

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

BATTEUR SUR SOCLE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE PIE

EN
FR
ES



Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Información importante para el usuario



Instructions / Instructions / Instrucciones



Description / Description / Descripción



Use / Usage / Uso



Cleaning and maintenance / Nettoyage et entretien / Limpieza y mantenimiento



Safety instructions / Directives de sécurité / Instrucciones de seguridad



Information / Informations / Información



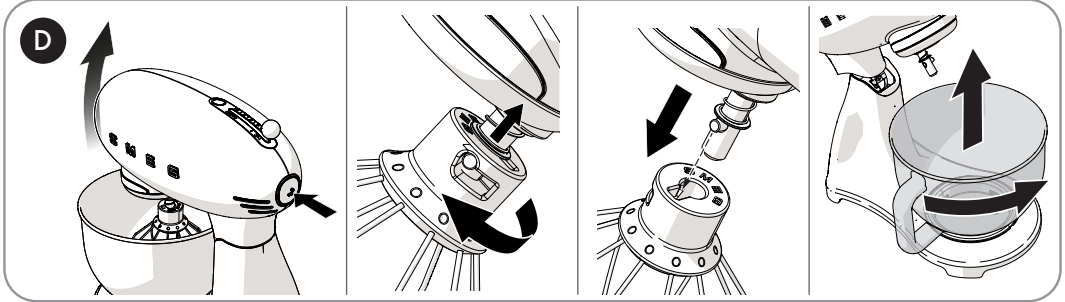
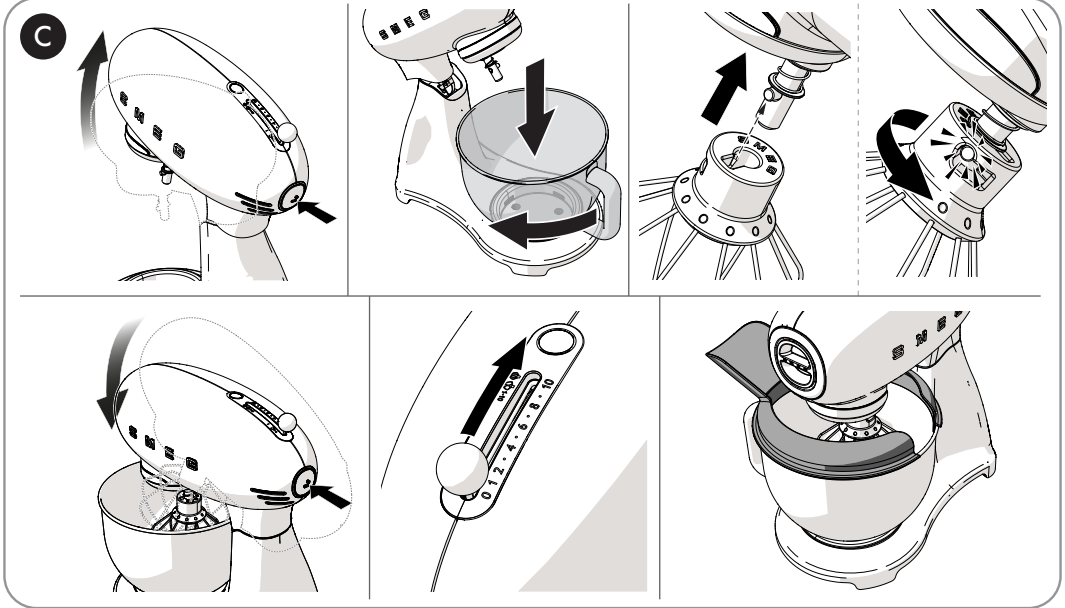
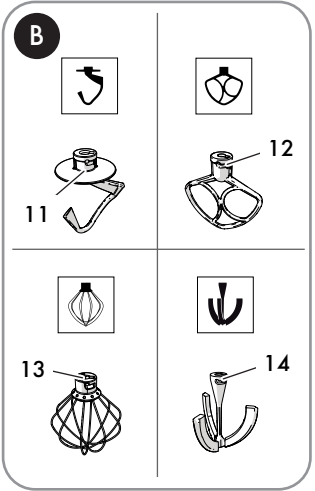
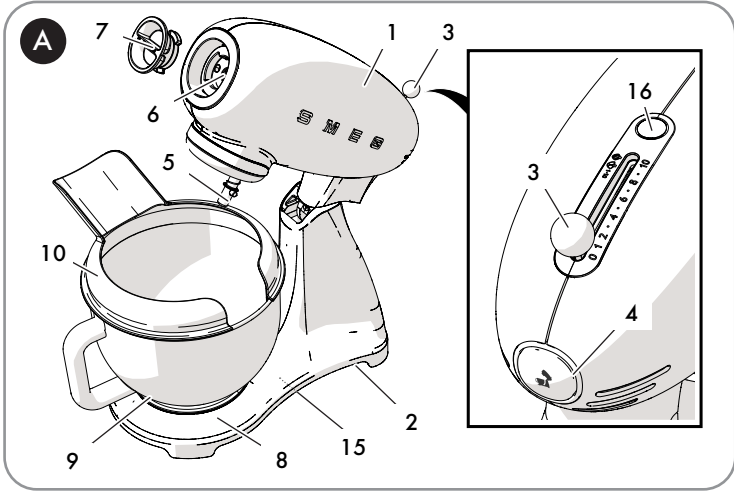
Advice / Conseil / Recomendaciones

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance!

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments de design pour votre cuisine. Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil !

Estimado Cliente, Le agradecemos por haber comprado uno de nuestros aparatos. Nuestros productos son únicos porque combinan un estilo icónico con soluciones técnicas innovadoras. Combinan perfectamente con otros productos de nuestra gama y trabajan igual de bien como objetos independientes en su cocina. Le deseamos que pueda aprovechar plenamente su nuevo electrodoméstico.

SMEG S.p.A.





AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou un décès.



LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours obéir aux messages de sécurité.



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent résulter en des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENDRE LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respecter toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés au bien, les blessures ou un décès.

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER: Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans des maisons fabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs (VR).

NE PAS installer cet appareil à l'extérieur.



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures personnelles ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

FR

1 Sécurité

1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité.

Suivre toutes les instructions de sécurité afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité :

- Ne pas toucher pas la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant soit toujours accessible, afin de pouvoir la débrancher si nécessaire.
- Ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou le bouchon dans l'eau ou aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé.
- Le cordon est court pour empêcher les accidents. Ne pas utiliser d'extension électrique.
- Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher de la prise d'alimentation.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Cet appareil intègre un branchement à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil s'il est endommagé. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et contacter le soutien technique.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, le(s) faire remplacer exclusivement par le soutien technique, afin de prévenir tout risque.
- Garder le matériel d'emballage (sachets en plastique) hors de la portée des enfants.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne jamais essayer d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- S'assurer que le bol soit correctement positionné et verrouillé dans sa base avant de commencer à utiliser l'appareil avec ses accessoires.
- Ne pas relâcher ou retirer le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas insérer, retirer ou remplacer les accessoires standards avec le verrou de sécurité déclenché (la tête moteur abaissé).
- Ne pas retirer les accessoires lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas toucher les parties en mouvement lorsque l'appareil fonctionne. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et tout autre objet loin des accessoires standards ou facultatifs du batteur pour éviter tout risque de blessures ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas dépasser la capacité maximale du bol.
- Ne pas utiliser d'accessoires standards ou facultatifs différents de ceux fournis par le producteur. L'utilisation de composants, d'accessoires standards ou facultatifs non originaux pourrait provoquer des dommages corporels ou matériels.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou près des brûleurs de la plaque chauffante ou des boucles électriques allumés, dans un four ou près d'autres sources de chaleur.
- S'assurer qu'il n'y ait pas de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.
- Immerger les fouets dans le bol contenant les ingrédients avant de démarrer l'appareil.
- Ce manuel contient les instructions pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention devrait être exécutée par un représentant de service autorisé.
- Les instructions sur la manière de nettoyer correctement l'appareil se trouvent au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant une capacité physique et mentale réduite, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites sur l'utilisation correcte de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être toujours sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.2 Branchement de l'appareil

S'assurer que le voltage et la fréquence du secteur correspondent à ceux indiqués sur la plaque technique située au-dessous de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter le soutien technique pour leur remplacement.

- Les enfants ne doivent jamais être autorisés à jouer avec cet appareil.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans

surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.

- Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.

1.3 Utilisation prévue

La non-observation des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions du robot ménager peuvent entraîner une utilisation incorrecte de l'appareil et causer des dommages corporels.

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Le batteur est exclusivement destiné à mélanger, fouetter, battre et pétrir les ingrédients solides et liquides pour diverses préparations. Avec l'ajout d'accessoires facultatifs, l'appareil peut rouler et couper des pâtes en différentes formes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utiliser l'appareil dans des locaux fermés.
- L'appareil est destiné à des usages domestiques et similaires, tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux
 - par la clientèle des hôtels, des motels et d'autres types de résidences.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars ou les cafétérias, sont inappropriées.



1.4 Responsabilités du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue
- la lecture omise du manuel d'utilisation
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil
- l'utilisation de pièces de rechange non originales
- la non observation des avertissements de sécurité



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil est transmis à une autre personne, donnez-lui également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Internet de Smeg « www.smeg.com ».

1.5 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers.



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les équipements électriques et électroniques mis hors service doivent être éliminés séparément des déchets ménagers en les apportant dans les centres de tri autorisés. En éliminant correctement de l'appareil mis au rebut, vous aiderez à sauvegarder l'environnement et la santé des personnes. Pour de plus amples informations sur l'élimination de vos anciens appareils, veuillez communiquer avec le service local de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A et B)

- 1) Tête moteur
- 2) Corps
- 3) Sélectionneur de vitesse
- 4) Bouton de levage ou d'abaissement de la tête
- 5) Arbre inférieur pour les accessoires standards
- 6) Prise de fixation frontale pour les accessoires facultatifs
- 7) Couvercle de la prise frontale
- 8) Base du bol
- 9) Bol**
- 10) Couvercle anti-éclaboussures verseur*
- 11) Crochet pétrisseur
- 12) Fouet plat
- 13) Fouet
- 14) Fouet à bords flexibles*
- 15) Plaque d'identification

2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (15) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. Ne pas enlever la plaque d'identification.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.

** Le design et le matériau du bol peuvent changer en fonction du modèle de batteur

2.2 Avant la première utilisation



Précaution

Brancher à une prise à trois broches munie d'une mise à la terre.

- Ne pas retirer la prise de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser d'extension électrique.
- Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort, un feu ou un choc électrique.

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage externes et internes ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyer le corps et la tête de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Enlever et laver le bol et les accessoires standards. Les laver et les sécher minutieusement (voir section «Nettoyage et entretien»).



S'assurer que tous les composants sont intacts avant de les utiliser.

2.3 Descriptions des accessoires (Fig. A et B)

Crochet pétrisseur en aluminium (11)

Pour combiner, mélanger et pétrir lentement les mélanges de type de pâte à lever, comprenant le pain, les pâtes, la pizza, etc.

Fouet plat en aluminium (12)

Pour combiner, mélanger et commencer toutes les procédures reliée au mélange.

Pour préparer la pâte à gâteau et les pâtisseries, les petits gâteaux, le glaçage, etc. et les autres pâtes et mélanges plus épais



Fouet en acier inoxydable (13)

Pour battre, mélanger, fouetter les ingrédients, tels que le beurre, les blancs d'œufs, la crème, etc.

Aussi idéal pour préparer des crèmes, des crèmes anglaises, des sauces, etc.

Fouet à bords flexibles* (14)

Fouet en acier inox à bords flexibles en silicone.

Utile pour mélanger les pâtes et monter les pâtes moelleuses. Les bords amovibles garantissent une consistance uniforme pendant toute la phase de préparation.

Couvercle anti-éclaboussures verseur* (10)

Pour protéger contre les éclaboussures et faciliter l'ajout d'ingrédients pendant l'utilisation. Convient uniquement à une utilisation avec le bol en acier inoxydable*.



Les accessoires standards et facultatifs qui entrent en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériels qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.

3 Utilisation

3.1 Utilisation le batteur (Fig. A, B et C)

- Placer le batteur sur une surface sèche, stable et plate.
- Appuyer sur le bouton de déblocage (4).
- Garder le bouton enfoncé et soulever la tête (1), en accompagnant son mouvement avec votre main.
- Insérer le bol (9) dans sa base (8). Saisir le bol par sa poignée et le tourner (9) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa place.
- Sélectionner l'accessoire en fonction du type de préparation prévue.



Précaution

Ne pas faire fonctionner le batteur avec l'accessoire sans avoir verrouillé le bol en place.

- Insérer l'accessoire dans l'arbre inférieur (5) et le pousser vers le haut. Maintenir l'accessoire enfoncé vers le haut et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la goupille soit parfaitement verrouillée en place dans la fixation (5).



S'assurer que l'accessoire soit correctement verrouillé en place dans la fixation.

- Ajouter les ingrédients au bol.
- Maintenir le bouton (4) enfoncé et abaisser la tête (1) en accompagnant le mouvement de la main.
- Positionner le couvercle anti-éclaboussures verseur* (10) sur le bol au besoin, avec l'ouverture vers l'extérieur.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



Utilisation



Utilisation du couvercle anti-éclaboussures verseur* (10)

- Ajuster le couvercle anti-éclaboussures verseur au rebord supérieur du bol en acier inoxydable* après avoir inséré le bol dans sa base et l'accessoire dans l'arbre inférieur, et après avoir abaissé la tête à la position d'opération.
- Insérer le couvercle anti-éclaboussures verseur en tournant l'ouverture vers l'extérieur pour pouvoir ajouter des ingrédients dans le bol sans devoir arrêter le batteur.



Précaution

Retirer le couvercle anti-éclaboussures verseur pour élever ou abaisser la tête avec l'accessoire fixé à l'arbre inférieur.

- S'assurer que le sélecteur des vitesses (3) soit sur 0 (OFF).
- Insérer la fiche à la prise d'alimentation.
- Sélectionner la vitesse requise (3) pour démarrer l'appareil et commencer à mélanger les ingrédients. Voir «Vitesses conseillées».



Précaution

- Pour plus de sécurité, chaque fois que l'alimentation vers le moteur est coupée, par exemple si la tête est soulevée ou si la fiche est débranchée, pour redémarrer le batteur, il faut d'abord tourner le sélecteur de vitesse sur zéro.
- Dans tous les cas, vous devriez toujours placer le sélectionneur de vitesse à la position 0 (OFF) avant d'appuyer sur le bouton pour déplacer la tête moteur.



Précaution

- Ne pas toucher les accessoires pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner le batteur avec l'accessoire inséré et le bol vide.



Un mouvement partiel de la tête peut se vérifier lors du mélange d'ingrédients lourds ou en grande quantité. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement ou la durée de vie de l'appareil.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



3.2 À la fin de la préparation (Fig. B et D)

- Positionner le sélectionneur de vitesse (3) sur 0 (OFF) et retirer la fiche de la prise d'alimentation.
- Retirer le couvercle anti-éclaboussures verseur (10) du bol, s'il est présent.
- Appuyer sur le bouton de relâchement (4) pour soulever la tête (1).
- Pousser l'ustensile légèrement vers le haut et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la goupille. Retirer l'accessoire de l'arbre inférieur (5).
- Retirer le bol (9) de sa base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le relâcher.

3.3 Fonctions

Système de verrouillage de sécurité

L'appareil dispose d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la tête moteur est soulevée.

Système de démarrage en douceur

Lorsque l'appareil est mis en marche, la vitesse augmente progressivement jusqu'à ce que la vitesse fixe soit atteinte. Ceci évite d'endommager l'appareil et les accessoires, et permet de s'assurer que les ingrédients ne sont pas rejetés du bol.



Malaxage planétaire

Le mouvement des accessoires du batteur est de type planétaire. Le malaxage planétaire est produit par la rotation de l'accessoire autour de son axe en sens inverse au mouvement rotatif du batteur. Ceci permet d'atteindre tous les points du bol avec précision, pour un mélange complet et d'excellents résultats pour toute préparation.



Appareil chaud

À la suite d'une utilisation prolongée, la pièce supérieure de la tête moteur peut devenir chaude. Par contre, ceci n'indique habituellement pas une défaillance.



Utilisation

3.4 Conseils généraux

- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne jamais dépasser les vitesses et les capacités maximales indiquées dans le tableau.
- Allumer l'appareil à une vitesse basse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés; alors, augmenter la vitesse selon l'opération requise.
- En ajoutant les ingrédients, toujours les verser sur le bord du bol et non pas directement sur l'accessoire en mouvement.
- Réduire la vitesse lors de l'ajout des ingrédients secs ou liquides pour éviter les éclaboussures. Augmenter à nouveau la vitesse lorsqu'ils ont été mélangés.
- Utiliser le couvercle anti-éclaboussures verseur* sur le bol pour les mélanges liquides ou en ajoutant les ingrédients secs pour éviter de salir les objets près du batteur ou qu'ils soient éclaboussés par les ingrédients liquides ou secs.
- Garder le bol et les accessoires propres. Les monter sur l'appareil uniquement lorsqu'ils sont parfaitement secs.
- Nettoyer soigneusement la tête et le corps du batteur en utilisant un linge humide.

Conseils pour battre des blancs d'œufs

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des blancs d'œufs à température ambiante.
- Avant de battre les blancs d'œufs, s'assurer que l'accessoire et le bol ne sont ni humides ni gras et qu'ils ne contiennent pas de traces de jaune d'œuf.
- Pour éviter les éclaboussures, atteindre graduellement la vitesse suggérée et battre les blancs jusqu'à la consistance souhaitée.
- Le batteur sur socle vous permet de battre des blancs d'œufs très rapidement. Contrôler attentivement la préparation pour éviter de les battre excessivement, ce qui les empêcherait de monter correctement.

Conseils pour fouetter la crème

- Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser de la crème fraîche à peine sortie du réfrigérateur.
- Pour éviter les éclaboussures, atteindre graduellement la vitesse suggérée et fouetter la crème jusqu'à la consistance souhaitée.
- Pour battre un litre de crème, il est souhaitable de commencer à la vitesse 7-8 pendant la première minute ou au moins jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Passer ensuite à la vitesse 10 pendant le temps restant.

Recommandations pour les recettes contenant des œufs

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les œufs à la température ambiante.
- Lorsque les pâtes sont raides, ne pas dépasser la quantité de 3 œufs moyens et ajouter de petites quantités d'eau si nécessaire.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



Recommandations pour le pétrissage

- Veiller à utiliser une quantité d'eau suffisante dans la pâte (au moins 50 - 60 % par poids selon la quantité de farine). Les pâtes qui sont trop sèches, et donc raides, peuvent surcharger le moteur.
- Si le batteur fonctionne avec difficulté, l'éteindre, diviser la pâte en deux et les pétrir séparément.

Pâtes à pain / à pizza et pâtes aux œufs

- Démarrer le batteur à la vitesse 1 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés; et augmenter ensuite à la vitesse 2.
- Pour mieux amalgamer les ingrédients, on conseille d'insérer les ingrédients liquides dans le bol au début du pétrissage.
- Pâtes aux œufs, pain, pizza : les pétrir uniquement avec le crochet pétrisseur. Utilisez le fouet plat uniquement pour commencer la procédure de pétrissage. NE PAS UTILISER le fouet à bords flexibles*.

Pâte à gâteau prêtes à cuire

- Pour la pâte allant jusqu'à 1 kg : démarrer le batteur à vitesse faible jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger; puis augmenter graduellement à la vitesse 7 pendant le temps restant.
- Pour la pâte allant jusqu'à 2 kg : démarrer le batteur à la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger; puis augmenter graduellement à la vitesse 3-4 pendant le temps restant.

Pâte à pâtisserie

- On conseille de toujours utiliser des ingrédients froids pour préparer la pâte à pâtisserie, en particulier les pâtes brisées, sauf indications contraires dans la recette.
- Pour préparer les gâteaux, battre d'abord le beurre et le sucre à température ambiante, ajouter ensuite les œufs et terminer avec la farine.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



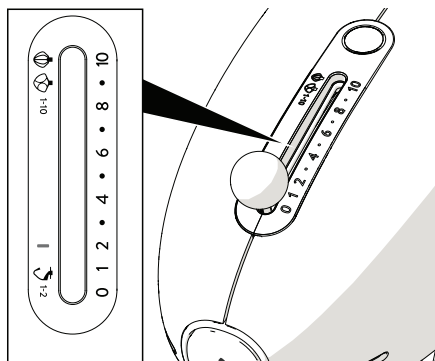
Utilisation

3.5 Vitesses conseillées



Le sélectionneur de vitesse (3) indique l'accessoire le plus approprié à utiliser avec la vitesse choisie.

Les vitesses indiquées dans les tableaux sont approximatives et peuvent varier selon la recette et l'interaction des différents ingrédients utilisés.



Réglage de la vitesse	Fonction	Accessoire
BASSE 1 - 2	COMBINER ET PÉTRIR Pétrir - préparer des pâtes levées (pain, pizza, pâtes aux œufs, etc.), voir « Pâtes à pain, pizza et pâtes aux œufs ».	
BASSE 1 - 3	COMBINER Combiner les ingrédients.	
MOYEN 4 - 7	MÉLANGER Mélanger et battre des pâtes denses. Battre les œufs et le beurre, les mélanges à gâteau, tels que le gâteau aux fruits.	
ÉLEVÉ 8 - 10	FOUETTER ET BATTRE Battre des pâtes denses ou légères. crèmes fouettées, blancs d'œufs ou sauces.	

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.

Utilisation



Accessoires et vitesses conseillées, capacités maximum

Accessoire	Préparation	Vitesse	Durée	Capacité minimale et maximale
	Blancs d'œufs	8 -10	2-3 min.	2 - 12 ⁽¹⁾
	Crème	8 -10	2-3 min.	100 ml/1000 ml
 ou 	Pâte à gâteau prêtes à cuire	1 -7	3-4 min.	2 kg en tout
	Pâte à pâtisserie	1 -7	3-4 min.	2,6 kg en tout
	Pâte à pain ou à pizza	1 -2	4 min.	1,8 kg en tout (maximum de 1,2 kg de farine)
	Pâte aux œufs	1 -2	5-7 min.	500 g total de pâte avec 3 œufs

⁽¹⁾ Œuf de taille moyenne : 53-63 g



Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.
La vitesse et la capacité dépendent de l'accessoire utilisé, de la quantité de pâte dans le bol et des ingrédients employés.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



4 Nettoyage et entretien

Ce manuel contient les instructions pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention devrait être exécutée par un représentant de service autorisé.

Avant le nettoyage, TOUJOURS débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir. Ne jamais plonger la base du moteur (2) dans l'eau ou aucun autre liquide.



Les liquides ou les pâtes éclaboussés devraient être retirés immédiatement en utilisant un linge doux, mouillé et en coton.



Précaution

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent du chlore, de l'ammoniaque ou un décolorant sur les parties en acier ou au fini métallique.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyer régulièrement les composants et les accessoires après chaque utilisation.

- Le bol en verre* peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et un détergent neutre ou au lave-vaisselle en utilisant un programme à basse température (maximum 50° C).
- La bague à la base du bol peut être démontée et lavée à la main séparément avec un détergent neutre et une éponge souple.

- Le crochet pétrisseur, le fouet plat, le fouet à bords flexibles* et le bol en acier inoxydable* peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le fouet et le couvercle anti-éclaboussures verseur peuvent être lavés à la main en utilisant un détergeant neutre et une éponge souple.
- Les bords en silicone du fouet à bords souples* peuvent être enlevés et lavés au lave-vaisselle.

* Standard uniquement sur certains modèles. Également disponible comme accessoire facultatif.



4.1 Que faire si...

Problème	Cause	Solution
Le moteur ne démarre pas.	Le moteur a surchauffé.	Débrancher le batteur de l'alimentation et laisser le moteur refroidir.
	La fiche n'est pas convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Insérer la fiche à la prise d'alimentation. Ne pas utiliser d'adaptateur ou d'extensions. S'assurer que le fusible principal soit allumé.
	Le cordon d'alimentation est défectueux.	Faire remplacer le cordon d'alimentation à un Centre de service autorisé.
	Absence de courant électrique.	S'assurer que le fusible principal soit allumé.
	La tête a été élevée pendant l'opération.	Le système de verrouillage de sécurité s'est déclenché. Déplacer le sélectionneur de vitesse à 0 (OFF), appuyer sur le bouton situé à l'arrière et le maintenir enfoncé pour relâcher la tête et l'abaisser.
L'appareil vibre.	Le batteur ne repose pas sur une surface stable.	Placer le batteur sur une surface stable et plate.
	Les pieds en caoutchouc anti-glissement sont usés.	Demander à un Centre de service autorisé de procéder au remplacement.
	La vitesse utilisée est trop élevée ou la charge est excessive.	Régler à une vitesse plus basse et s'assurer que le bol ne soit pas trop rempli.
	Le bol n'a pas été correctement verrouillé dans sa base.	S'assurer que le bol soit correctement verrouillé dans sa base.



Nettoyage et entretien

Les accessoires frappent les rebords du bol.

L'arbre inférieur s'est desserré au fil du temps.

Demander un Centre de service autorisé de contrôler le batteur et de le réparer.

L'accessoire ou le bol n'est pas correctement verrouillé en place.

Déplacer le sélectionneur de vitesse à 0, appuyer sur le bouton situé à l'arrière de l'appareil pour soulever la tête et s'assurer que l'accessoire soit correctement verrouillé en place dans l'arbre inférieur.

L'accessoire a du mal à tourner à l'intérieur du bol.

Le mélange de pâte est trop épais et empêche l'accessoire de tourner.

Ajouter de l'eau ou tout autre liquide pour ramollir le mélange de pâte.

Le bol est trop plein.

Retirer la moitié du contenu du bol et le travailler séparément.



Si le problème n'a pas été résolu ou en cas d'un autre type de défaillance, communiquer avec votre centre de soutien technique local.

La conformité avec la clause 11 de la directive EN IEC 60335 a été vérifiée en effectuant la préparation suivante : Boulettes de viande. Accessoire : Fouet à bords flexibles. Voltage : 254,4 V~ 50 Hz. Ingrédients : 800 g de bœuf haché, 500 g de graisse de porc hachée, 20 g de sel, 200 g de chapelure, 200 g de farine à haute teneur en gluten, 2 jaunes d'œufs. Temps de fonctionnement : 2 minutes. Vitesse 1 (30 secondes) et vitesse 10 (90 secondes) Procédure : placer tous les ingrédients dans le bol et couvrez avec un couvercle anti-éclaboussures verseur; mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes; augmenter la vitesse à 10 pendant 90 secondes.