

## Différents modèles

### MIXER

B3000- 40 - MIXER longueur 43 cm avec ou sans fouet  
350W à 660W

B3000- 50 - MIXER longueur 53 cm avec ou sans fouet  
350W à 660W

B3000 - 60 - MIXER longueur 63 cm avec ou sans fouet  
350W à 660W

## Sommaire

Présentation	1	Maintenance	4
Installation	1	Conformité à la réglementation	5
Utilisation, sécurité	1	Nomenclature - vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène, rangement	3	Schéma électrique	D
Incidents de fonctionnement	3		

## 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

## Installation

### 2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (À TITRE INDICATIF)



### 2.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Ces différents modèles de Mixers-Fouets de classe II (double isolation) sont alimentés en courant alternatif monophasé et ne nécessitent pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

- 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 et l'étiquette du cordon d'alimentation.

- 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 EN12853 par :
  - La double isolation de l'appareil (classe II).
  - La nécessité d'appuyer simultanément sur les boutons MARCHE rep.O et rep.M après un ARRET (dispositif "à manque de tension").
  - 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.

## 3.2 FONCTIONNEMENT



### I VERSION STANDARD

#### 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 petite vitesse.
- Relacher les boutons verts rep.M et rep. O. Le mixer reste en marche continue, en vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W et 660W.

#### b) Arrêt de la machine

- Appuyer sur le bouton de couleur rouge "O" rep. Q.

#### c) Choix de la vitesse

Si l'appareil est arrêté depuis plus de 30 secondes, son démarrage s'effectue toujours vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W et 660W.

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.

Une pression maintenue de plus de 1 seconde sur le bouton noir "-" rep. P fait passer la vitesse directement à la vitesse maximum.

#### Nota :

1) En cours de travail, une pression sur le bouton "I" vert situé sur la poignée B, n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

2) 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 de l'appareil. Attendre alors quelques minutes que le moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher aussitôt. Le témoin lumineux ne doit plus clignoter. Si tel est le cas, attendre encore que le moteur refroidisse, débrancher et rebrancher l'appareil.

3) Si la machine a été arrêtée en vitesse inférieure à 3, il est préférable d'attendre 30 secondes avant de démarrer ou de débrancher la machine et de la rebrancher immédiatement.

### II VERSION À PRESSION MANTENUE : VOIR DESCRIPTION PAGE ANNEXE B

#### 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 et 660W..
- 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 et 660W..

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 :

2) 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 de l'appareil. Attendre alors quelques minutes que le moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher aussitôt. Le témoin lumineux ne doit plus clignoter. Si tel est le cas, attendre encore que le moteur refroidisse, débrancher et rebrancher l'appareil.

3) Si la machine a été arrêtée en vitesse inférieure à 3, il est préférable d'attendre 30 secondes avant de démarrer ou de débrancher la machine et de la rebrancher immédiatement.

### 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.


- Démonter en tirant sur chaque fouet.

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




- 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.  3.4.a


b) Engager à fond le centreur E dans le flasque D en faisant des petits mouvements de rotation.  3.4.b

**Le centreur doit rentrer sans forcer.**

c) Tourner d'un quart de tour pour amener les sigles  en face l'un de l'autre. Suivre le sens des flèches montrant le sigle .  3.4.c




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).

d) Vérifier que le couteau J n'a pas été chassé lors du montage  3.4.d

Si tel est le cas :

- Démonter l'équipement (voir §3.4.2).

- Ré-engager le couteau J  4.2.d

- 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 dans le sens indiqué par la flèche montrant le sigle .

b) Dégager la poignée G du flasque 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 et sélectionner la vitesse maxi en maintenant enfoncé pendant 1 seconde le bouton vert "+" rep.O.(voir §1.1).

- 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.  3.5.a.b

- 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.

- Si la hauteur de liquide est supérieure à la limite d'immersion du tube, il est nécessaire d'utiliser le support marmite (non fournie avec la machine). Contacter votre revendeur.

- Arrêter la machine et sortir le mixer.

**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.**



2.1



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.  3.6 a-b

- 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.
- 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 (4 --> 6).
- 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.

- Terminer progressivement en grande vitesse 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.

- Faire tourner quelques secondes, l'outil se nettoie automatiquement.


## 4.2 EN FIN D'UTILISATION



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

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

1) Démontez complètement 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)
- 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 CHUTTE 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 huile 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 levier 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.

## 6.2 COMPOSANTS ELECTRIQUES 6.2

- Voir schémas électriques.
- Repérage des couleurs des fils :
  - (A) Rouge, (E) Bleu
  - Phase : L
  - Neutre : N

- 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 :



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

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2004/108CEE,
- La Directive basse tension 2006/95/CEE,
- La Directive recyclage machine 2002/95/CEE

## - La Directive « WEEE » 2002/96/CEE

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.

## - La Directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

## - La Directive « Emballage et déchets d'emballages » 94/62/CE.

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

## - Aux normes européennes :

EN 60-204 -1 2006 Equipements électriques des machines,  
EN 12853- 2001 Batteurs et fouets portatifs. Prescription sécurité hygiène.

## Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE livrée avec 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

## Compatibilité Electromagnétique conforme aux normes :

- EN 55014-2 : Immunité
- EN 55014-1 : Emission

## Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- 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 (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi N°91-1414, articles L-231-3-2 et R-231-36).

## Hygiène alimentaire :

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

- Directive 1935-2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- La norme 1672-2-2005 Prescription relative à l'hygiène.

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.

## Vibration

Le niveau de vibration maximum mesuré à la poignée en cours d'utilisation est : 2,74 m/s<sup>2</sup>