particolare riferimento ai requisiti previsti dal suddetto paese in materia di incidenti, prevenzione incendi e normative riguardanti l'elettricità.

Sballare l'apparecchio e verificare che tutte le parti siano in perfette condizioni. Prima di usarlo verificare i punti seguenti:

3.1. CONNESSIONE ELETTRICA

- Prevedere una spina di 10/16 A e una presa standard.
- Proteggere l'installazione con un interruttore differenziale e un fusibile di 10 A.
- Controllare che il voltaggio dell'erogatore principale corrisponda a quello indicato sull'etichetta.
- Prima di avviare l'apparecchio verificare che l'interruttore sia nella posizione stop (O).

3.2. CARATTERISTICHE DELL'UNITA' MOTORE

- L'unità motore appartiene alla classe II (doppio isolamento).
- Il motore è di tipo universale, erogazione AC, monofase, dotato di un fusibile termico e non è necessario collegarlo a presa.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione PVC lungo 2 metri e di una spina di 10/16 A che funziona come un interruttore generale.

3.3. SUPPORTO PARETE

Questi apparecchi possono essere fissati alla parete. E' fornito In ogni ordine standard un supporto parete individuale per ognuno di questi elementi: unità motore attacco mixer multifunzione e attacco frusta (figura1). Sugeriamo di posizionare il supporto secondo lo schema della figura 2.

4. MONTARE / SMONTARE

Prima di inserire o staccare l'attacco del Mixer Multifunzione o della Frusta, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Prima di procedere leggere attentamente le seguenti istruzioni per montare e smontare:

4.1. ATTACCHI DEL MIXER MULTIFUNZIONE E DELLA FRUSTA

E' stato progettato un meccanismo di innesto per un veloce, comodo e sicuro inserimento dell'attacco nell'unità motore. Per montare seguire questi passaggi:

- Far coincidere i fermi dell'attacco con le cavità dell'unità motore. Il fermo più grande deve essere inserito nella cavità più grande come mostrato al punto 1 nella figura 3.
- Poi spingere tutto l'attacco nella direzione indicata dalla freccia (punto 2, figura 3).
- Infine girare tutto l'attacco nella direzione indicata dalla freccia (punto 3, figura 3).

Per smontare invertire i passaggi precedenti.

4.2. PARTI DEGLI ATTACCHI

La gamma dei Mixer Multifunzione e delle Fruste è stata progettata per facilitare il montaggio e lo smontaggio delle parti, specialmente di quelle che vengono frequentemente maneggiate per motivi di pulizia e manutenzione, come per esempio gli attacchi del Mixer Multifunzione e della Frusta.

Per smontare l'attacco del mixer multifunzione seguire questi passaggi:

- Staccare la lama dall'asta allentando la vite con un cacciavite piatto di 5 mm (punto 1, figura 4). Per maneggiare la lama in maniera sicura tenerla in mano sempre indossando un guanto o usando un panno spesso.
- Impugnare il tubo dell'attacco con una mano e svitare con l'altra la protezione della lama (punto 2, figura 4).
- Per staccare l'asta di trasmissione spingerla nella direzione indicata dalla freccia per liberare il cuscinetto a sfera portante dalla custodia (punto 3, figura 4). La rondella portante e le rondelle di tenuta sono pronte per essere estratte.

Per rimontare l'attacco del Mixer Multifunzione:

- Inserire l'asta di trasmissione, dalla parte del cuscinetto a sfera portante, nell'estremità inferiore del tubo e spingere finché il cuscinetto a sfera si inserisce completamente nella sua custodia.
- Inserire la rondella portante inferiore nell'asta, dalla parte del gruppo di trazione. Posizionare la rondella di tenuta interna contro il paraolio.
- Posizionare la rondella di tenuta esterna sotto l'area di avvitamento della protezione della lama e avvitare al tubo finché è ben fissata.
- Fissare la lama all'asta avvitando completamente la vite.

NOTA: Non usare mai l'apparecchio se la protezione della lama non è inserita.

Le fruste si montano/smontano manualmente, senza alcun attrezzo. Per staccarle impugnare l'attacco con la mano e tirare le fruste nella direzione indicata dalla freccia (figura 5). Per rimontarle allineare il perno delle fruste con la sede del riduttore e spingerle all'interno dell'unità.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. ACCENSIONE

- Controllare che l'interruttore I/O sia nella posizione stop (O). Se no, premerlo prima di collegare l'apparecchio alla presa.
- Montare l'apparecchio assicurando l'attacco desiderato all'unità motore (vedere punto 5.1).
- Inserire la spina dell'apparecchio (interruttore generico) nella presa o nel connettore.
- Impugnare l'apparecchio dal manico e immergere nel contenitore al massimo 2/3 dell'attacco. La speciale forma dell'impugnatura fa in modo che l'attacco assuma l'inclinazione corretta senza obbligare l'operatore a girare il polso o a fare un ulteriore sforzo (figura 7.1).
- Mettere il pulsante in posizione (I).
- Premere per un secondo il regolatore di velocità. L'apparecchio comincia a funzionare lentamente per poi acquistare gradualmente velocità, in modo automatico, finché raggiunge la velocità selezionata dal variatore di velocità (figura 6).

Per ottenere il massimo vantaggio dall'impugnatura ergonomica dell'apparecchio, l'operatore dovrebbe reggere la base dell'unità motore con l'altra mano (figura 7.2).

NOTA: Se prima della connessione all'erogatore di elettricità l'interruttore I/O è nella posizione (I), l'apparecchio non si accenderà premendo il regolatore di velocità. Questo a causa di un sistema di protezione aggiunto per evitare un'accensione accidentale dell'apparecchio.

5.2. STOP

- Per interrompere il lavoro per un momento premere stop (O) senza togliere l'apparecchio dal contenitore (figura 8). Per ricominciare premere (I) e poi il regolatore di velocità. L'apparecchio si accende nelle stesse condizioni descritte in "Accensione" (figura 6).
- Per interrompere definitivamente il lavoro premere stop (O), smontare l'attacco dall'unità motore e togliere la spina.

NOTA: Se durante il funzionamento un sovraccarico dell'erogazione di energia o un surriscaldamento del motore bloccano l'apparecchio, non c'è rischio di un'accensione accidentale dell'apparecchio una volta che viene ristabilita l'erogazione di energia. Un sistema di sicurezza aggiunto, protegge l'operatore dagli incidenti obbligandolo a riaccendere l'apparecchio dall'inizio (vedere punto 6.1).

5.3. VARIATORE DI VELOCITA'

L'apparecchio è dotato di un variatore di velocità per selezionare 7 diverse posizioni, mostrate a ruota (1 per la minore velocità e 7 per la maggiore).

Selezionare la velocità desiderata in base alla preparazione da eseguire e alla vostra esperienza professionale.

NOTA: E' stato programmato un microprocessore che controlla questa operazione in modo tale che l'avvio sia sempre lento e l'aumento di velocità avvenga progressivamente e automaticamente.

L'operatore infine può cambiare la velocità in ogni momento girando il variatore; non c'è bisogno di interrompere l'operazione.

5.4. USO DELL'ATTACCO DEL MIXER MULTIFUNZIONE

- Verificare che la vite che fissa la lama all'asta sia ben stretta. Altrimenti stringerla.
- Montare l'apparecchio inserendo l'attacco nell'unità motore (vedere punto 5.1).
- Selezionare la massima velocità ponendo il variatore in posizione 7. L'operatore infine può scegliere una velocità inferiore (vedere punto 6.3).
- Seguire le istruzioni per l'avvio date al punto 6.1.

Suggerimenti pratici per l'uso dell'attacco del mixer multifunzione:

- Usare sempre un contenitore stabile, a un'altezza adeguata e con una capacità adatta a seconda del volume di ciò che dovete miscelare.
- Immergere solo 2/3 dell'attacco del mixer principalmente per evitare che acqua o qualsiasi altro liquido entrino nelle prese d'aria.
- La quantità di cibo da preparare deve coprire almeno la protezione della lama.
- Evitare che la protezione della lama venga in contatto con il fondo del contenitore.
- Togliere il contenitore per cucinare dal fuoco quando si mescolano ingredienti caldi.

5.5. USO DELL'ATTACCO DELLA FRUSTA

- Fissare l'attacco della frusta all'unità motore (vedere punto 5.1).
- Selezionare la velocità ponendo il variatore sulla posizione desiderata.
- Seguire le istruzioni per l'avvio date al punto 6.1.

Suggerimenti pratici per l'uso dell'attacco della frusta:

- Tenere l'apparecchio con una mano per le preparazioni leggere e con entrambe per le preparazioni pesanti.
- Per ottenere risultati ottimali quando si miscelano, tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. La panna montata acquista maggior volume quando la panna è ben raffreddata prima di essere montata. Il purè di patate diventa più cremoso se tutti gli ingredienti sono i più caldi possibile.

ATTENZIONE!

- Non usare mai l'apparecchio se il contenitore è vuoto o senza contenitore.
- Quando si preparano miscele a base di frutta, tagliare la frutta prima a mano e togliere semi e noccioli.
- Non usare l'apparecchio con ingredienti duri (caffè, cubetti di ghiaccio, cioccolato).

6. PULIZIA

Prima di pulirlo, spegnere l'apparecchio e togliere la spina come descritto al punto 6.2.

6.1. PULIZIA PRIMA DELL'USO

- Pulire l'attacco del mixer multifunzione e le fruste in acqua calda e con un detergente compatibile con questo materiale.
- Risciacquarli ed asciugarli con cura.

6.2. PULIZIA DURANTE L'USO

- Far andare l'apparecchio in un contenitore con acqua calda e pulita per alcuni secondi per rimuovere i residui dalla lama, dalla sua protezione e dal tubo, o dalle fruste, a seconda dell'attacco. Poi, asciugare la protezione della lama e il tubo, o le fruste, con un panno adatto.

6.3. PULIZIA DOPO L'USO

- Far andare l'apparecchio in un contenitore con acqua calda e pulita per alcuni secondi per rimuovere i residui dalla lama, dalla sua protezione e dal tubo, o dalle fruste, a seconda dell'attacco.
- Togliere l'attacco dall'unità motore (vedere punto 5.1).
- Smontare gli attacchi come suggerito al punto 5.2. Se l'apparecchio è stato usato per una preparazione a caldo, lasciare che l'attacco si raffreddi prima di staccarlo.
- Il tubo, la protezione della lama e la lama dell'attacco del mixer multifunzione, come anche la fruste devono essere lavati in acqua pulita e con un detergente compatibile con questo materiale. Prima di asciugare, risciacquare con acqua pulita. Si può usare la lavastoviglie.
- Per pulire l'asta di trasmissione dell'attacco del mixer multifunzione, la rondella portante e il riduttore dell'attacco delle fruste, usare una spazzola.
- Disinfettare tutte le parti in contatto costante col cibo con un panno liscio imbevuto di alcool etilico a 90°.
- Per pulire l'unità motore, usare un panno umido o una spugna e poi asciugarla.

ATTENZIONE!

Per evitare scosse elettriche, non mettere l'unità motore sotto acqua corrente, non immergerla nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.

7. MANUTENZIONE

Prima della manutenzione spegnere l'apparecchio e togliere la spina come descritto al punto 6.2.

- Il risultato della miscela realizzata con l'attacco del mixer multifunzione dipende principalmente dalle condizioni della lama. Si danneggia con l'uso e deve essere sostituita periodicamente per ottenere una miscela di migliore qualità.
- Controllare regolarmente le due rondelle di tenuta, il paraolio e il gruppo della rondella portante inferiore. Sostituirli se necessario per mantenere le parti in condizioni perfette.
- Controllare periodicamente che le prese d'aria non siano chiuse.
- Non usare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Un rivenditore autorizzato deve solo sostituirlo.

8. DIFETTI RISCONTRABILI

8.1. L'APPARECCHIO NON SI AVVIA

Controllare i punti seguenti:

- L'interruttore I/O è nella posizione (I) al momento di connettere l'apparecchio. In questo caso premere (O) e poi (I), infine, premere il regolatore di velocità.
- La spina dell'apparecchio non è inserita correttamente. Controllare se la spina (interruttore generico) è stata inserita nella presa in modo scorretto.
- C'è stato un taglio di corrente.

8.2. L'APPARECCHIO SI SPENGE

Controllare i punti seguenti:

- C'è stato un taglio. **Premere (O), staccare l'attacco dall'unità motore e togliere la spina.** Aspettare che ritorni la corrente e riaccendere l'apparecchio seguendo le istruzioni date al punto 6.1.
- Il motore è surriscaldato. **Premere (O), staccare l'attacco dall'unità motore, togliere la spina** e aspettare qualche minuto per far raffreddare il motore. Dopo il raffreddamento, ricominciare il lavoro come descritto al punto 6.1.

8.3. RUMORE E VIBRAZIONI ANORMALI

Controllare i punti seguenti:

- L'acqua è entrata nell'attacco. Smontare le parti dell'attacco seguendo il punto 5.2 e poi asciugarle.
- Le parti sigillanti (le rondelle di tenuta e/o i paraolio) che evitano le perdite sono danneggiate. In questo caso sostituirle.
- Le parti di trasmissione (le aste, le rondelle e il cuscinetto a sfera portante) sono danneggiate. In questo caso sostituirle.

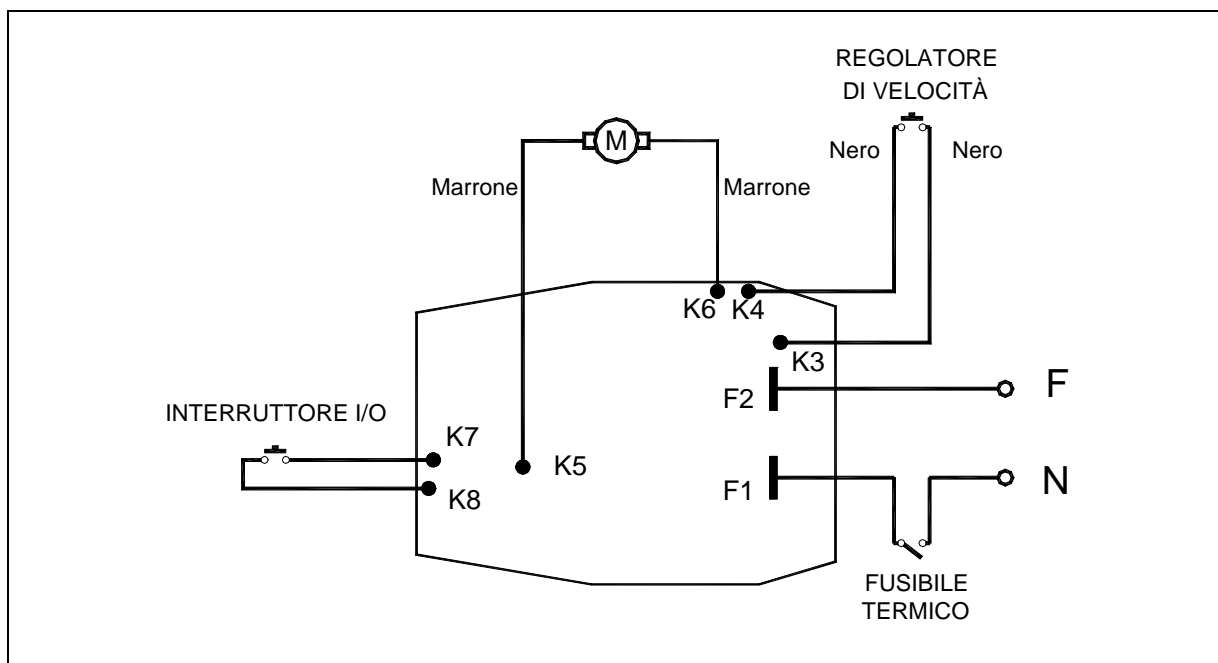
ATTENZIONE! Se il problema persiste contattare un rivenditore autorizzato.

9. REGOLE DI SICUREZZA E STANDARD

Questi prodotti sono stati realizzati osservando le direttive e gli standard degli indici di protezione U.E. : IP34.
Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione misurato alla distanza di 1 metro e posizionato a 1,6 metri di altezza è:

Modello	Livello di rumore	Rumore di sottofondo
350 VV	74 dB (A), precisione ± 2 dB (A)	40 dB (A), precisione ± 2 dB (A)
550 VV	77 dB (A), precisione ± 2 dB (A)	40 dB (A), precisione ± 2 dB (A)

10. DIAGRAMMA ELETTRICO



11. STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO

Questi apparecchi sono imballati in una robusta scatola di cartone per garantire la perfetta integrità della macchina durante il trasporto. Vengono fornite con:

- Dichiarazione di Conformità CEE
- Istruzioni per l'uso e manutenzione

I componenti dell'imballaggio (cartone e schiuma) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo la normativa vigente.

Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'unione europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata), il simbolo RAEE utilizzato sul prodotto indica che quest'ultimo non può essere trattato come rifiuto domestico. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio competente del proprio ente locale, alla società addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.



INSTRUCTION MANUAL

INDEX	PAG
SAFETY GUIDELINE	9
1. MODELS	9
2. USES	9
2.1 HAND BLENDER.....	9
2.2 WHISK	9
3. INSTALLATION	9
3.1 ELECTRICAL CONNECTION.....	9
3.2 MOTOR UNIT FEATURES.....	9
3.3 WALL SUPPORT.....	9
4. ASSEMBLING/DISASSEMBLING.....	10
4.1 HAND BLENDER AND WHISK ATTACHMENTS.....	10
4.2 PARTS OF THE ATTACHMENTS	10
5. OPERATION.....	10
5.1 STARTING UP	10
5.2 STOP	11
5.3 SPEED VARIATOR.....	11
5.4 USE OF THE HAND BLENDER ATTACHMENT.....	11
5.5 USE OF THE WHISK ATTACHMENT	11
6. CLEANING	12
6.1 CLEANING BEFORE THE FIRST USE.....	12
6.2 CLEANING IN BETWEEN USE.....	12
6.3 CLEANING AFTER USE.....	12
7. MAINTENANCE	12
8. FAULT FINDING.....	12
8.1 THE MACHINE DOES NOT STURT UP.....	12
8.2 THE MACHINE STOP.....	12
8.3 ABNORMAL NOISE-VIBRATION	12
9. SAFETY REGULATION AND STANDARD.....	13
10. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM.....	13
11. STATE OF SUPPLY AND DISPOSAL.....	13

To get the best performance and assure a long life of the machine, please, read carefully the instructions given in this manual before the starting up of the machine. This manual describes the installation, operation and maintenance of the machine.

SAFETY GUIDELINES

- Keep the machine out of reach of children.
- Never try to overcome the blocking and safety mechanisms of the machine.
- Before any cleaning, checking or maintenance operation, stop the machine and unplug the machine.
- Do not pull the power cord to disconnect the machine.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands and any utensil away from the container during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Handle the blade in a safe way, holding it with a safety glove or a thick cloth.
- Do not operate the machine when empty or not in a container, but always inserted in the food to be mixed.
- Do not place the machine on hot surfaces or immersed in water or any other liquids.

1. MODELS

Motor-Unit	Hand Blender Attachment	Whisk Attachment
MO-350 VV	T-36	B-240
MO-550 VV	T-51	B-240

2. USES

These machines are essentially intended for professional kitchens: Hotels, Restaurants, Caterers and other Institutions

2.1. *HAND BLENDER*

The hand blender attachment allows you to prepare vegetable, fish and seafood soups, purées, gazpacho, different sauces, mayonnaise, compotes, fruit and vegetable creams, etc.

2.2. WHISK

Mainly used for light preparations: stiffening egg whites, whipping fresh cream, beating cream and custard, making mayonnaise, crepes, pancake and sponge cake batter, chantilly, soufflés, mashing potatoes, etc.

3. INSTALLATION

Installation must be carried out in strict compliance with the provisions of law currently in force in the country of use, with particular reference to said country's accident and fire-prevention requirements and electricity authority regulations.

Unpack the machine completely and check that all the parts are in perfect condition. Before using it for the first time, verify the following points:

3.1 ELETTRICAL CONNECTION

Forecast a 10/16 A single phase and standardised plug.

Protect the installation with a differential circuit breaker and a 10 A fuse.

Check that the voltage of the main supply corresponds to that indicated on the rating plate of the machine.

Verify before starting up the machine that the safety/stop button is in the stop position (O).

3.2 MOTOR UNIT FEATURES

The motor unit belongs to the class II (Double Isolation).

The motor is universal type, AC supply, single phase, provided with a thermal protector and does not need to be earthed.

This machine is provided with a 2 meters long PVC isolation power cord and a 10/16 A plug that works as a general switch

3.3 WALL SUPPORT

These machines can be attached to the wall and to help this storage, in every standard order an individual wall support is supplied for each of the following elements: motor unit, hand blender attachment and whisk attachment (Figure 1). We suggest you to place the support according to the sketch of the Figure 2

4. **ASSEMBLING / DISASSEMBLING**

Before fitting or removing the Hand Blender or the Whisk attachment, stop the machine and unplug it. Before proceeding, please read carefully the following assembling / disassembling instructions:

4.1 HAND BLENDER AND WHISK ATTACHMENTS

A joint mechanism has been designed for a quick, comfortable and safe fitting of the attachment in the motor unit. The steps for the assembling are the following:

- Align the noses of the attachment with the cavities of the motor unit. The widest nose will have to be inserted in the widest cavity as shown in the Step 1, Figure 3.
- Next, push the attachment in fully in the direction of the arrow (Step 2, Figure 3).
- Finally, turn the attachment in the direction of the arrow fully (Step 3, Figure 3).

For disassembling, invert the steps above.

4.2 PARTS OF THE ATTACHMENTS

This range of Hand Blenders and Whisks has been specially designed to make the assembling and disassembling of all the parts easier, especially of those that have to be handled frequently for cleaning and maintenance purposes as for instance the hand blender and whisk attachments.

To dismount the hand blender attachment, please follow the steps below:

- Detach the blade from the transmission shaft loosening the screw with the help of a 5 mm flat head screwdriver (Step 1, Figure 4). To handle the blade in a safe way, hold it always with a safety glove or with a thick cloth.
- Grasp the tube of the attachment by one hand and detach with the other hand the blade guard assembled to the tube by a thread (Step 2, Figure 4).
- The shaft, the bearing bush and the joints are ready to be taken out. To detach the transmission shaft, push it fully in the direction of the arrow to liberate the ball bearing from its housing (Step 3, Figure 4).

To reassemble the Hand Blender attachment:

- Fit the transmission shaft, from the ball bearing side, in the lower extremity of the tube and push fully till the ball bearing gets completely inserted into its housing.
- Insert the lower bearing bush in the shaft, from the bushing side. Place the inner joint against the oil seal. Insert this assembly in the lower extremity of the transmission shaft.
- Fit the outside joint below the threaded area of the blade guard and thread it to the tube till the joint keeps well tightened.
- Fix the blade to the lower shaft by threading the screw fully.

ATTENTION: do not use the machine if the blade protection is not fixed.

The whisks can be mounted/dismounted without any tool, manually. For removing, hold the attachment with the hand and pull the whisks in the direction of the arrow (Figure 5). To refit, align the pin of the whisks with the cavities of the reduction unit and push in fully towards the inside of the unit.

5. **OPERATION**

5.1 STARTING UP

- Check if the safety/stop button is in the stop position (O). If not, press it on before plugging the machine.
- Mount the machine securing completely the desired attachment to the motor unit (See Point 5.1).
- Insert the plug of the machine (general switch) in the socket outlet or the connection.
- Hold the machine by its handle and only immerse the attachment in the container to 2/3 of its length at most. The special shape of the handle makes the attachment take the correct inclination without forcing the operator to turn the wrist or to make an extra effort to work.
- Put the button in the safety position (I).
- Press the command button for a second. The machine will start up smoothly to speed up gradual and automatically till it reaches the desired speed chosen by the speed variator (Figure 6).

ATTENTION: If before the connection to the electrical outlet, the safety/stop button is in the safety position (I), it will not start up when pressing the command button. This is because of a protection system incorporated to avoid an accidental switching on of the machine.

5.2 STOP

- To stop the work for a moment, press stop (O) without taking the machine out of the container (Figure 10). To restart, press safety (I) and next the command button. The machine will start up in the same conditions as the ones described in the starting up (Figure 8).
- To end the work definitively, press stop (O), dismount the attachment from the motor unit and unplug the machine.

ATTENTION: If during the operation, an overload in the power supply or a motor overheating stops the machine, there is no risk of accidental switching on the machine once the power supply is restored. A safety system protects the operator against any injury by forcing him to restart the machine up right from the start (See Point 5.1).

5.3 SPEED VARIATOR

The machine has a speed variator to select 7 different positions, shown in the wheel, (1 for the lowest speed and 7 for the highest).

Select the desired speed depending on the preparation and your professional experience.

ATTENTION: A microprocessor that controls this operation has been programmed, so that the starting up is always smooth and the speeding up is made progressive and automatically

The operator can eventually change the speed by turning the variator at any time; there is no need to stop the operation.

5.4 USE OF THE HAND BLENDER ATTACHMENT

- Verify that the screw fixing the blade in the shaft is well tightened. On the contrary, tighten it.
- Mount the machine inserting the attachment into the motor unit (See Point 5.1).
- Select the maximum speed by turning the speed variator towards the position 7. The operator could eventually choose a lower speed (See Point 6.3).
- Follow the instructions for the starting up given in the Point 6.1.

Practical hints for the use of the Hand Blender attachment:

- Always use a stable container, at a suitable height and with a convenient capacity according to the volume you need to mix.
- Only immerse the blender attachment tool to 2/3 of its length at most to avoid water or any other liquids enter the air grills.
- The quantity of food to be prepared will have to cover at least the blade guard.
- Avoid the blade guard to be in contact with the bottom of the container.
- Remove cooking container from the heat when mixing hot ingredients.

5.5.- USE OF THE WHISK ATTACHMENT

- Engage the whisk attachment into the motor unit (See Point 5.1).
- Select the speed by turning the speed variator towards the desired position.
- Follow the instructions for the starting up given in the point 6.1.

Practical hints for the use of the Whisk attachment:

- Hold the machine with one hand for light preparations and with both hands for heavy work.
- To obtain optimum results when making mixtures, all ingredients should have the same temperature. Whipped cream has more volume, if the cream is well chilled before being whipped. Mashed potatoes will become creamier, if all ingredients are being used as hot as possible.

WARNING!

- Never operate the machine when empty or not in a container.
- When preparing fruit-based mixtures, cut the fruit beforehand and remove seeds/stones.
- Do not use the machine with hard ingredients (coffee, ice-cubes, chocolate, etc.).

6 CLEANING

Before any cleaning action, stop the machine and unplug it as described in the Point 6.2.

6.1.- CLEANING BEFORE THE FIRST USE

- Clean the Hand Blender attachment and the whisks of the Whisk attachment in hot water and a detergent compatible with this type of material.
- Rinse and dry them carefully.

6.2.- CLEANING IN BETWEEN USE

- Operate the machine in a hot and clean water container for some seconds in order to remove residues from the blade, the blade guard and the tube, or from the whisks, depending on the attachment. Next, dry the blade guard and the tube, or the whisks with a suitable cloth.

6.3.- CLEANING AFTER USE

- Operate the machine in a hot and clean water container for some seconds in order to remove residues from the blade, the blade guard and the tube, or the whisks, depending on the attachment
- Remove the attachment from the motor unit (See Point 5.1).
- Dismount the attachments as suggested in the Point 5.2. If the machine has been used in a hot preparation, leave the attachment cool off before removing it.
- The tube, the blade guard and the blade of the Hand Blender attachment, as well as the whisks of the Whisk attachment must be washed in a plenty of clean water and a detergent compatible with this type of material. Before drying, rinse with plenty of clean water. Dishwasher is also allowed.
- To clean the transmission shaft of the Hand Blender attachment, the bearing bush and the reduction unit of the Whisk attachment, use a brush.
- Disinfect all the parts in constant contact with the food with the help of a smooth cloth impregnated with ethyl alcohol 90°.
- To clean the motor unit, use a damp cloth or a sponge and dry it next.

WARNING! Do not immerse the motor unit under running water or immerse it in water or any other liquids to avoid electrical shocks.

7.- MAINTENANCE

Before any maintenance, stop the machine and unplug it as described in the Point 6.2.

- The result of the mixture made with the hand blender attachment will depend basically in the condition of the blade. It gets damaged with the use and it will have to be replaced periodically to obtain the best quality of the mixture.
- Check the two joints, the oil seal and the bushing of the lower bearing bush regularly. Replace them if necessary, in order to maintain the parts in a perfect condition.
- Check periodically that the air grills are not closed up.
- Never use the machine if the power cord is damaged. An Authorised After Sales Agent should only replace it.

8.- FAULT FINDING

8.1.- THE MACHINE DOES NOT START UP

Check the following points:

- The safety/stop button is in the safety position (I) when connecting the machine. In this case, turn the button to stop (O), then turn it to safety (I) and press the command button.
- The machine is not properly plugged. Check if the plug (general switch) has been wrongly connected to the outlet.
- There has been a cut of the power supply.

8.2.- THE MACHINE STOPS

Check the following points:

- There has been a cut. Press stop (O), disengage the attachment from the motor unit and unplug the machine. Wait till the main supply comes back and restart the machine up following the instructions given at Point 6.1.
- The motor is overheated. Press stop (O), disengage the attachment from the motor unit unplug the machine and wait some minutes so that the motor can cool off. After a cooling off period, restart the work as described in Point 6.1.

8.3.- ABNORMAL NOISE-VIBRATIONS

Check the following points:

- Water has entered into the attachment. Dismount the parts of the attachments following Point 5.2 and dry them next.
- The sealing parts (the joints and/or the oil seals) to avoid leaks are damaged. If so, replace them.
- The transmission parts (the shafts, the bushings and the ball bearings) are damaged. If so, replace them.

WARNING! If the problems persist, contact an Authorised After Sales Agent.

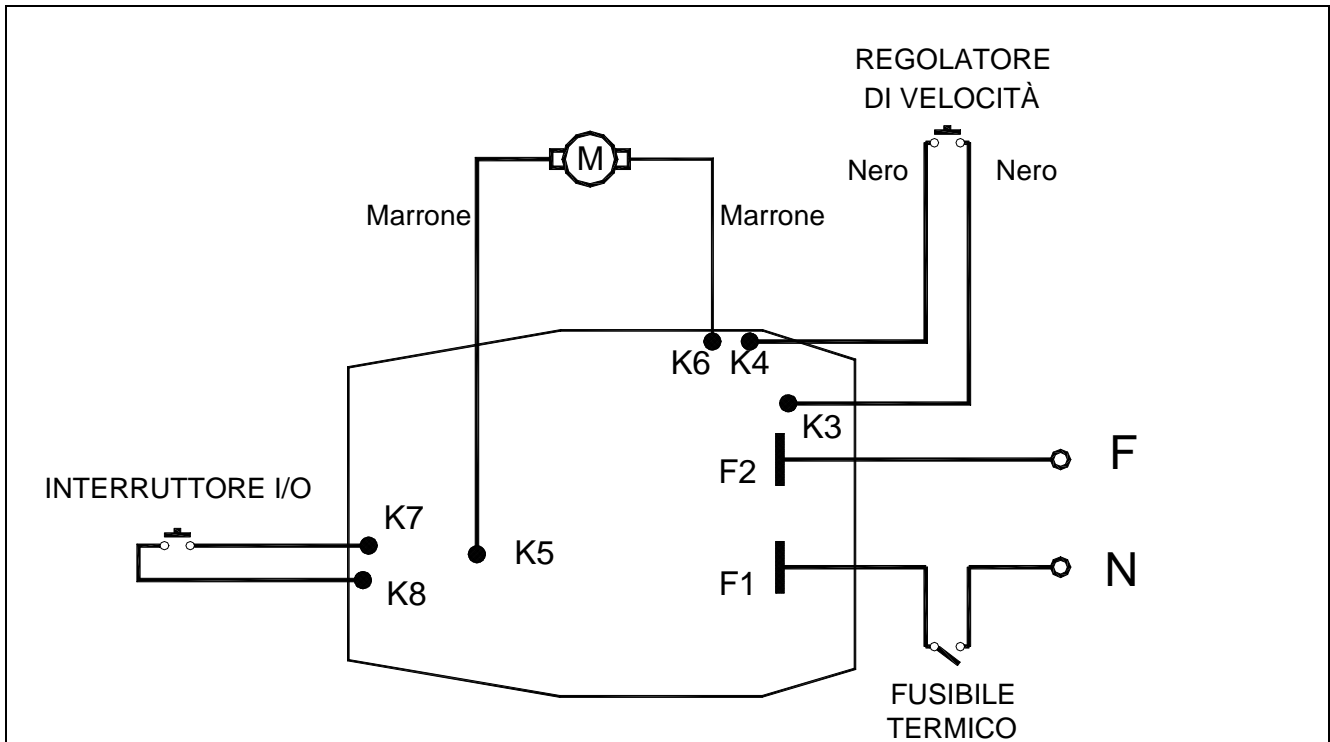
9.- SAFETY REGULATIONS AND STANDARDS

These products have been manufactured in compliance with the Directives and Standards in force in the U.E. Protection Indices: IP34.

The noise level of the machine operating measured at a distance of 1 meter and placed 1,6 meter high is:

Model	Noise Level	Background Noise
350 VV	74 dB (A), prec ± 2 dB (A)	40 dB (A), perc ± 2 dB (A)
550 VV	77 dB (A), prec ± 2 dB (A)	40 dB (A), perc ± 2 dB (A)

10.- ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



11.- SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

All the mixer's are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport.
each equipment include:

- Declaration of conformity E.E.C.
- Instructions for use and maintenance

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



NOTICE D'INSTRUCTION

INDEX

PAG

CONSEILS DE SÉCURITÉ.....	15
1. MODELES	15
2. FABRICATIONS	15
2.1 MIXER.....	15
2.2 FOUET	15
3. INSTALLATION	15
3.1 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	15
3.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DU BLOC-MOTEUR	15
3.3 SUPPORT MURAL	15
4. MONTAGE / DÉMONTAGE	16
4.1 ACCESSOIRES MIXER ET FOUET	16
4.2 PIÈCES DES ACCESSOIRES	16
5. UTILISATION	16
5.1 MISE EN SERVICE	16
5.2 DÉBRANCHEMENT	17
5.3 BOUTON DE VARIATION DE VITESSE	17
5.4 UTILISATION DU MIXER	17
5.5 UTILISATION DU FOUET	17
6. NETTOYAGE	18
6.1 NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	18
6.2 NETTOIAGE ENTRE DEUX UTILISATIONS	18
6.3 NETTOYAGE EN FIN D'UTILISATION	18
7. MAINTENANCE	18
8. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT	18
8.1 L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS	18
8.2 L'APPAREIL S'ARRÊTE	18
8.3 BRUIT ANORMAL-VIBRATIONS	18
9. CONFORMITÉ À LA RÉGLEMENTATION	19
10. SCHÉMA ÉLECTRIQUE	19
11. CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES.....	19

Afin de garantir une longévité et d'exploiter toutes les possibilités de l'appareil, lire attentivement avant la première mise en service les instructions dessous. Cette notice d'instruction décrit l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Placer l'appareil hors d'atteinte des enfants.
- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité de l'appareil.
- Avant toute opération de nettoyage, de révision ou de maintenance, arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise d'alimentation du réseau électrique.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne pas introduire la main ou d'autres ustensiles dans le récipient de travail, afin d'éviter tout dommage personnel ou dégâts matériels.
- Afin de manipuler le couteau en toute sécurité, il est conseillé d'utiliser à tout moment un gant de sécurité ou un gros chiffon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ou hors d'un récipient (non plongé dans les ingrédients).
- Ne pas poser le bloc moteur sur une surface chaude ni le plonger dans l'eau ou dans d'autres liquides.

1. MODELES

Unité / Moteur	j'attaque mixer des multifonctions	j'attaque fouet
MO-350 VV	T-36	B-240
MO-550 VV	T-51	B-240

2.- FABRICATIONS

Ces appareils sont principalement utilisés, dans les cuisines industrielles: hôtels, restaurants, collectivités, traiteurs et d'autres institutions.

2.1.- MIXER:

Le mixer est destiné à la préparation de purées de légumes, potages, de soupes de poissons et fruits de mer, gazpacho, sauces, mayonnaise, compote, crème de fruits et légumes verts, etc.

2.2.- FOUET

Le fouet est recommandé pour réaliser des préparations plus légères: monter les blancs en neige, battre de la crème et de la crème renversée, pétrir une pâte à crêpes, à brioche, à gaufres ou à autres pâtes, préparer une chantilly, souffles, flan, purée de pommes de terre, etc.

3.- INSTALLATION

L'installation doit être réalisée conformément aux dispositions du pays dans lequel l'appareil est utilisé; il est nécessaire en particulier de respecter les prescriptions légales, les prescriptions relatives à la protection contre les accidents et contre les incendies, les réglementations de la Société distributrice de l'énergie électrique.

Déballer complètement l'appareil et vérifier si le matériel est en parfait état. Avant la première utilisation, réviser les points suivants:

3.1.- RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Prévoir une prise de courant 10 A, monophasée et normalisée.
- Protéger l'installation avec un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
- Vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier avant le branchement de l'appareil au réseau électrique que le bouton de sécurité/arrêt soit en position arrêt (O).

3.2.- CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DU BLOC-MOTEUR

- Le bloc moteur appartient à la classe II (Double Isolation).
- Le moteur est de type universel, courant alternatif, monophasé, sans prise de terre, pourvu d'un protecteur thermique.
- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation de 2 mètres de longueur avec isolation PVC et une prise de branchement 10/16 A (qui fonctionne comme un interrupteur général).

3.3.- SUPPORT MURAL

Ces appareils peuvent être accrochés au mur. Pour faciliter cette installation, on fournit dans votre commande standard, un support mural individuel pour chacun des éléments suivants: bloc moteur, accessoire mixer et accessoire fouet. Il est recommandé de suivre les instructions du croquis pour l'installation murale (Fig.1-2).

4.- MONTAGE / DÉMONTAGE

Avant de commencer les opérations de montage ou démontage de l'appareil, il convient de mettre l'appareil en position arrêt et retirer la fiche de la prise d'alimentation du réseau électrique. Suivre attentivement les instructions suivantes des opérations de montage et démontage.

4.1.- ACCESSOIRES MIXER ET FOUET

On a conçu un système d'emboîtement des accessoires dans le bloc moteur facile, rapide et sûr. La méthode à suivre pour le montage est:

- Emboîter les oreilles de l'accessoire dans les rainures du bloc-moteur. Placer l'oreille plus large dans la rainure plus large (Pas 1, Figure 3).
- Introduire l'accessoire jusqu'en buté dans le sens de la flèche (Pas 2, Figure 3).
- Tourner l'accessoire dans le sens de la flèche jusqu'en buté (Pas 3, Figure 3).

Pour le démonter, suivre l'ordre inverse du sens de montage.

4.2.- PIÈCES DES ACCESSOIRES

Cette gamme des électroportatifs a été conçue afin de faciliter au maximum les opérations de montage et démontage de toutes les pièces, spécialement de celles que l'on manipule fréquemment lors des opérations de maintenance et de nettoyage, comme par exemple les accessoires du mixer et du fouet.

Pour démonter l'accessoire mixer veuillez suivre les instructions suivantes:

- Séparer le couteau de l'axe en desserrant la vis à l'aide d'un tournevis à tête plate de 5 mm (Pas 1, Figure 4). Afin de manipuler le couteau en toute sécurité, veuillez toujours utiliser un gant de sécurité ou un gros chiffon.
- Tenir d'une main le tube de l'accessoire et de l'autre retirer la cloche couteau qui est fileté au tube (Pas 2, Figure 4)
- Le palier et les joints se libéreront. Pour dégager l'axe de transmission, pousser cette pièce dans le sens de la flèche afin de libérer le roulement de son logement (Pas 3, Figure 4).

Pour remonter l'accessoire mixer:

- Introduire l'axe de transmission, du côté du roulement à billes, dans l'extrémité inférieure du tube et pousser fortement jusqu'à ce que le roulement à billes soit en buté.
- Introduire le palier inférieur dans l'axe, du côté du roulement. Placer le joint extérieur contre la bague.
- Placer le joint extérieur en bas de la section fileté de la cloche couteau et le fileter au tube jusqu'à ce que le joint soit emboîté.
- Fixer le couteau dans l'axe inférieur en serrant la vis.

Les agitateurs de l'accessoire fouet sont montables et démontables manuellement et ne nécessitent l'utilisation d'aucun outil. Pour démonter, tenir l'accessoire d'une main et tirer les agitateurs fortement dans le sens de la flèche (Figure 5). Pour les remonter, faire concorder le pin de l'agitateur avec la rainure du bloc réducteur et pousser fortement vers l'intérieur.

5.- UTILISATION

5.1.- MISE EN SERVICE

- S'assurer que le bouton de sécurité/arrêt est en position arrêt (O). Si ce n'est pas le cas, veuillez le mettre dans cette position là.
- Monter l'appareil emboîtant l'accessoire désiré au bloc moteur (Consulter Point 5.1).
- Introduire la fiche du câble d'alimentation de l'appareil (interrupteur général) dans la prise du réseau pour sa connexion.
- Tenir d'une main l'appareil par sa poignée et immerger l'accessoire dans le récipient au 2/3 de sa longueur maximum uniquement. La forme spéciale de sa poignée fait que l'accessoire suivra automatiquement la bonne inclination, sans obliger l'opérateur à virer son poignet et ne nécessitera aucun effort supplémentaire pour tenir l'appareil en position oblique.
- Mettre le bouton en position de sécurité (I).
- Appuyer pendant une seconde sur le bouton de commande. L'appareil démarrera doucement pour prendre de la vitesse progressivement et automatiquement pour arriver à la vitesse sélectionnée en tournant le bouton de variation (Figure 6).

ATTENTION: Si avant de brancher l'appareil au réseau électrique, le bouton de sécurité/arrêt est en position sécurité (I), celui-ci ne démarrera pas même en appuyant sur le bouton de commande. Ce mécanisme de protection a été incorporé pour éviter toute mise en service accidentelle.

5.2.- DÉBRANCHEMENT

- Pour arrêter momentanément le fonctionnement, pousser sur la position arrêt (O) sans retirer l'appareil du récipient (Figure 8). Pour recommencer le travail, appuyer sur sécurité (I) et, pousser ensuite sur le bouton de commande. L'appareil fonctionnera dans les mêmes conditions que celles de lors de la mise en service initiale (Figure 6).
- Pour terminer l'utilisation définitivement, pousser sur la position arrêt (O), démonter l'accessoire du bloc moteur et retirer la fiche du câble d'alimentation de l'appareil (interrupteur général) de la prise du réseau électrique.

COMMENTAIRE: Si une panne au réseau électrique ou une surchauffage du moteur arrête l'appareil, celui-ci ne démarrera pas automatiquement lors du retour de l'électricité. Un mécanisme de sécurité incorporé, protège l'utilisateur de tout risque, celui-ci sera forcé de recommencer la procédure de mise en marche initiale de l'appareil (Consulter le Point 5.1).

5.3.- BOUTON DE VARIATION DE VITESSE

L'appareil dispose d'un bouton de variation de vitesse à 7 positions, indiquées sur le bouton (1 pour la vitesse minimale et 7 pour la position maximale).

Il est possible de sélectionner la vitesse désirée en fonction du travail à faire et de votre expérience professionnelle.

COMMENTAIRE: On a programmé un microprocesseur de contrôle qui régule le démarrage en douceur et qui permet une accélération de la vitesse sélectionnée progressive et automatique.

L'utilisateur pourra modifier la vitesse à chaque moment ou phase du travail en tournant le bouton de variation de vitesse sans devoir arrêter le fonctionnement de l'appareil.

5.4.- UTILISATION DU MIXER

- Vérifier que la vis qui fixe le couteau à l'axe soit suffisamment serrée. si ce n'est pas le cas, il faudra la serrer.
- Monter l'appareil emboîtant l'accessoire mixer sur le bloc moteur (Voi re point 5.1).
- Sélectionner la vitesse maximale en tournant le bouton de variation vers la position 7. L'utilisateur pourra choisir une vitesse inférieure s'il le veut (Voi r Point 6.3).
- Suivre les instructions du point 6.1 pour la mise en marche.

Conseils à suivre pour l'utilisation de l'accessoire mixer:

- Travailler toujours dans un récipient stable, installé à une hauteur convenable et adapté au volume à mélanger.
- Ne pas immerger l'accessoire à plus de 2/3 de sa longueur afin d'éviter que les bouches d'air du moteur ne touchent le liquide.

5.5.- UTILISATION DU FOUET

- Monter l'appareil emboîtant l'accessoire fouet sur le bloc moteur (Voi r Point 5.1).
- Sélectionner la vitesse maximale en tournant le bouton de variation vers la position désirée (Voi r Point 5.3).
- Suivre les instructions du Point 6.1 pour la mise en service.

Conseils à suivre pour l'utilisation de l'accessoire fouet:

- Tenir d'une main l'appareil pour des préparations légères et à deux mains pour les préparations base de pâte.
- Afin d'obtenir des meilleurs résultats, tous les ingrédients doivent être maintenus à la même température. La crème fouettée sera plus volumineuse si elle est bien glacée avant d'être fouettée. La purée de pommes de terre sera plus crémeuse si tous les ingrédients utilisés sont encore chauds.

ATTENTION!

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide et/ou en dehors du récipient.
- Pour les préparations à base de fruits, couper et dénoyauter les fruits préalablement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments durs tel que le café, glaçons, chocolat, etc.

6.- NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout type de nettoyage, arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise d'alimentation selon les indications du Point 6.2.

6.1. NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer l'accessoire mixer et les agitateurs de l'accessoire fouet sous l'eau chaude et à l'aide d'un liquide vaisselle compatible avec ce type de matériaux.
- Rincer et sécher soigneusement.

6.2. NETTOYAGE ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Faire tourner l'appareil quelques secondes dans un récipient d'eau propre et chaude afin d'éliminer les résidus éventuels coincés sous le couteau, la cloche couteau et le tube ou les agitateurs, en fonction de l'accessoire utilisé. Ensuite, sécher la cloche couteau et le tube, ou les agitateurs, à l'aide d'un chiffon.

6.3.- NETTOYAGE EN FIN D'UTILISATION

- Faire tourner l'appareil pendant quelques secondes dans un récipient d'eau propre et chaude pour retirer les résidus éventuels coincés sous le couteau, la cloche couteau et le tube, ou les agitateurs, selon l'accessoire choisi.
- Désolidariser l'accessoire du bloc moteur (Voir Point 5.1).
- Désolidariser les pièces des accessoires suivant les instructions du Point 5.2. Si l'appareil a été utilisé pour des préparations chaudes, laisser refroidir l'accessoire avant le démontage.
- Il convient de nettoyer le tube, la cloche couteau et le couteau de l'accessoire mixer, et les agitateurs de l'accessoire fouet abondamment avec de l'eau et utiliser un lave-vaisselle compatible avec ce type de matériaux. Avant de sécher, rincer abondamment avec de l'eau propre. Ces pièces peuvent être mises au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de l'axe de transmission de l'accessoire mixer, le palier, ainsi que du bloc réducteur de l'accessoire fouet, utiliser une brosse.
- Désinfecter toutes les pièces en contact avec les aliments à l'aide d'un chiffon doux imprégné d'alcool éthylique à 90°.
- Pour le nettoyage du bloc moteur utiliser un chiffon ou une éponge humide et sécher ensuite.

ATTENTION: Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides afin d'éviter toute surcharge électrique.

7.- MAINTENANCE

- L'efficacité du mixage dépendra principalement de l'affûtage du couteau. L'utilisation use le couteau et il convient de le remplacer périodiquement pour optimiser la qualité des préparations.
- Vérifier régulièrement l'état des deux joints d'étanchéité, du joint à lèvres et du coussinet inséré dans le palier inférieur. Remplacer ces pièces si nécessaire pour obtenir une étanchéité maximale.
- Vérifier l'état de propreté des bouches d'air du bloc-moteur.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Celui-ci ne peut être remplacé que par un centre autorisé.

8.- INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

8.1.- L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

Vérifier les points suivants:

- Le bouton de sécurité/arrêt est en position de sécurité (I) au moment du branchement au réseau électrique. Dans ce cas, pousser le bouton pour le mettre à la position arrêt (O) et appuyer encore une fois pour activer la position de sécurité (I). Ensuite, pousser sur le bouton de commande.
- L'appareil n'est pas bien branché. Voir si la fiche (interrupteur général) est bien connectée à la prise d'alimentation.
- Il y a une surcharge sur le réseau électrique.

8.2.- L'APPAREIL S'ARRÊTE

Vérifier les points suivants:

- Il y a une surcharge sur le réseau électrique. Mettre sur position arrêt (O), démonter l'accessoire du bloc moteur, retirer la fiche de la prise d'alimentation et laisser l'appareil refroidir quelques minutes avant la remise en marche, selon les instructions au Point 6.1.
- Il y a eu un échauffement du moteur. Mettre sur position arrêt (O), démonter l'accessoire du bloc moteur, retirer la fiche de la prise d'alimentation et laisser l'appareil refroidir quelques minutes avant la remise en marche selon les instructions au Point 6.1.

8.3.- BRUIT ANORMAL-VIBRATIONS

Vérifier les points suivants:

- De l'eau s'est infiltrée dans l'accessoire. Désolidariser les pièces des accessoires selon le Point 5.2 et sécher ensuite.
- Les éléments étanchéité (des joints et/ou des joints à lèvres) sont abîmés. Si nécessaire, il faudra les remplacer.
- Les éléments de transmission (des axes, des coussinets et des roulements) sont abîmés. Si nécessaire, il faudra les remplacer.

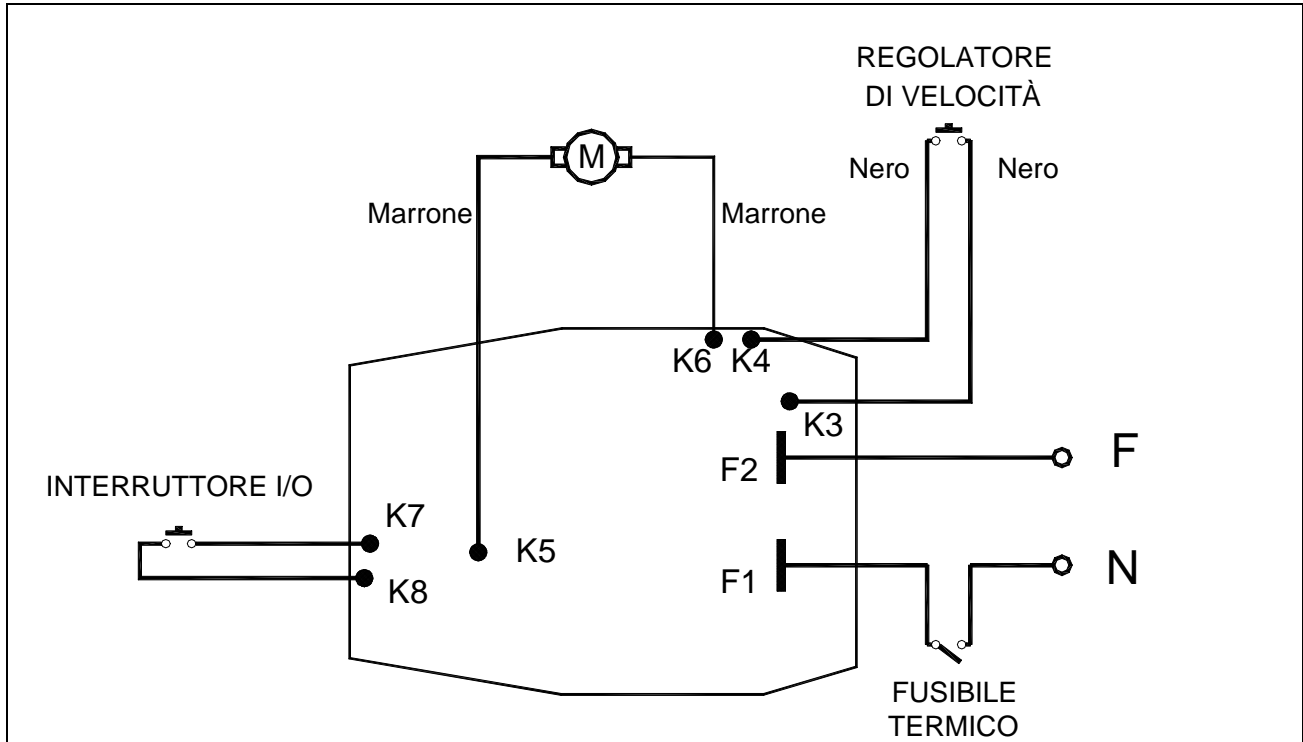
ATTENTION: Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

9.- CONFORMITÉ À LA RÉGLEMENTATION

Ces appareils ont été fabriqués en conformité aux Directives et Normes en vigueur à la U.E. Índice de Protección: IP34. Le niveau de pression acoustique de l'appareil en marche, posé à une distance de 1 mètre et à 1,6 mètres haut est:

Modèle	Niv. Pression Acoustique	Bruit de Fond
350 VV	74 dB (A), préc. ±2 dB (A)	40 dB (A), préc. ±2 dB (A)
550 VV	77 dB (A), préc. ±2 dB (A)	40 dB (A), préc. ±2 dB (A)

10.- SCHÉMA ÉLECTRIQUE



11. – CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

Tous les Mixer's ont été emballés dans une robuste boîte en carton ayant les parties internes bombés pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport.

Les trancheurs comportent:

- Déclaration de conformité ce
- Instructions d'emploi et d'entretien

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITÉ COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



IMMAGINI – PICTURES – IMAGE

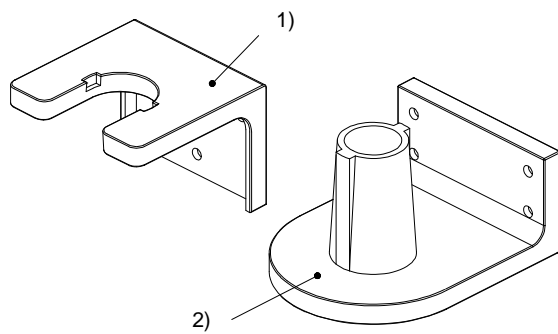


Figure 1 / Abbildung 1 / Figura 1 / Afbeelding 1

- 1) Wall support attachments (hand blender & whisk) / Support mural accessoires (mixer & fouet) / Wandhalterung für Handmixer - und Rührbesen-Zubehör / Supporto parete attacchi (mixer multifunzione e frusta) / Suporte de parede acessórios (tritador & batedor) / Wandsteun accessoires (mixer en klopper)
- 2) Wall support motor unit / Support mural bloc moteur / Wandhalterung Motorblock / Supporto parete unità motore / Suporte de parede bloco motor / Wandsteun motorblok

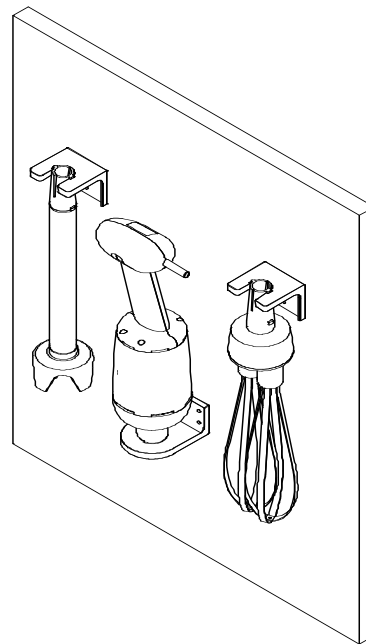


Figure 2 / Abbildung 2 / Figura 2 / Afbeelding 2

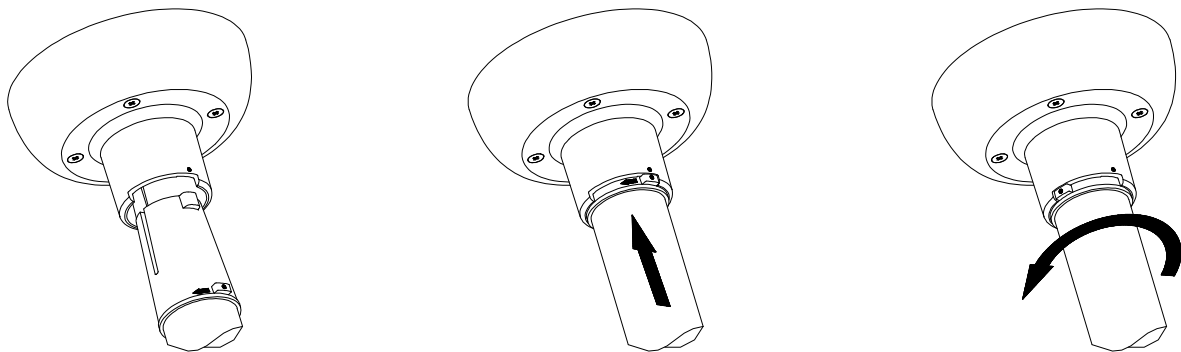


Figure 3 / Abbildung 3 / Figura 3 / Afbeelding 3

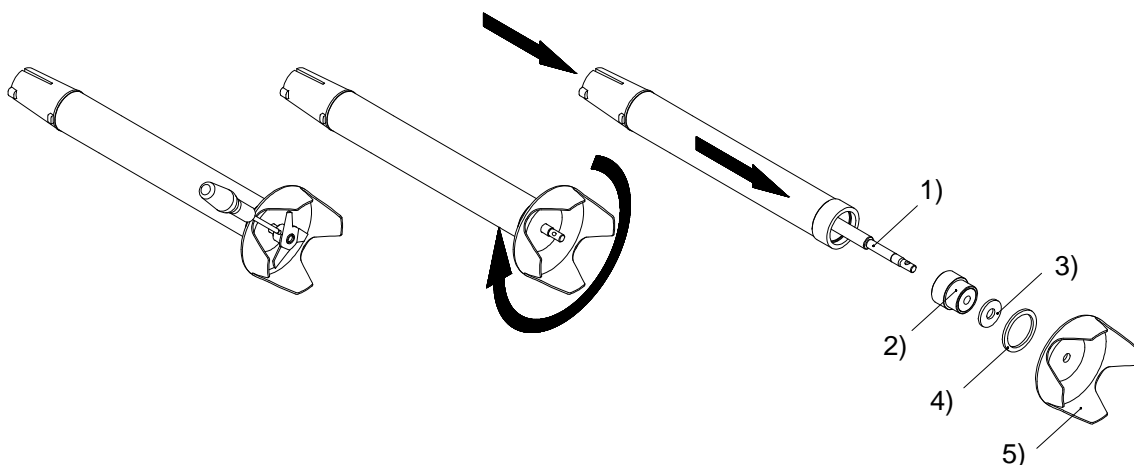


Figure 4 / Abbildung 4 / Figura 4 / Afbeelding 4

- 1) Transmission shaft/ Axe de Transmission / Antriebswelle / Asta di trasmissione / Eixo de transmissão / Transmissie-as
- 2) Lower bearing bush / Palier inférieur / untere Lagerbuchse / Rondella portante inferiore / Palier inferior / Onderdeel
- 3) Inner joint // Joint intérieur / inneres Verbindungsstk. / Rondella di tenuta interna / Junta interior / Interne kop.
- 4) Outer joint / Joint extérieur / äußeres Verbindungsstk. / Rondella di tenuta esterna / Junta exterior / Buiten kop.
- 5) Blade guard / Cloche couteau / Klingenschutz / Protezione della lama / Protector da lâmina / Mesklok

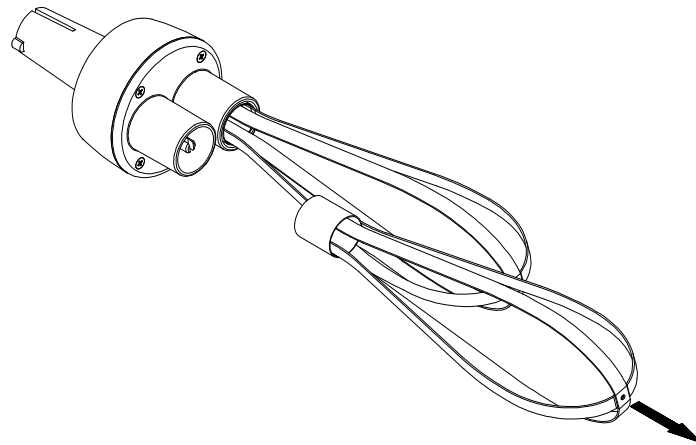


Figure 5 / Abbildung 5 / Figura 5 / Afbeelding 5

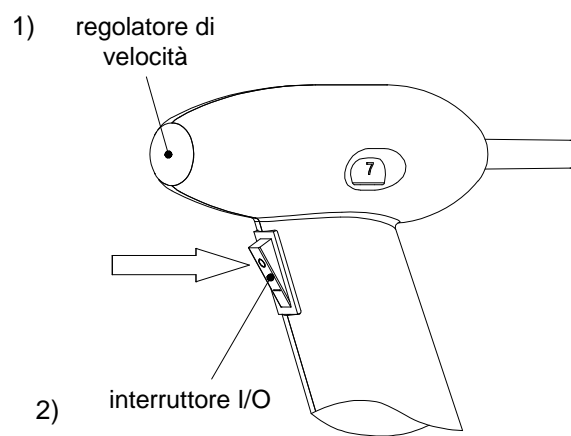


Figure 6 / Abbildung 6 / Figura 6 / Afbeelding 6

- 1) Command button / Bouton de commande / Steuerknopf / Regolatore di velocità / Botão ligar / Bedieningsknop
 2) Safety-stop button / Bouton de sécurité-arrêt / Schaltknopf "Entsperrt-Stop" / Interruttore I-O / Botão de desbloqueio-desligar / Veiligheidsknop

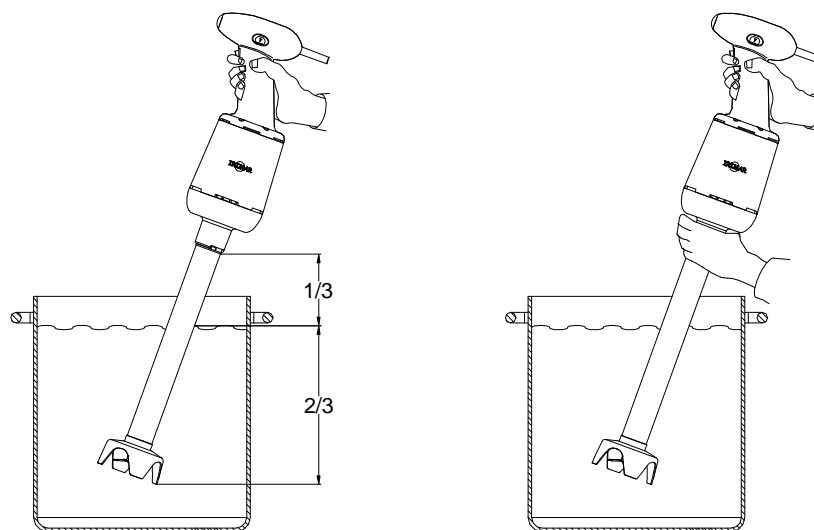


Figure 7 / Abbildung 7 / Figura 7 / Afbeelding 7

NOTE
