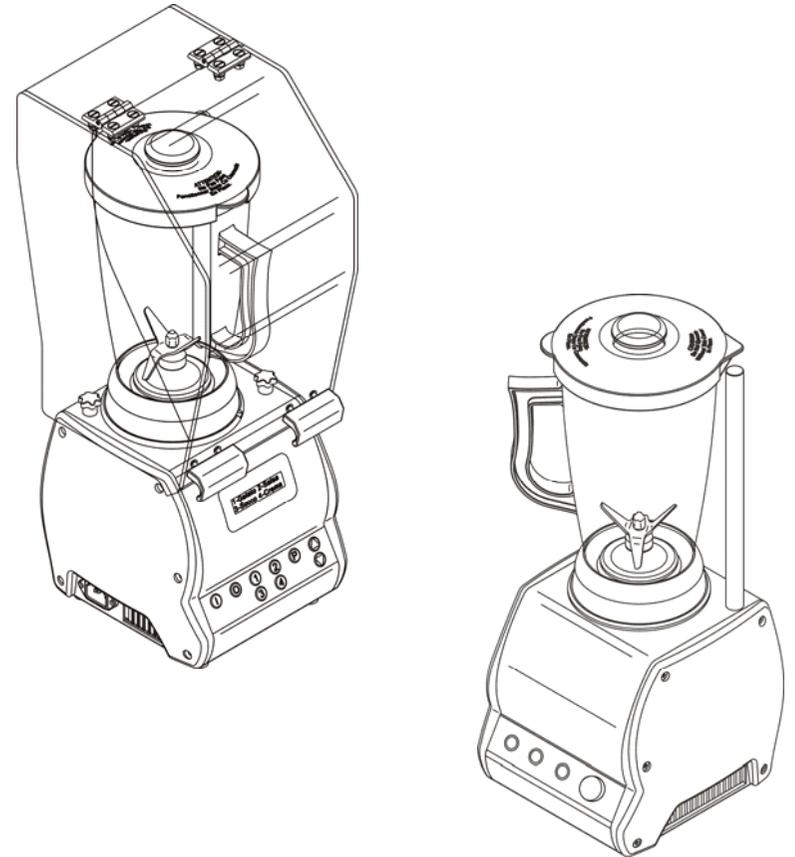


**CENTRE D'ASSISTANCE  
REVENDEUR AUTORISE**



**MANUEL DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**



Ed. 08/2009

**Mixeur 2 l  
65332102P**



donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté, pour permettre une collecte différenciée de cet appareil.

La collecte différenciée adéquate pour permettre le recyclage, le traitement et l'élimination de l'appareil, en respectant l'environnement, contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part de son possesseur, implique l'application des sanctions administratives prévues par les lois en vigueur.

## AVANT-PROPOS

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur la machine et sur les dispositions qui la concernent, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien qui permettent de l'utiliser de la meilleure façon possible, tout en maintenant intacte son efficacité avec le temps.
- Ce manuel doit être remis au personnel préposé à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.

## **TABLE DES MATIERES DES CHAPITRES**

<b>CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	page 5
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - dispositifs de sécurité mécanique	
1.2.2 - dispositifs de sécurité électrique	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de fabrication	
1.3.3 - bruit de la machine	
1.3.4 - composition de la machine	
1.3.5 - composition de la machine automatique	
<b>CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES</b>	page 9
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...	
<b>CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE</b>	page 11
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION	
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	page 12
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - RACCORDEMENTS ELECTRIQUES MONOPHASE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique - Mixeur en acier	
4.3.2 - Schéma de l'installation électrique - Mixeur en aluminium	
4.3.3 - Schéma de l'installation électrique - Mixeur automatique	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	

<b>CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	page 16
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT	
5.3 - FONCTIONNEMENT DU MIXEUR AUTOMATIQUE	
5.3.1 - fonctionnement	
5.3.2 - programmation	
5.3.3 - association bouton-recette	
5.3.4 - auto-apprentissage	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	page 20
6.1 - GENERALITE'	
6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - nettoyage du porte-couteaux et du bol	
6.2.2 - nettoyage du couvercle et du bouchon	
6.2.3 - nettoyage général	
<b>CHAP. 7 - ENTRETIEN</b>	page 21
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CORDON D'ALIMENTATION	
7.3 - COUTEAUX	
<b>CHAP. 8 - DEMANTELEMENT</b>	page 21
8.1 - MISE HORS SERVICE	
8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques	

**6.2.2 - nettoyage du couvercle et du bouchon**  
Soulever le bouchon du couvercle et procéder au nettoyage des deux avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

**6.2.3 - nettoyage général**  
**NB.: Débrancher la fiche d'alimentation**

Le lavage du corps de la machine peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide, en rinçant fréquemment à l'eau tiède.  
Pour finir, essuyer toutes les parties convenablement.

## **CHAP. 7 - ENTRETIEN**

### **7.1 - GENERALITES**

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il faut:

**Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

### **7.2 - CORDON D'ALIMENTATION**

Contrôler périodiquement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE" pour le remplacer.

### **7.3 - COUTEAUX**

Si les couteaux ne devaient plus couper, appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE".

## **CHAP. 8 - DEMANTELEMENT**

### **8.1 - MISE HORS SERVICE**

Si pour n'importe quelle raison, il fallait mettre la machine hors service, s'assurer qu'elle ne soit plus utilisable: **débrancher et couper les connexions électriques.**

### **8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques**



*Aux termes de l'art.13 du Décret législatif du 25 juillet 2005, n.151 "Mise en oeuvre des Directives 2002/95/CE,2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets" .*

*Le symbole de la poubelle barrée, reporté sur l'appareil ou sur son emballage, indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets.*

*La collecte différenciée de cet appareil, quand il n'est plus utilisé, est effectuée par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet appareil, devra*

## CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus souvent.
- Le nettoyage de toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à travailler, doit être effectué scrupuleusement.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des nettoyeurs à jets d'eau à haute pression, mais à l'eau et avec des détergents neutres. Il ne faut pas utiliser des ustensiles, brosses, ou autre qui pourraient endommager les surfaces de la machine.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut:

- a) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation;
- b) placer le variateur de vitesse sur "0".

### 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

#### 6.2.1 - nettoyage du porte-couteaux et du bol (voir FIG. n°10-11)

Pour le nettoyage du porte-couteaux, il faut:

- a) enlever le bol du corps de la machine en faisant attention;
- b) dévisser la bague (1) située sous le porte-couteaux (2) du bol, en faisant très

**ATTENTION** au contact avec les couteaux.

Une fois les composants enlevés, les nettoyer à l'eau tiède avec un détergent neutre.

Le bol et le porte-couteaux doivent être lavés à l'eau chaude et avec un détergent neutre chaque fois qu'ils ne sont pas utilisés pendant plus de deux heures, ou au moins une fois par jour.

**Ne laver aucune partie du mixeur au lave-vaisselle.**

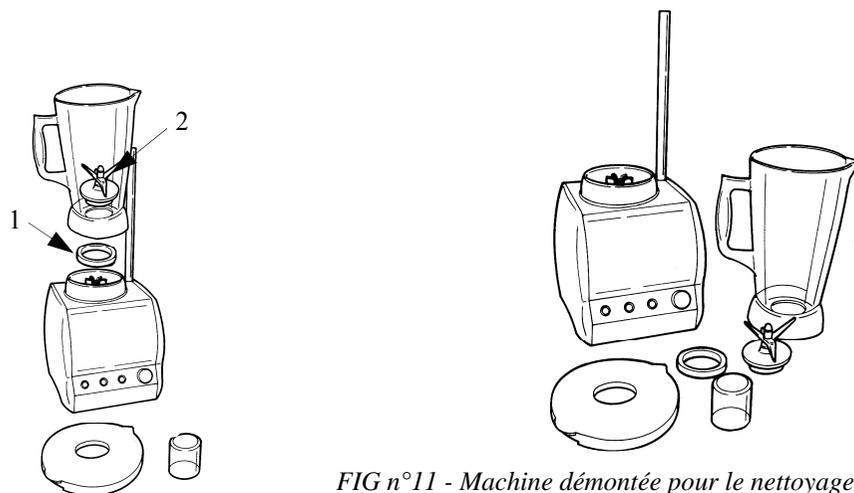


FIG n°11 - Machine démontée pour le nettoyage

FIG.n°10 - Extraction du porte-couteaux

## CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel instruit qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- Si plusieurs personnes devaient utiliser l'appareil en alternance, ces personnes doivent également être instruites à temps.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la fiche de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Quand on intervient pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et donc quand les protections sont enlevées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation; un cordon usé ou abîmé, constitue un danger grave de nature électrique.
- Si l'appareil montre des signes de dysfonctionnement, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour le réparer; mais bien de contacter le "Centre d'Assistance".
- Ne pas utiliser l'appareil avec des produits congelés, pétris, des produits avec des noyaux et des produits non alimentaires.
- Ne pas essayer d'introduire les mains ou d'autres objets dans le récipient quand l'appareil est en marche.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité dans les cas suivants:
  - ⇒ quand l'appareil est altéré par un personnel non autorisé;
  - ⇒ quand les composants sont remplacés par des composants non originaux;
  - ⇒ quand les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas suivies **scrupuleusement**;
  - ⇒ quand les surfaces de l'appareil ne sont pas traitées avec des produits appropriés.

### 1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

#### 1.2.1 - dispositifs de sécurité mécanique

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité mécanique, la machine décrite dans ce manuel est conforme à la directive **CEE 2006/42**.

#### 1.2.2 - dispositifs de sécurité électrique

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité électrique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/95**, **2004/108** et à la norme **CEE EN 60335-1**.

La machine est ainsi équipée d'un micro magnétique qui provoque son arrêt quand le couvercle du bol est soulevé (voir FIG. n°1), en empêchant la mise en fonction si celui-ci n'est pas positionné correctement;

Bien que l'appareil soit équipé des dispositifs normatifs de protection électrique et mécanique (aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et

d'entretien), il subsiste toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être complètement éliminés, indiqués dans ce manuel sous forme d'**ATTENTION**. Ils concernent le risque de coupure suite à la manipulation des couteaux durant le remplissage du produit et durant le nettoyage et l'affilage des couteaux.

### 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

#### 1.3.1 - description générale

Le mixeur a été projeté et réalisé par notre société dans le but précis de couper, hacher, mixer des produits alimentaires (comme les fruits et les légumes) et garantir:

- l'utilisation, le nettoyage et l'entretien en toute sécurité;
- une hygiène totale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui sont en contact avec les aliments, et grâce à l'élimination des coins dans les parties de la machine qui sont en contact avec le produit, de façon à obtenir un nettoyage simple et complet, et un démontage plus facile;
- le rendement maximum grâce au système exclusif à quatre couteaux;
- la solidité et la stabilité de tous les composants;
- le silence total;
- une grande maniabilité.

#### 1.3.2 - caractéristiques de fabrication

Le mixeur est constitué de: corps en aluminium extrudé anodisé et structures latérales en ABS. Le couvercle est en caoutchouc et le bouchon en plastique.

Les couteaux sont en acier (AISI 420), et permettent de couper, hacher, mixer sans jamais devoir changer d'accessoire.

Bol en lexan ou en acier, doté d'un manche pour une meilleure prise et permet d'enlever le bol plus facilement.

#### 1.3.3 - bruit de la machine

Le niveau de bruit de la machine décrite dans le présent Manuel est de 85dB.

#### 5.3.3 - association bouton - recette

Ce menu permet d'associer les recettes aux boutons 1, 2, 3, 4. Avec la machine arrêtée, appuyer pendant 5 seconds sur le bouton haut "▲" et le nom de la première recette apparaît immédiatement. Pour visualiser toutes les recettes, appuyer sur le bouton haut "▲" ou bas "▼" et une fois que la recette est choisie, appuyer sur un des boutons recette (1,2,3,4) pour l'associer au bouton. Appuyer sur le bouton de stop "O" pour sortir du menu.

Contrôler que l'association bouton-recette qui apparaît sur l'écran soit correcte, sinon répéter toute l'opération.

#### 5.3.4 - auto-apprentissage

L'auto-apprentissage sert à créer une recette personnalisée directement depuis les commandes du mixeur. Cette recette peut être sélectionnée à travers le menu d'association bouton-recette et associée à un des boutons recette.

En appuyant sur le bouton de start "I" pendant 5 secondes, avec la machine arrêtée, on entre en mode d'auto-apprentissage et la machine commence à fonctionner immédiatement.

L'écran montre la vitesse et le temps en cours de la première étape. Pour varier la vitesse, appuyer sur les touches haut "▲" et/ou bas "▼", et pour remettre le temps à zéro, appuyer sur n'importe quelle touche (à l'exception des boutons start "I" et stop "O").

Confirmer l'étape visualisée, avec la vitesse et le temps souhaités, en appuyant sur le bouton de start "I" ensuite, on passe directement à l'étape suivante. Effectuer la même opération pour toutes les étapes successives, jusqu'à un maximum de neuf étapes.

Dès que les étapes souhaitées sont définies, pour mémoriser la recette, appuyer sur le bouton de stop "O". A ce point, à l'aide des boutons haut "▲" et/ou bas "▼" sélectionner l'option de "Rec 1", "Rec 2", ..., "Rec 9", pour sauvegarder la recette à peine réalisée et confirmer avec le bouton de stop "O".

Les recettes réalisées et sauvegardées de cette façon, peuvent être sélectionnées comme décrit au paragraphe 5.3.2 "association bouton-recette".

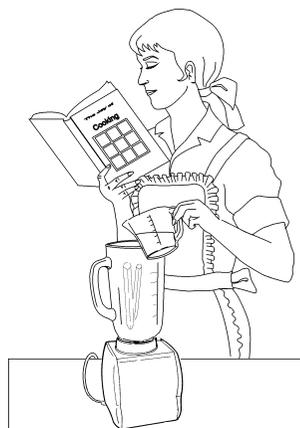


FIG.n°9 - Position correcte

### 5.3 - FONCTIONNEMENT DU MIXEUR AUTOMATIQUE

#### 5.3.1 - fonctionnement

Quand le mixeur est allumé et le bol et le couvercle sont positionnés correctement, l'écran affiche l'association bouton-recette.

Pour utiliser le mixeur en mode manuel, appuyer sur le bouton de start "I".

Le mixeur démarre à la dernière vitesse sélectionnée (50% par défaut) et il est possible de varier la vitesse à l'aide des touches haut "▲" ou bas "▼".

En appuyant sur un des boutons recette (1,2,3,4), le fonctionnement en mode automatique s'active et le cycle sélectionné démarre immédiatement. L'écran affiche le temps résiduel et la vitesse en cours pour chaque étape de la recette. A la fin du cycle, la machine s'arrête.

Le bouton d'impulsion "P" est toujours actif et fait fonctionner la machine à 100% dans n'importe quelle situation.

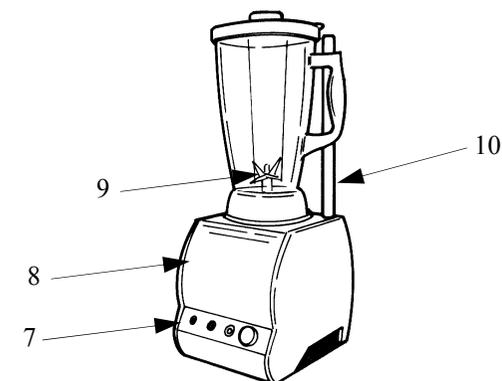
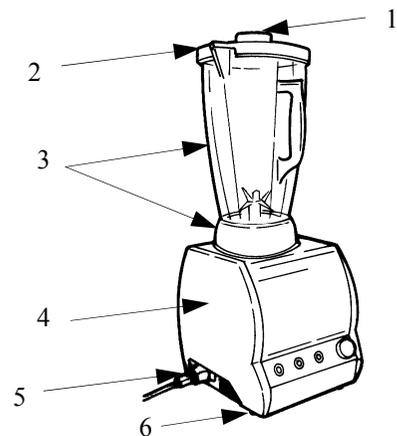
#### 5.3.2 - programmation

Dans le menu de programmation, il est possible de choisir la langue souhaitée, le temps de vitesse maximum du lancement du moteur, les vitesses minimum et maximum en fonctionnement manuel, et associer aux boutons 1, 2, 3, 4 la recette souhaitée.

Pour entrer dans le menu de programmation, maintenir appuyé, avec la machine arrêtée, le bouton de stop "O" pendant 5 secondes. Le même bouton permet de sortir du menu; le bouton de start "I" sert pour faire défiler les options du menu et les boutons haut "▲" et/ou bas "▼" permettent de changer la valeur.

### 1.3.4 - composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



#### LEGENDE:

1 - Bouchon gradué

2 - Couvercle

3 - Bol et support bol

4 - Couvercle latéral

5 - Cordon d'alimentation

6 - Pieds

7 - Commandes

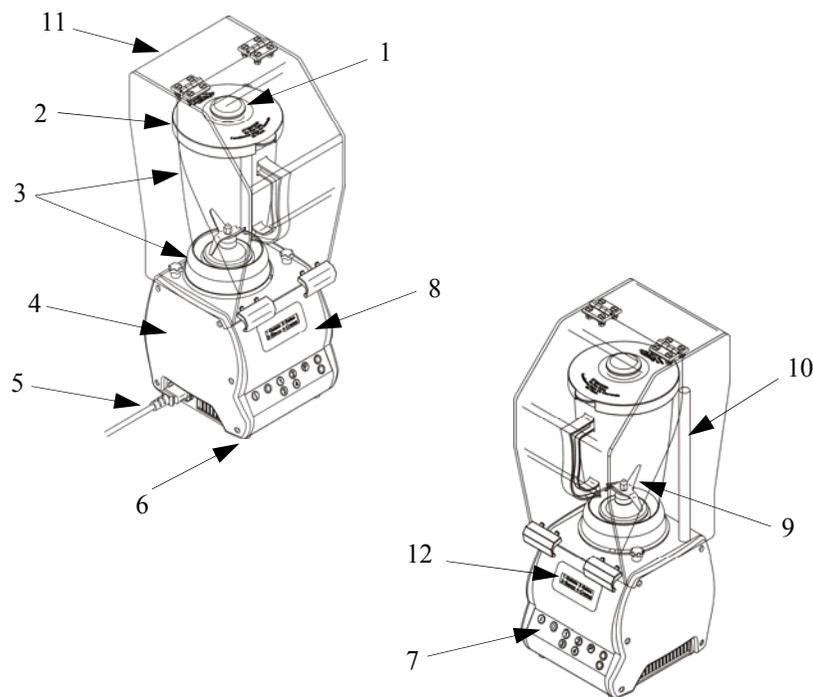
8 - Corps machine

9 - Couteaux

10 - Support micro

### 1.3.5 - composition de la machine automatique.

Fig. n°1a - Vue générale de la machine



#### LEGENDE:

- 1 - Bouchon gradué
- 2 - Couvercle
- 3 - Bol et support bol
- 4 - Couvercle latéral
- 5 - Cordon d'alimentation
- 6 - Pieds

- 7 - Commandes
- 8 - Corps machine
- 9 - Couteaux
- 10 - Support micro
- 11 - Campana
- 12 - Afficheur

### 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

Le produit à mixer doit être chargé dans le bol exclusivement avec le moteur arrêté, en faisant attention aux lames.

**N.B.:** Ne pas introduire des produits avec des noyaux, des pépins ou d'autres produits similaires; ajouter éventuellement des produits durant le mixage uniquement à travers le bouchon (réf.2 FIG n°1).

Suivre la procédure suivante:

- 1 enlever le couvercle du bol;
  - 2 (**ATTENTION**) introduire l'aliment dans le bol en faisant attention aux couteaux; si l'aliment est très grand, découpez-le avant de l'introduire dans l'appareil;
  - 3 s'assurer que le bol soit introduit correctement en faisant très attention à la position du support micro, qui pour faire fonctionner le mixeur, doit respecter les rayons d'action de l'aimant, comme en FIG. n°8;
  - 4 repositionner le couvercle et éventuellement le bouchon;
  - 5 se placer correctement de façon à éviter tout risque d'accidents (voir FIG. n°7): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer les composants de la machine ou entraver les mouvements de celle-ci.
- Dans tous les cas, ne pas s'appuyer sur la machine, et éviter toute position en contact direct avec la machine;**
- 6 allumer la machine en appuyant sur le bouton "I" et, si nécessaire, augmenter la vitesse en tournant le levier du sélecteur de vitesse;
  - 6 s'il faut couper ou hacher partiellement des aliments, mettre la machine en marche en appuyant par à-coups sur le bouton "P", (bouton à impulsions manuelles) pour des opérations de courte durée;
  - 7 introduire par l'orifice du couvercle (FIG.1 rif.2) des éventuels aliments supplémentaires durant le mixage;
  - 8 une fois le travail terminé, placer le bouton du variateur de vitesse sur "O", puis arrêter la machine en appuyant sur le bouton de stop "O";
  - 9 enlever le bol avec précaution.

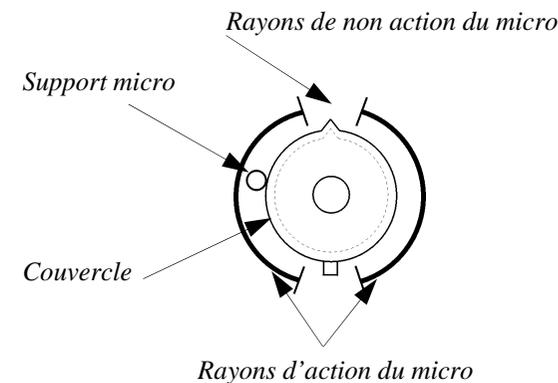


FIG.n°8 - Positionnement du bol

## CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme en figure ci-après.

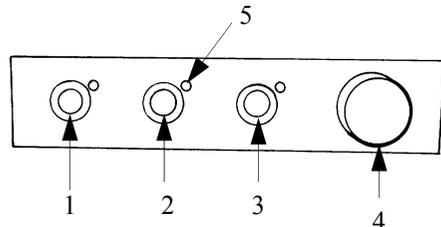


FIG. n°7 - Position commandes Mixeur en aluminium

- 1 "I" start;
- 2 "O" stop;
- 3 "P" Impulsion;
- 4 bouton variateur de vitesse

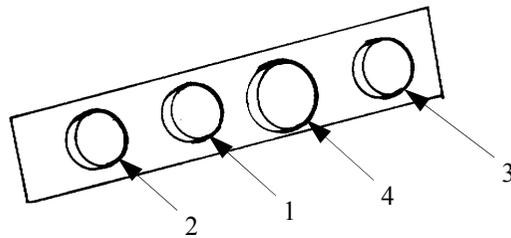
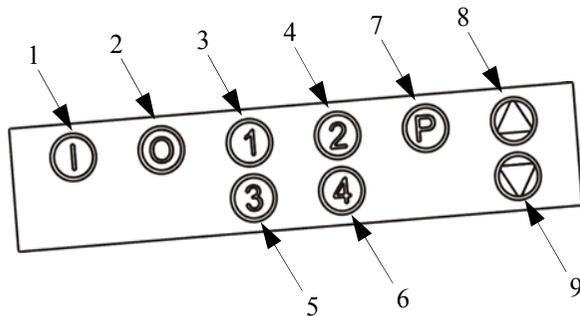


FIG. n°7a - Position commandes Mixeur en acier



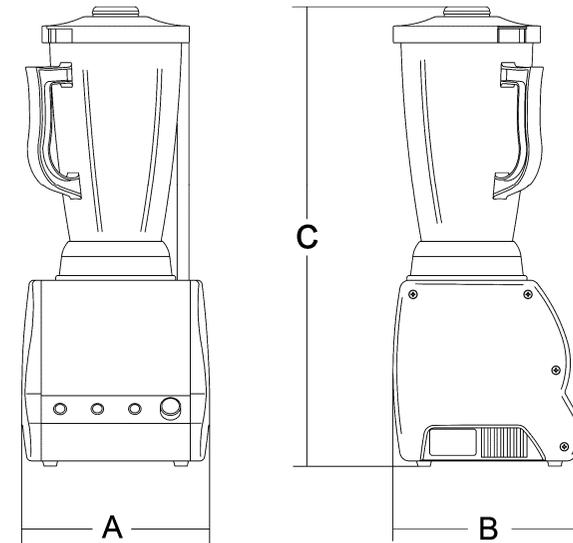
- 1 "I" start;
- 2 "O" stop;
- 3 "1" Recette 1;
- 4 "2" Recette 2;
- 5 "3" Recette 3;
- 6 "4" Recette 4;
- 7 "P" Impulsion;
- 8 "▲" Haut;
- 9 "▼" Bas.

FIG. n°7b - Position commandes Mixeur automatique

## CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessin d'encombrement

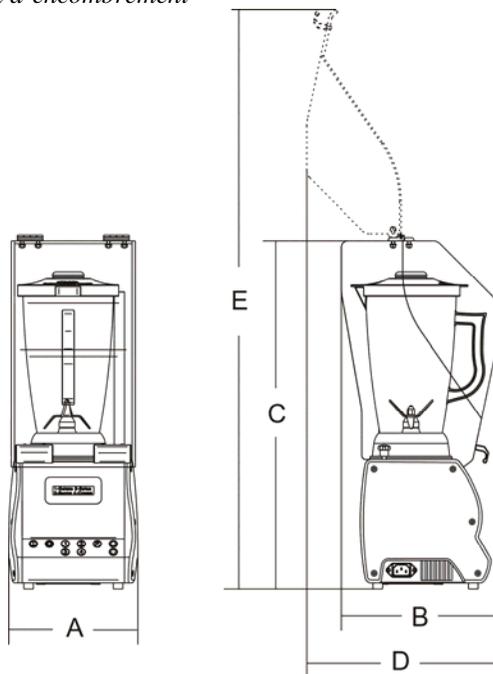


TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES

Modèle	u.m.	Mixeur simple	Mixeur double
Longueur A	mm	200	380
Largeur B	mm	200	200
Hauteur max. C	mm	470	470
Capacité bol	l	2	2 + 2
Tours couteaux	t/1'	24.000	24.000
Moteur	W	750	750 x 2
Alimentation		230V/50Hz	230V/50Hz
Poids net	kg	5	10

**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine est prévue, sont indiquées sur une plaquette appliquée à l'arrière de la machine; avant d'effectuer le raccordement, voir **4.2 raccordement électrique**.

FIG. n°2a - Dessin d'encombrement



TAB. n°1a - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	u.m.	Mixeur automatique avec cloche
Longueur A	mm	200
Largeur B - D	mm	240 - 295
Hauteur max. C - E	mm	550 - 900
Capacité bol	l	2
Tours couteaux	t/1'	24.000
Moteur	W	750
Alimentation		230V/50Hz
Poids net	kg	5

**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine est prévue, sont indiquées sur une plaquette appliquée à l'arrière de la machine; avant d'effectuer le raccordement voir **4.2 raccordement électrique**.

### 4.3.2 - Schéma installation électrique Mixeur automatique

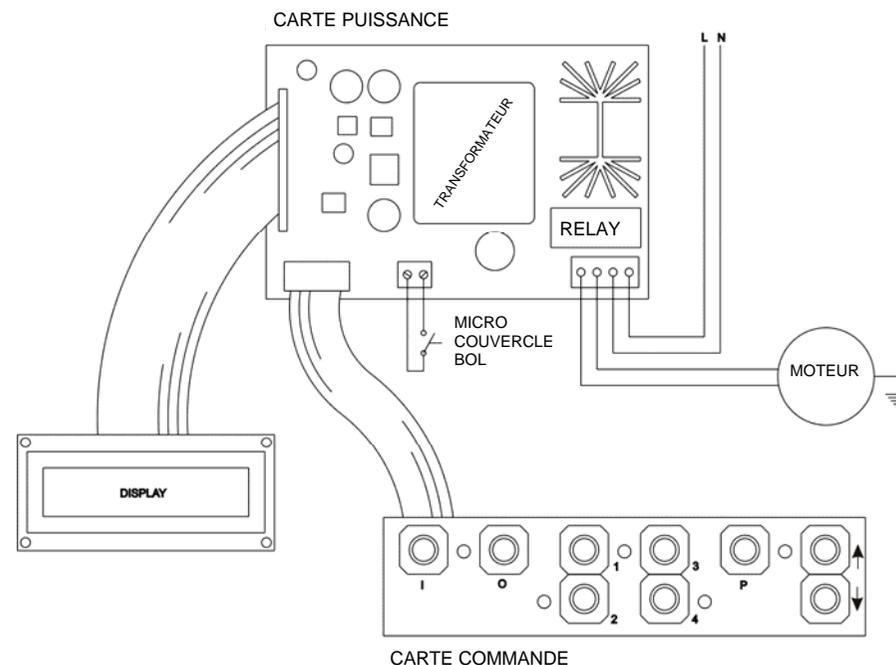


FIG. n°6 - Schéma électrique Mn - Mixeur automatique

### 4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant d'effectuer l'essai de l'appareil, s'assurer que le bol soit positionné correctement, c'est-à-dire que le support du micro soit dans la zone d'action (voir FIG. n°8) ensuite, faire fonctionner la machine en suivant la procédure ci-après:

- 1 actionner le mixeur en appuyant sur le bouton start "I", et puis sur le bouton stop "O";
- 2 actionner le bouton de marche "P", par à-coups;
- 3 contrôler la rotation des couteaux, en maintenant le bol inséré, et en variant la vitesse au moyen du bouton variateur, ou pour la version automatique, au moyen des touches haut "▲" et/ou bas "▼";
- 4 contrôler qu'en enlevant le bol, l'appareil cesse de tourner.

**ATTENTION:** Pour la version automatique, si le couvercle et/ou le bol ne sont pas positionnés correctement, l'afficheur montrera l'inscription "Chiudere coperchio". ("Fermer le couvercle")

#### 4.3.2 - Schéma installation électrique Mixeur en aluminium

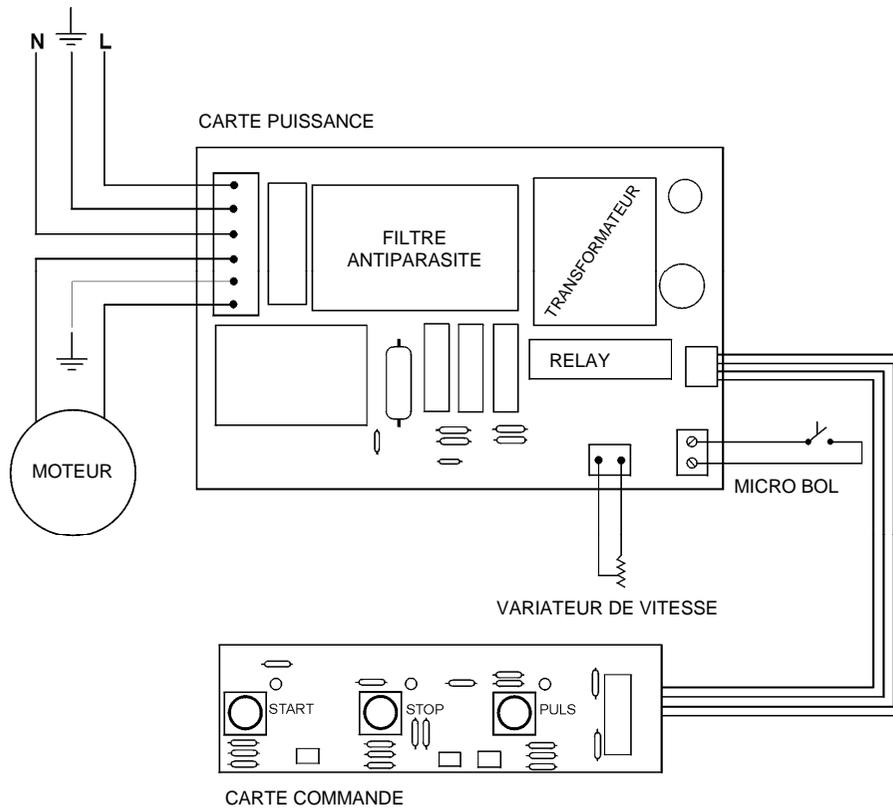


FIG. n°6 - Schéma électrique Mn - Mixeur en aluminium

### CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

#### 3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

Le mixeur sort de nos magasins soigneusement emballé; l'emballage se compose de:

- une solide boîte en carton avec des éventuelles protections internes;
- la machine;
- le présent manuel;
- le certificat de conformité CE;
- cloche si prévue.

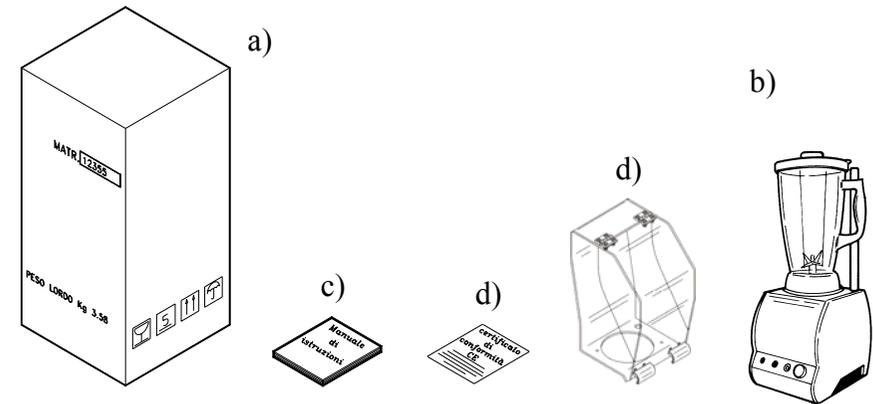


FIG. n°3 - Description de l'emballage

#### 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis, si celui-ci ne montre pas de signes d'endommagements extérieurs, l'ouvrir en contrôlant que tout le matériel soit présent à l'intérieur (voir FIG. n°3). Si au moment de la livraison, le colis présente des signes d'altération, de chocs ou de chute, il faut signaler le dommage au transporteur, et dans les 3 jours de la date de livraison indiquée sur les documents, rédiger un rapport précis des éventuels dommages que la machine a subis. **Ne pas retourner l'emballage!!** Au moment du transport, s'assurer que le colis soit saisi solidement par les 4 points fondamentaux (en le maintenant parallèle au sol).

#### 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, bandelette en plastique) sont des produits considérés comme résidus solides urbains; ils peuvent donc être éliminés sans difficultés.

Si la machine est installée dans un pays où il existe des normes particulières en la matière, éliminer les emballages conformément aux lois en vigueur.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le plan d'appui sur lequel la machine doit être positionnée, doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le *Tab. 1* (en fonction du modèle), et donc, doit être suffisamment grand, être bien nivelé, sec, lisse, solide et stable.

En outre, la machine doit être placée dans une pièce avec une humidité max. de 75% non saline et une température comprise entre +5°C et +35°C; et de toute façon dans un lieu qui ne compromette pas son fonctionnement.

### 4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation de section 3x1,5 mm<sup>2</sup>; longueur 1.5 m et d'une fiche "SHUKO".

Relier la machine 230 Volts 50 Hz, en interposant un disjoncteur magnétothermique de 10A,  $\Delta I = 0.03A$ . S'assurer ensuite que l'installation à la terre fonctionne parfaitement.

Contrôler également que les données reportées sur la plaquette technique-matricule (*FIG. n°4*) correspondent aux données indiquées dans le bordereau et dans les documents d'accompagnement.

Mod.	_____	_____	_____	Watt.
Matr.	_____	_____	_____	_____
_____	H.p.	_____	A.	_____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____	Kg. ○
Anno	_____	_____	_____	_____

FIG. n°4 - Plaquette technique - matricule

## 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

### 4.3.1 - Schéma installation électrique - Mixeur en acier

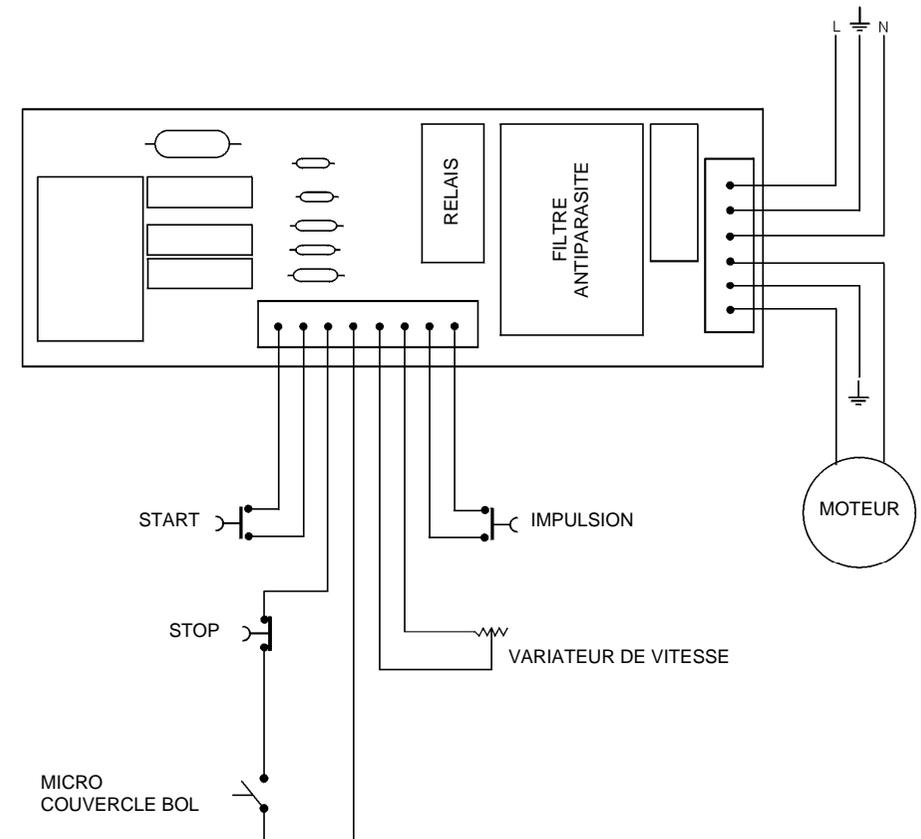


FIG. n°5 - Schéma électrique Mn - Mixeur en acier