

BATTEUR MIXEUR A MAIN AVEC BOL

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- MISE EN GARDE: Risques potentiels de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage et le temps de fonctionnement, veiller se reporter aux paragraphes ci-dessous
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas laisser de petits enfants ou des personnes handicapées jouer avec.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.

- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate. Veiller, également, à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir. Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

AUTRES MISES EN GARDES IMPORTANTES

- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Retirez le batteur/le crochet pétrisseur/le fouet du mixeur avant de le laver.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
- Vérifiez toujours que la commande est OFF (ARRET OU 0) avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, mettez la commande sur OFF (ARRET OU 0), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles et/ou d'endommagement du mixeur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas le mixeur dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait provoquer des blessures corporelles ou endommager le produit.
- N'utilisez pas le mixeur à d'autres fins que celles prévues.
- Ne mélangez pas d'aliments à une température supérieure à 70 °C.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Notez qu'une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux
- Le bac à grain et le couvercle peuvent être nettoyés avec une éponge humide et doivent être bien séchés avant rangement.
- Les parties en contact avec la nourriture comme : Bol, crochet pétrin, crochets batteurs, Spatule etc. ; doivent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou détergent.

1. Essuyez les particules alimentaires en excès du cordon d'alimentation.
2. Détachez le bol mixeur intérieur du bol extérieur de l'appareil et nettoyez-les avec de l'eau, puis essuyez-les avec un chiffon sec et remettez-les en place.
3. Lavez les batteurs et les crochets dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les avec un chiffon sec. Le bol mixeur intérieur, les batteurs et les crochets passent au lave-vaisselle.

ATTENTION : Le batteur à main, le couvercle du bol et le bol de mélange extérieur ne peuvent pas être immergés dans l'eau ou tout autre liquide.

AVERTISSEMENT : Toute autre utilisation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



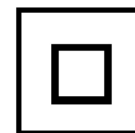
Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).

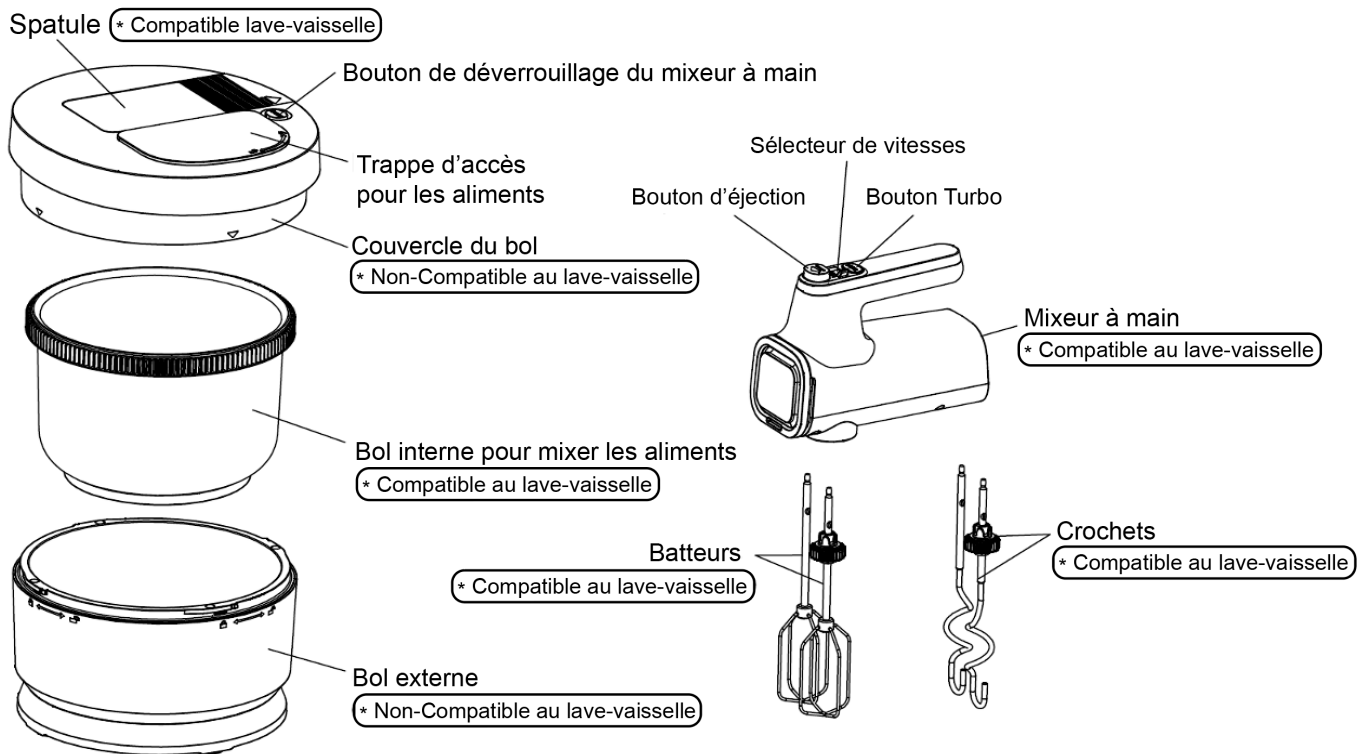


Le symbole "Marquage CMIM" est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

CONNAITRE SON APPAREIL



UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Toujours poser l'appareil sur une table ou surface plane horizontale.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé et présente des signes visibles de dommages.

AVANT D'UTILISER LE MIXEUR

Avant d'assembler le mixeur et son socle, lavez-les accessoires (crochets/ batteurs), le couvercle du bol, le bol mixeur intérieur et le bol extérieur dans de l'eau tiède, puis séchez-les. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et que le sélecteur de vitesse est sur la position « 0 ».

1. Sélectionnez les accessoires souhaités, qui dépendent de l'utilisation à faire : les batteurs sont utilisés pour mélanger divers ingrédients, fouetter les blancs d'œufs ou la crème. Les crochets pétrisseurs sont utilisés pour pétrir la pâte.
2. Insérez les accessoires sélectionnés dans les logements correspondantes.
3. Les accessoires doivent être insérés dans la position spécifiée. Pour chaque ensemble d'accessoires, celui avec l'engrenage ne peut être inséré que dans le plus grand logement du bloc moteur et l'autre ne peut être inséré que dans le plus petit logement du bloc moteur.
4. Remarque : assurez-vous que les batteurs ou les crochets pétrisseurs sont complètement insérés et en place, sinon l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

Remarque : ne pas dépareiller les accessoires.

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR MIXEUR

1. Posez l'appareil sur un plan de travail plat et stable.
2. Assemblez les batteurs ou crochets appropriés dans le batteur à main.
3. Utilisation du batteur en mode manuel (Batteur à main + petit bol) :
Dans le petit bol, mettre vos ingrédients. La quantité ne doit pas dépasser plus de 2 litres ou 1,2kg au total. Sinon le mélange pourrait déborder.
4. Utilisation du batteur mode automatique (Batteur à main + petit bol + grand bol + couvercle) :
Dans le petit bol ou le grand bol, mettre vos ingrédients. La quantité ne doit pas dépasser 2,5 litres ou 1,5 kg au total. Sinon le mélange pourrait déborder.
5. Loger le **petit bol** dans le **grand bol**.
6. Fermer le grand bol avec le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage (cadenas fermé).
7. Retirez la **spatule** et insérez le batteur à main dans le **couvercle du bol**, en vous assurant que les fentes au bas du batteur à main s'alignent avec les ergots de verrouillage du **couvercle du bol**, appuyez sur la poignée pour verrouiller le batteur à main jusqu'à entendre un « clic ».
Lorsque vous détachez le batteur à main, appuyez et maintenez le **bouton de déverrouillage** et soulevez l'appareil du bol.
8. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est sur « 0 », puis branchez la source d'alimentation.
9. Réglez le **sélecteur de vitesse** sur la vitesse souhaitée. Il existe 6 vitesses au choix. Le **Turbo** démarre le batteur à la vitesse la plus élevée.
AVERTISSEMENT : Ne pas mettre de couteau, de cuillères en métal, de fourchette, ou tout autres ustensiles dans le bol pendant le travail.
REMARQUE : Pendant le pétrissage, de la farine peut adhérer à l'intérieur du bol, à ce moment-là, arrêtez l'appareil et grattez la farine sur la paroi intérieure du bol avec une spatule en plastique pour obtenir de bons résultats de pétrissage. La spatule est fournie avec l'appareil.
10. Le temps de travail maximal par cycle ne doit pas dépasser 5 minutes, assurez-vous de laisser l'appareil refroidir pendant 1 heure ou à température ambiante avant d'effectuer un autre cycle de travail, sinon l'appareil pourrait être endommagé.
11. Une fois le mélange terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil de la prise de courant.
12. Appuyez sur le **bouton de déverrouillage** et soulevez le batteur à main pour le retirer, tenez les batteurs ou les crochets d'une main et appuyez fermement sur le **bouton d'éjection** avec l'autre main pour les retirer.
REMARQUE : avant de retirer les accessoires, assurez-vous que le **sélecteur de vitesse** est réglé « 0 ».
13. Pour ouvrir le couvercle du bol, tournez le couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de déverrouillage, retirez le couvercle du bol, puis sortez le bol interne du bol externe.

14. Si nécessaire, grattez les particules alimentaires en excès des batteurs ou des crochets à l'aide d'une spatule en plastique.

15. Le batteur à main peut être utilisé séparément s'il est retiré. Le bol mélangeur interne et le bol mélangeur externe peuvent être utilisés séparément ou empilés ensemble pour l'utilisation.

ATTENTION : Ne jamais utiliser de récipients en verre ou autres matériaux fragiles car il pourrait y avoir un risque de détérioration.

RECETTES

1. Gâteau

Ingrédients :

Œuf : 5 pièces

Farine : 90 g

Huile : 40 g

Lait : 40 g

Sucre fin : 150 g

Levure en poudre : 3 g (selon le manuel d'instructions)

Fonctionnement : 4+1+1+1=7 min

1. Séparez le blanc et le jaune des œuf ;
2. Mettez le blanc d'œuf dans le bol, choisissez les batteurs et faites fonctionner l'appareil à la vitesse 6 pendant 4 minutes pour battre le blanc d'œuf ; Pendant le processus de mélange, ajoutez 60 g de sucre fin en 3 fois (environ 20 g par lot) ;
3. Mettez le jaune d'œuf, le reste du sucre fin (40 g), l'huile et le lait dans un autre bol, choisissez les batteurs et faites fonctionner le mixeur à la vitesse 2 pendant 1 minute pour mélanger uniformément ;
4. Ajoutez la farine dans le bol de l'étape 3 ci-dessus, faites tourner le batteur à vitesse 1 pendant 1 minute pour mélanger uniformément ;
5. Ajoutez le blanc d'œuf battu dans le bol de l'étape 3, faites tourner le batteur à vitesse 1 pendant 1 minute pour mélanger uniformément ;
6. Versez le mélange du bol dans le moule à gâteau et faites cuire au four pendant 30 min

2. Pain

Ingrédients :

Farine de blé : 500 g

Sel : 7 g

Sucre blanc : 14 g

Beurre (à 80 % de matière grasse) : 14 g

Eau tiède : 285 g d'eau

À une température de (40 ± 2) °C ou selon les instructions du fabricant de levure.

Levure en poudre : 5 g (selon le manuel d'instructions)

Fonctionnement :

1. Mettez le beurre fondu, le sucre blanc, la levure en poudre et le sel dans un bol à mélanger avec de l'eau tiède et mélangez bien.
2. Placez la farine de blé dans le bol à mélanger ci-dessus.
3. Choisissez le crochet pétrisseur, faites fonctionner l'appareil au réglage 6 pendant environ 4 minutes.
4. Laissez la pâte lever pendant 45 minutes à 35°C.
5. Faites cuire la pâte dans un four.

REMARQUE : lorsque vous faites du pain, la quantité de farine ne doit pas dépasser 500 g ! Une quantité excessive de farine peut endommager l'appareil.

CONSEILS DE CUISINE

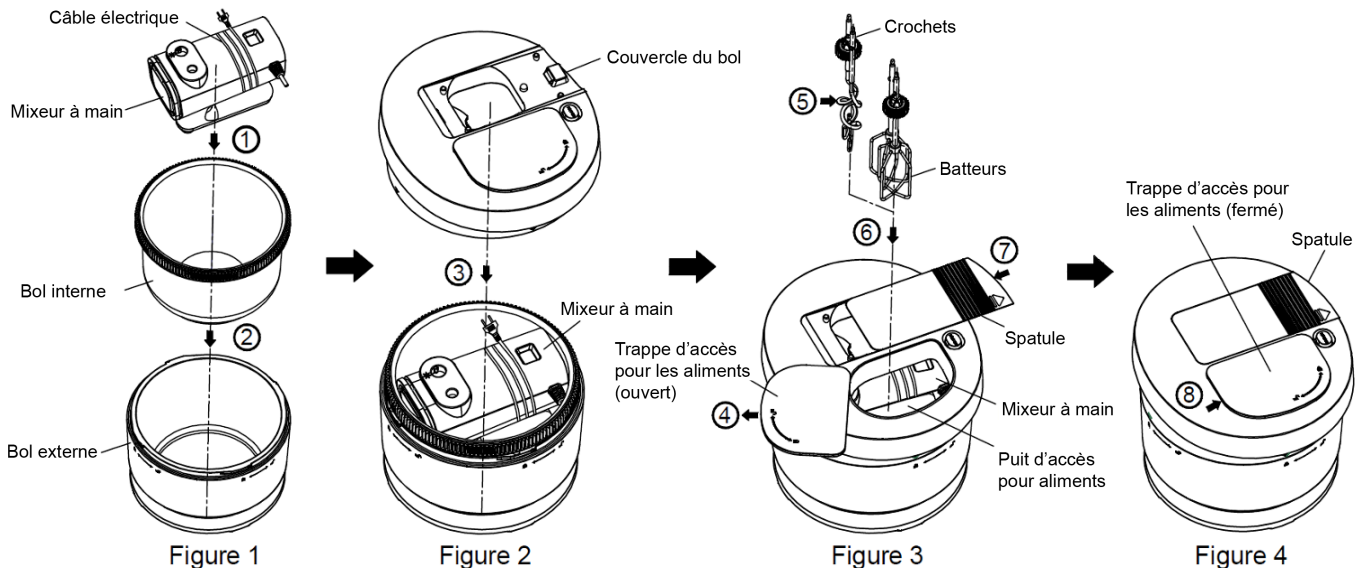
1. Les ingrédients réfrigérés, c'est-à-dire le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de commencer le mélange. Préparez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité d'avoir des coquilles ou des œufs détériorés dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
3. Ne mélangez pas trop. Veillez à ne mélanger/mélanger les mélanges que jusqu'à ce que cela soit recommandé dans votre recette. Incorporez-les aux ingrédients secs uniquement jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés. Utilisez toujours la vitesse lente.
4. Conditions climatiques. Les changements de température saisonniers, la température des ingrédients et leur variation de texture d'une zone à l'autre jouent un rôle dans le temps de mélange requis et les résultats obtenus. Par exemple, la température de l'eau pour faire du pain est de $40 \pm 2^\circ\text{C}$ et le pétrissage se formera rapidement. La température pour la crème à fouetter doit être de $(8 \pm 1)^\circ\text{C}$.
5. Commencez toujours à mélanger à vitesse lente. Augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.
6. Lorsque vous mélangez des liquides, en particulier des liquides chauds, ajoutez-en de petites quantités à la fois pour réduire les débordements.
7. Les ingrédients doivent être ajoutés au bol mélangeur comme indiqué dans la recette.
8. Si un objet, comme une spatule, tombe dans le bol pendant que le mixeur fonctionne, tournez immédiatement le sélecteur de vitesse sur la position « 0 », puis retirez l'objet.
9. Pour un nettoyage plus facile, retirez les fouets et rincez-les immédiatement à l'eau tiède.
10. Si certains ingrédients ne sont pas suffisamment mélangés pendant le travail, éteignez l'appareil et essayez de pousser les ingrédients vers le milieu du bol à l'aide d'une spatule en plastique, puis rallumez-le pour continuer à travailler.

Si certains ingrédients ne peuvent pas être mélangés pendant le travail en raison du nombre réduit d'ingrédients, retirez l'unité principale de la tête de mixage et utilisez-la comme batteur à main pour continuer le mélange.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager. Le cordon peut être enroulé dans le compartiment prévu à cet effet.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec

Instructions de stockage à l'abri de la poussière



- ① Enrouler le câble électrique autour du mixeur à main et le mettre dans le bol interne (logement pour les crochets et les batteurs vers le haut).
- ② Mettre le bol interne dans le bol externe. Voir **figure 1**.
- ③ Fermer avec le couvercle le bol externe et enlever la spatule si ce n'est déjà fait. Voir **figure 2**.
- ④ Ouvrir le couvercle d'accès aux aliments.
- ⑤ Mettre les crochets du mixeur. S'ils sont mal insérés les mettre dans la bonne position.
- ⑥ Mettre les batteurs du mixeur. S'ils sont mal insérés les mettre dans la bonne position.
- ⑦ Insérer la spatule dans sa glissière. Voir **figure 3**.
- ⑧ Fermer la trappe d'accès aux aliments. Voir **figure 4**. Ranger l'appareil dans un endroit frais et sec.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
 - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	500W
Norme	Classe II
Capacité du bol interne	1,2kg - pas plus de 2L
Capacité du bol externe	1,5kg - pas plus de 2,5L

Fabriqué en R.P.C

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

ATTENTION : Afin de minimiser les risques de décharge électrique, En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

SEPTEMBRE 2024