

eurodib

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE ALIMENTAIRE COMMERCIAL



**MANUEL D'UTILISATION DU MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
GAMME M (M10ETL, M20B, M30ETL, M40A220ETL)**

2026

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter :



1 888 956-6866

customerservice@eurodib.com

eurodib.com

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi les produits Eurodib. Si vous le pouvez, laissez-nous un commentaire sur le site web de votre revendeur local. Ce manuel est conçu pour vous aider à utiliser, entretenir et dépanner votre mélangeur de manière sûre et efficace. Vous y trouverez des instructions détaillées sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et les précautions de sécurité afin de garantir les performances et la longévité de l'équipement.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

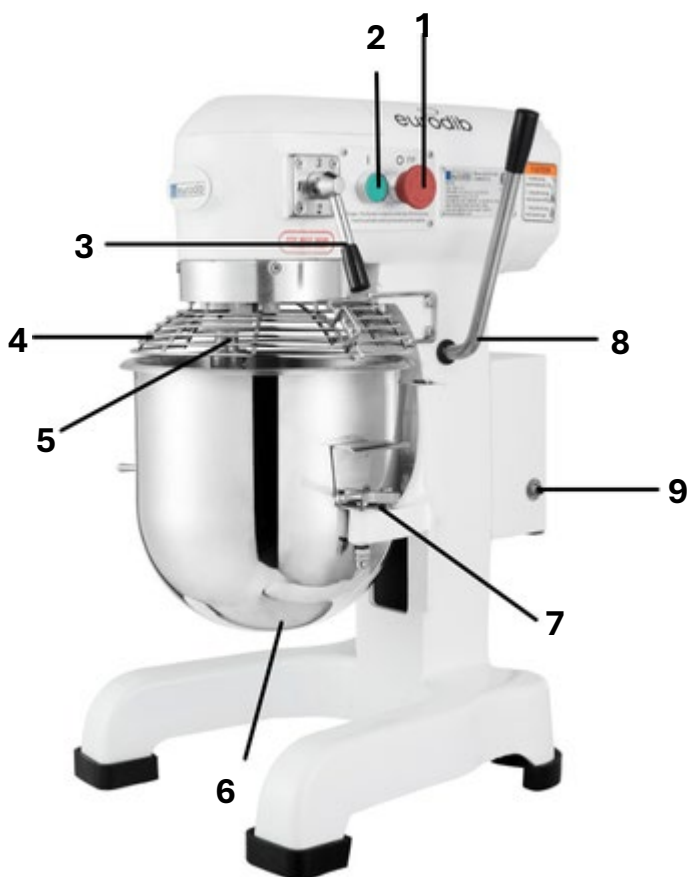
1. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le mixeur.
2. Conservez ce manuel en lieu sûr et accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que l'emballage et l'appareil ne présentent aucun signe de dommage. Si vous en remarquez, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur local.
4. Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou par du personnel non formé. Pour éviter les accidents, suivez toutes les précautions de sécurité et les avertissements de ce manuel.
5. Tous les utilisateurs de la machine doivent être formés à l'utilisation correcte et sûre de l'appareil et de ses accessoires.
6. Cette machine doit être entretenue régulièrement, au moins deux fois par an ou plus fréquemment en fonction de l'intensité de l'utilisation.
7. Cet appareil est utilisé pour mélanger des ingrédients qui produisent des particules de poussière, comme la farine. Une exposition prolongée aux particules de poussière peut nuire à la santé de l'opérateur. Pour minimiser les risques, il est recommandé aux opérateurs d'utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés, tels que des masques, conformément aux normes de sécurité sur le lieu de travail.
8. Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous toujours que la machine est débranchée avant de la déplacer, de la réparer ou d'effectuer toute opération d'entretien. Lors de chaque utilisation, inspectez le câble d'alimentation pour vous assurer qu'il est en bon état.
9. Évitez de porter des vêtements amples, des bijoux ou des accessoires qui pourraient se coincer dans l'agitateur pendant son fonctionnement.
10. Lorsque l'appareil est allumé et en fonctionnement, ne mettez PAS la main dans le bol, n'ajoutez pas de nouveaux ingrédients, ne modifiez pas la vitesse du mixeur et n'ouvrez pas le carter de sécurité. Attendez que le mixeur s'arrête complètement avant d'effectuer l'une ou l'autre de ces actions.
11. N'utilisez jamais le mixeur si les accessoires du bol et les fixations ne sont pas en place. N'utilisez pas l'appareil si le bol ou le levier est bloqué en position centrale.
12. Nous vous recommandons d'utiliser le mixeur sur une surface plane, avec un éclairage adéquat et un espace suffisant autour de l'appareil pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.
13. Ne placez pas le mixeur à proximité ou directement sous une source d'eau. Ne mettez pas l'appareil sous pression. Le bol et les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

MISE EN ROUTE

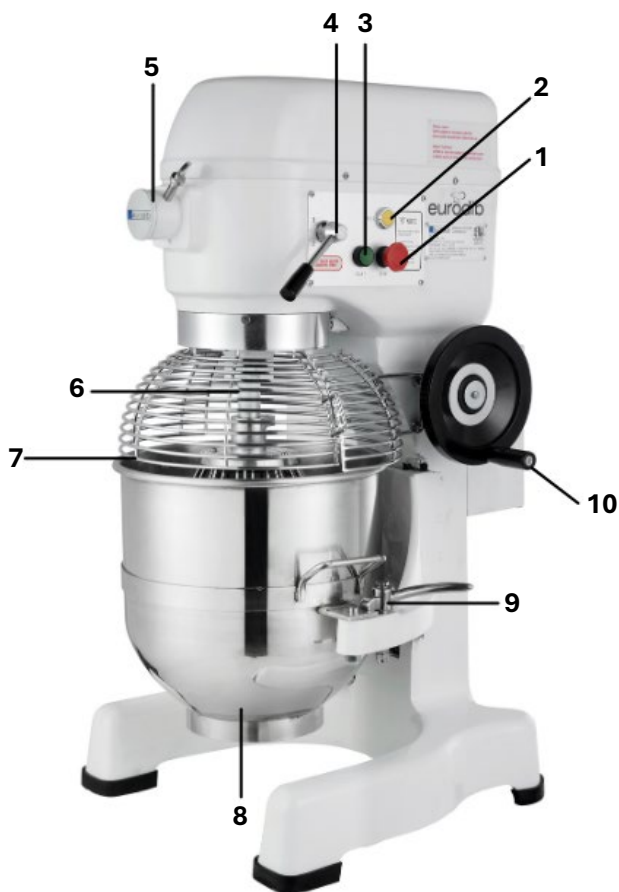
ATTENTION : L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié et doit être installé dans un endroit où la lumière et l'espace sont suffisants pour l'utilisation et l'entretien.

Les mixeurs alimentaires de la série M sont conçus pour une utilisation commerciale de haute performance. Dotés d'agitateurs à mouvement planétaire, ces mixeurs assurent un mélange complet et homogène des ingrédients. Chaque appareil est doté de nombreux dispositifs de sécurité qui garantissent un fonctionnement souple et fiable.

Diagramme de la machine :



Nombre	Nom
1	Bouton d'arrêt
2	Bouton de démarrage
3	Manette de vitesse
4	Garde de sécurité
5	Pôle agitateur
6	Bol
7	Broches de verrouillage
8	Manette du bol
9	Bouton de réinitialisation opérationnelle



Numéro	Nom
1	Bouton d'arrêt
2	Bouton d'impulsion
3	Bouton de démarrage
4	Mannette de vitesse
5	Moyeu d'attachement
6	Pôle agitateur
7	Garde de sécurité
8	Bol
9	Broches de verrouillage
10	Mannette du bol

INSTALLATION

Dans la mesure du possible, transportez l'agitateur dans son emballage d'origine pour éviter de l'endommager.

Une fois l'appareil prêt à être installé, retirez la palette et les boulons de sécurité fixés à l'appareil. Il s'agit d'un appareil lourd, qui doit être manipulé et soulevé correctement afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil.

Nous vous recommandons d'installer l'appareil sur une surface plane et nivelée. Évitez d'utiliser des tables ou des supports qui ne sont pas solidement fixés au sol, car ils pourraient ne pas être en mesure de supporter le poids de l'appareil, qu'il soit vide ou plein.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour l'extérieur du mixeur. Nettoyez les accessoires à l'eau tiède et au savon doux. Le bol et les accessoires ne passent **PAS** au lave-vaisselle. Vérifiez que le cordon est en bon état et branchez l'appareil. Retirez tous les accessoires du bol.

MODE D'EMPLOI

Pour préparer votre mélange, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez la grille de protection vers l'arrière pour l'ouvrir.
2. Tirez le levier vers le bas pour abaisser le support du bol.
3. Placez le bol dans les boulons du support et déplacez les goupilles latérales pour fixer le bol.
4. Sélectionnez l'accessoire souhaité et placez-le parallèlement au poteau au centre du mixeur.
5. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer dans le poteau et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit fixé en place.
6. Ajoutez les ingrédients dans le bol et tirez le levier vers le haut pour mettre le bol en position.
7. Tournez la cage de protection vers l'avant pour la fermer.
8. Vérifiez que le bouton d'arrêt est tourné en position extérieure et que la manette de vitesse électrique est en position 1 ou 2.
9. Sélectionnez la vitesse souhaitée en tournant la poignée.
10. Appuyez sur le bouton vert pour commencer à mélanger les ingrédients
11. Une fois le processus de mélange terminé, appuyez sur le bouton rouge. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant d'abaisser le bol.
12. Abaissez le support de la cuve, ouvrez la cage de protection et retirez l'accessoire du poteau central.
13. Déplacez les goupilles latérales pour déverrouiller le bol et retirez le bol du mixeur.

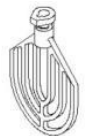
Recommandation d'utilisation des réglages de vitesse et des accessoires :

ATTENTION : Ne modifiez PAS la vitesse ou les accessoires de la machine en cours de fonctionnement. Laissez le mixeur s'arrêter complètement avant d'ajouter des ingrédients, de modifier la vitesse du mixage ou de changer d'accessoires pour le mixage.

Vitesse 1 : Il s'agit du réglage de la vitesse la plus faible. Il doit être utilisé pour les mélanges lourds (non solides) ou pour mélanger des ingrédients susceptibles de produire de la poussière jusqu'à ce qu'elle se dépose. Il est recommandé d'utiliser **l'agitateur en spirale** lorsque vous mélangez des ingrédients à cette vitesse. (Voir l'image)



Vitesse 2 : Il s'agit d'une vitesse moyenne. Elle doit être utilisée pour mélanger des ingrédients liquides épais tels que les pâtes à gâteau, la purée de pommes de terre, etc. Il est recommandé d'utiliser **le batteur** pour mélanger les ingrédients à cette vitesse. (Voir l'image)



Vitesse 3 : Il s'agit d'une vitesse élevée. Il doit être utilisé pour mélanger des ingrédients liquides légers tels que la crème fouettée, les blancs d'œufs, les glaçages légers, etc. Il est recommandé d'utiliser **le fouet** pour mélanger les ingrédients à cette vitesse.



Tableau des capacités recommandées :

Modèle	M10ETL	Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	10 L (10,5 pte)	-	-
Blanc d'œuf	0,5 L (0,5 pte)	3 – Haut	Fouet
Guimauve	0,5 kg (1,1 lb)	3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	3,5 kg (7,7 lb)	2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	2,8 kg (6 lb)	1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	-	-
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	-	-

Modèle	M20B	Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	20 L (21 pte)	-	-
Blanc d'œuf	1 L (1,1 pte)	3 – Haut	Fouet
Guimauve	1 kg (2,2 lb)	3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	7 kg (15,5 lb)	2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	5,5 kg (12 lb)	1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	-	-
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	-	-

Modèle	M30AETL	M40AETL		Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	30 L (32 pte)	40 L (42 pte)		-	-
Blancs d'œuf	1,4 L (1,5 pte)	1,7 L (1,8 pte)		3 – Haut	Fouet
Guimauve	1 kg (2,2 lb)	1,5 kg (3,3 po)		3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	10 kg (22 lb)	16 kg (35 po)		2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	8 kg (17,5 lb)	10,5 kg (23 po)		1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	Farine 8 kg (17,5 po)	Pâte* 13,5 kg (29,5 lb)	1 – Faible	Spirale
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	Farine 8 kg (17,5 lb)	Pâte** 13,5 kg (28,5 lb)	1 - Faible	Spirale

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTION
Le pôle de mélange ne tourne pas	Les connexions électriques sont lâches.	Vérifiez le cordon d'alimentation ou le circuit électrique et sa connexion.
	L'accessoire n'est pas verrouillé en place.	Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
Il y a une fuite d'huile	Les joints d'huile sont usés	Placez les joints d'huile dans le mélangeur
Le levier est trop serré	Le levier est corrodé	Nettoyer et huiler le levier
	Le système de levier est sec	Appliquez un lubrifiant sur le système de levier
La température du moteur est élevée	Manque de tension	Vérifier la tension d'alimentation
	Surcharge d'ingrédients	Suivez le tableau des capacités recommandées. Retirez du poids de la machine.
	La vitesse et les accessoires sélectionnés ne sont pas adaptés aux ingrédients.	Sélectionnez la vitesse et l'accessoire adaptés aux ingrédients selon les recommandations du fabricant et le tableau des capacités.

ENTRETIEN

ATTENTION : Pour éviter toute contamination croisée, nettoyez soigneusement la cuve et les accessoires à l'eau chaude et au savon doux après chaque utilisation.

Avant de nettoyer la machine, assurez-vous que le mélangeur est complètement arrêté et qu'il est déconnecté de l'alimentation électrique principale.

Nous vous recommandons d'appliquer des procédures de nettoyage standard et détaillées afin de vous assurer que toutes les surfaces sont correctement nettoyées et désinfectées. La fréquence de nettoyage du mixeur doit être définie en fonction de son utilisation. Le bol et les accessoires du mixeur ne peuvent PAS être lavés au lave-vaisselle. Utilisez de l'eau chaude, une solution savonneuse douce et une brosse à poils doux pour les nettoyer.

Le dispositif de protection a été conçu pour être facilement retiré pour le nettoyage. Pour ce faire, abaissez le bol et retirez-le. Utilisez un tournevis pour desserrer la vis située à l'avant de la protection et retirez la cage. Utilisez de l'eau chaude et une solution savonneuse douce pour nettoyer la cage. Remettez ensuite la grille en place et resserrez la vis à l'aide d'un tournevis.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	M10AETL	M20B	M30AETL	M40AETL
Puissance	0,37 k	0,75 kw	1,5 kw	1,8 kw
Tension	110v/60Hz	110v/60Hz	110/60 220/50	3~220/60 1~220/50
Capacité du bol	10,5 pte (10 L)	21 pte (20 L)	31,7 pte (30 L)	42,2 pte (40 L)
Vitesse de mélange (RPM)	67/189/362	113/168/386	65/102/296	
Vitesse de pétrissage maximale	4,4 lb (2 kg)	13,2 lb (6 kg)	22 lb (10 kg)	28,6 lb (13 kg)
Dimensions				
Longueur	17,1 po (45 cm)	18,5 po (47 cm)	26,7 po (68 cm)	26,7 po (68 cm)
Largeur	14,5 po (37 cm)	16,9 po (43 cm)	21,2 po (54 cm)	21,2 po (54cm)
Hauteur	25,9 po (66 cm)	30,9 po (78 cm)	43,3 po (110 cm)	45,2 po (115 cm)
Poids net	143,3 lb (65 kg)	224 lb (102 kg)	447 lb (203 kg)	491 lb (223 kg)

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cette machine est garantie **1 an pour les pièces et la main d'œuvre.**

Si vous avez des questions ou des inquiétudes, vous pouvez contacter notre service après-vente qui vous aidera à résoudre les problèmes liés à votre machine.



Nos produits étant constamment améliorés, certaines photos, descriptions et informations techniques peuvent ne plus être d'actualité.