

MODE D'EMPLOI :
BM5L



MODE D'EMPLOI

BATTEUR MELANGEUR

REF : BM5L



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Français – traduit de l'anglais original

L2G SAS 17, AVENUE DU 24 AOÛT 1944
BP90690-69969 CORBAS CEDEX
TÉL. : +33(0)4 72 23 23 98 FAX : +33(0)4 72 23 23 99



Index

Consignes de sécurité	3
Caractéristiques techniques	3
Composants principaux	4
Opération d'instructions	5
Maintenance	6
Dépannage	6
Schéma électrique	7
Vue éclatée et liste des pièces détachées	8
Conformité aux normes en vigueur	10
Élimination des appareils et emballages	10



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité, n'entreposez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil. Garder l'endroit libre et libre de tout combustible.
- Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrecte peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.
- Les instructions doivent être affichées à un endroit évident. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises dès que l'utilisateur sent une odeur de gaz.
- Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus à des fins commerciales seulement. Si ces modèles sont positionnés de façon à ce que le grand public puisse utiliser l'équipement, assurez-vous que les avertissements, les mises en garde et les instructions d'utilisation soient clairement affichés à proximité de chaque appareil afin que toute personne utilisant l'équipement l'utilise correctement et ne se blesse pas et n'endommage pas l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne qualifiée d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.
- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, contactez un technicien agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	BM5L
Volume du bol	5 L
Poids net	13 kg
Poids brut	14 kg
Dimensions de l'emballage	450*310*440 mm
Dimensions du produit	380*240*375 mm
Puissance nominale de sortie	500 W
Fréquence nominale	50/60 Hz
Tension	110/220-240 V
Courant nominal	1.6 A
Vitesse de rotation	revolution 0~302 t/min rotation 0~1000 t/min
Environnement de travail	intérieur

3. COMPOSANTS PRINCIPAUX



- a : base
- b : cuvette
- c : fouet à œufs
- d : palier de raccord
- e : tête
- f : poignée de levage
- g : régulateur de vitesse
- h : arrêt/démarrage
- i : crochet
- j : batteur
- k : protection en ABS



4. OPÉRATION D'INSTRUCTIONS

- 4.1. Coupez le courant. Desserrez d'abord la poignée de levage pour lever la tête en position fixe. Placer ensuite l'accessoire dans le corps, tourner environ 40 degrés dans le sens de la gauche.
 - 4.2. Mettre le bol en acier inoxydable en place et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol soit dans l'encoche, puis le tourner pour le placer sur l'encoche.
 - 4.3. Appuyez sur la tête lorsque vous desserrez le bouton d'alimentation pour vous assurer que la tête est en position fixe. Serrer le bouton fixe et raccorder la cuvette. Tournez lentement le bouton et le mélangeur fonctionnera. Vous pouvez ajuster le bouton à la vitesse qui vous convient en suivant les instructions.
 - 4.4 Sélectionner des accessoires et la vitesse :
 - a. Le fouet à œuf est utilisée pour mélanger de petites matières visqueuses comme la crème et l'œuf. Le contrôle de la vitesse est 23
 - b. Le batteur est utilisé pour mélanger des matières fugitives comme la farce de viande. La commande de vitesse est 12. La commande de vitesse ne doit pas être supérieure à 2, sinon la machine sera endommagée.
 - c. Le crochet à pâte est utilisé pour mélanger des matières de grande viscosité comme la pâte. La commande de vitesse est 01.
- Lorsqu'il est à sa vitesse la plus élevée, ne le faites pas tourner avec effort. Sinon, le régulateur ne fonctionnera pas correctement.**

Note :

1. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.
2. Cette machine doit être placée sur une table horizontale et stable avec une hauteur de 650mm à 750mm. Pour le faire fonctionner correctement et en toute sécurité, veillez à ce qu'il y ait au moins 160 mm d'espace à l'avant et à l'arrière de la table, et 320 mm à gauche et à droite de celle-ci.
3. Veuillez utiliser une fiche individuelle à deux broches+terre avec fusible et bonne mise à la terre. Tension 110 /220240V, 50/60Hz.
4. Ne pas mettre le mélangeur dans de l'eau ou un autre liquide ou dans un environnement humide. Ne mettez pas d'eau à l'intérieur de la machine.
5. Ne touchez pas la machine avec les mains mouillées lorsqu'elle fonctionne.
6. Veuillez couper l'alimentation électrique lors de l'installation, du démontage, du nettoyage ou lorsque vous n'utilisez pas la machine.
7. Ne touchez pas la partie mobile de la machine pour éviter de vous blesser la main. Tenir les enfants et les files électriques à l'écart du mélangeur.
8. Veuillez ajuster la vitesse selon les différents matériaux, sinon la machine risque d'être endommagée.



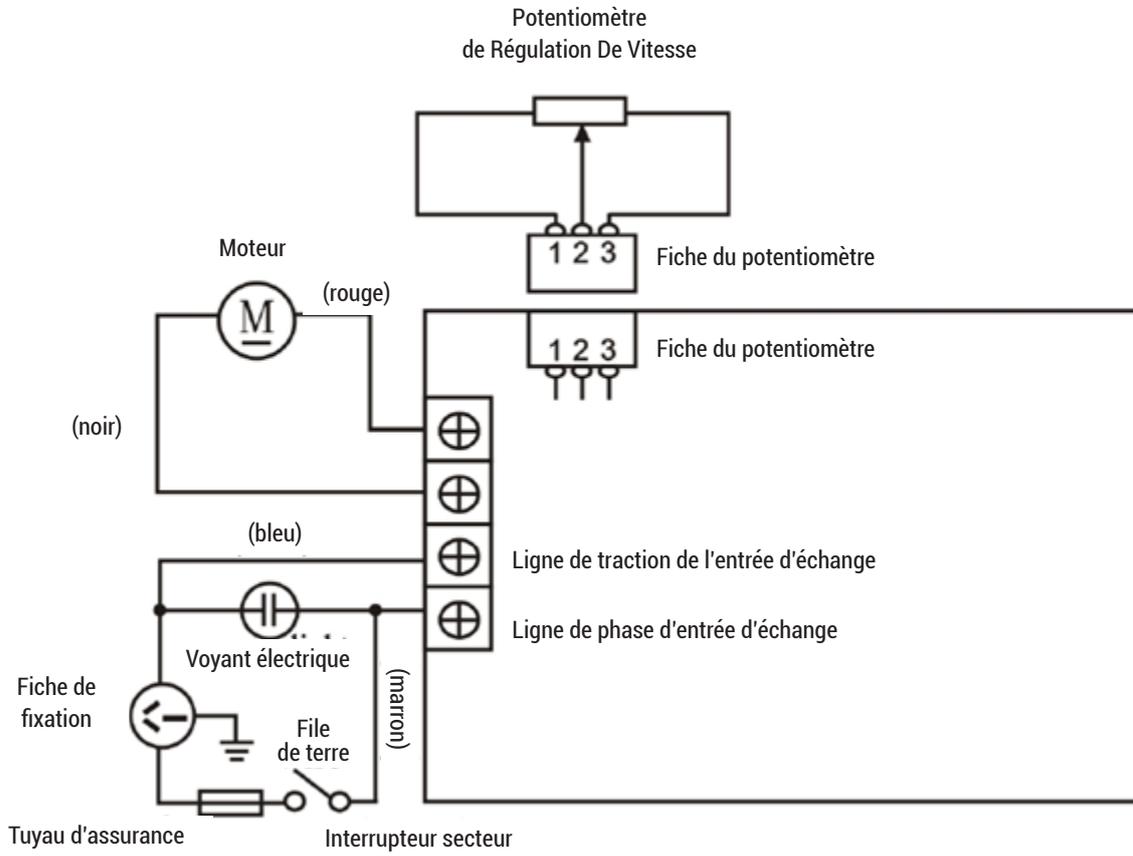
5. MAINTENANCE

1. Garder le mélangeur propre et sec tous les jours.
2. N'allumez pas la machine s'il n'y a rien à mélanger.
3. Si l'accessoire touche la cuvette veuillez effectuer le réglage.
4. Après un an d'utilisation, veuillez contacter un fournisseur qualifié pour une inspection et un entretien réguliers.
5. N'utilisez pas de pièces provenant d'autres fournisseurs sinon des dommages ou des dangers pourraient se produire.

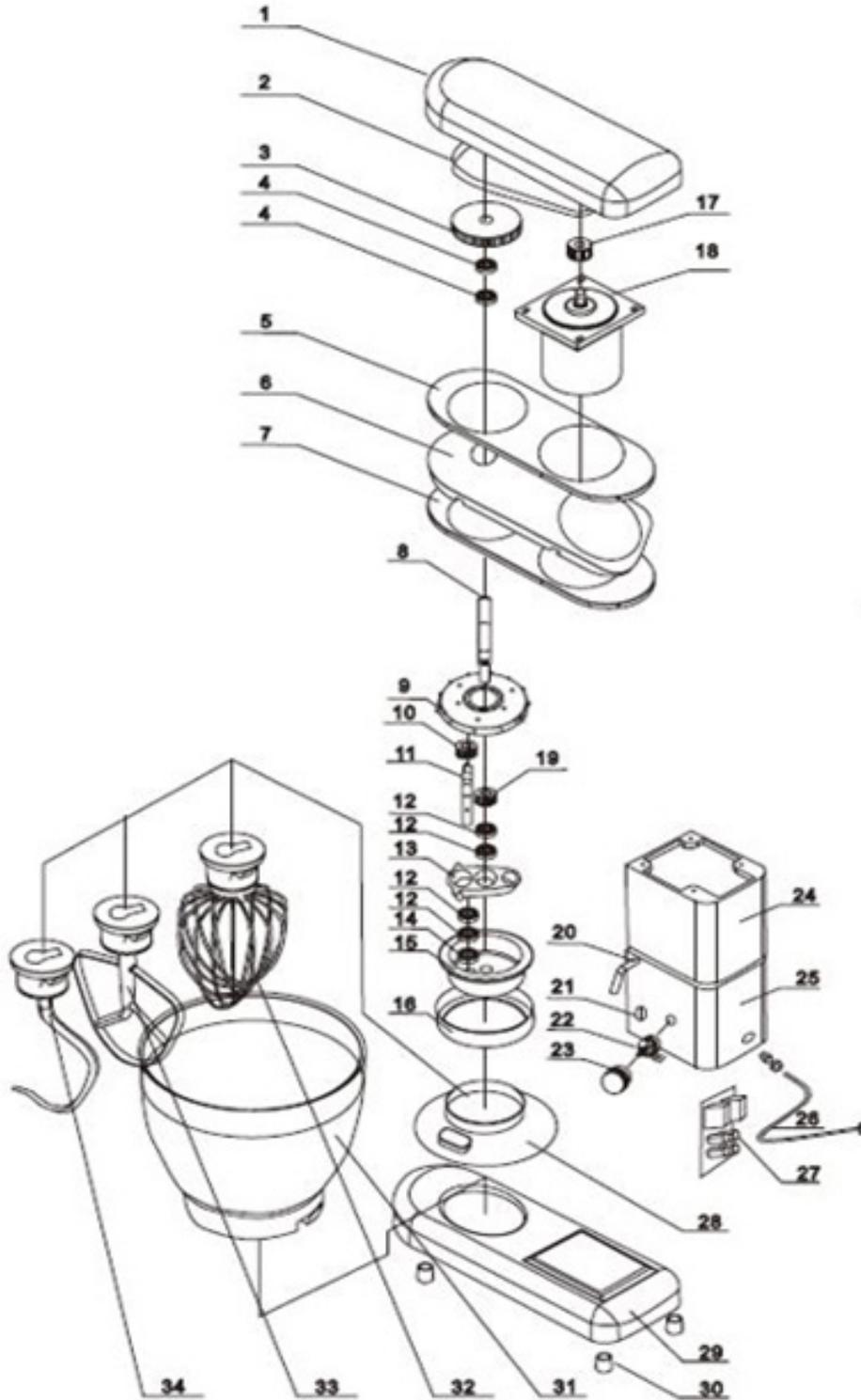
6. DÉPANNAGE

Panne	Cause probable	Mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension.	Vérifier que l'appareil est branché correctement et qu'il est allumé.
	La prise et le cordon sont abîmés.	Contactez un technicien qualifié.
	Le fusible à l'intérieur de la prise a sauté.	Remplacer le fusible.
	Le fusible de protection de l'appareil (situé à l'arrière de ce dernier) a sauté.	Remplacer le fusible.
	Défaut d'alimentation	Vérifier l'alimentation.
Impossible de remettre le bol en position.	Les broches ou la zone environnante du bol sont obstruées par de la pâte.	Nettoyer l'appareil.
L'appareil est en surchauffe.	Le bol du mélangeur est trop chargé.	Éteindre l'appareil et vider une partie du contenu.
	L'appareil fonctionne depuis trop longtemps.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 30 minutes.
L'appareil fait du bruit.	Le bol ou l'accessoire n'est pas fixé correctement.	Retirer le bol/l'accessoire et le remettre en place.
	Roulements à bille/engrenages usés ou endommagés	Contactez un technicien qualifié.
L'accessoire ne tourne pas correctement.	La courroie s'est détachée.	Contactez un technicien qualifié.

7. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



8. VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES



N°	Description	Ref	Qté
1	Tête de machine		1
2	ceinturon		1
3	Grande poulie		1
4	palier 1		2
5	planchette 1		1
6	planchette 2		1
7	planchette 3		1
8	axe de transmission		1
9	Engrenage		1
10	engrenage rotatif	BM5L-10	1
11	axe de mélangeur		1
12	palier 2		4
13	base de palier		1
14	joint étanche à l'huile		1
15	plateau		1
16	coque décorative		1
17	petite poulie		1
18	moteur	BM5L-18	1
19	engrenage central		1
20	tige pivotant		1
21	interrupteur		1
22	potentiomètre		1
23	bouton		1
24	pilier 2		1
25	pilier 1		1
26	câble		1
27	plaque de circuit		1
28	couvercle de protection	BM5L-28	1
29	base		1
30	pieds en caoutchouc	BM5L-30	4
31	cuvette	BM5L-31	1
32	fouet à œufs	BM5L-32	1
33	batteur	BM5L-33	1
34	crochet	BM5L-34	1

CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

Instructions concernant la réglementation DEEE :

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées.

Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui nuit à votre santé et à votre bien-être.

En cas de remplacement d'appareils usagés par des appareils neufs, le revendeur est tenu par la loi de reprendre au moins gratuitement votre appareil usagé pour l'éliminer.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !





CE