

1,2kg/7L AS



101923

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Date de création : 2023-04-24

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	5
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	5
2	Généralités	6
2.1	Responsabilité et garantie	6
2.2	Protection des droits d'auteur	6
2.3	Déclaration de conformité	6
3	Transport, emballage et stockage	7
3.1	Inspection suite au transport	7
3.2	Emballage	7
3.3	Stockage	7
4	Paramètres techniques	8
4.1	Indications techniques	8
4.2	Éléments de l'appareil	9
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage et maintenance	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	19
6.2	Nettoyage	19
6.3	Maintenance	20
7	Élimination des déchets	20



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Sécurité au cours de l'utilisation des batteurs-mélangeurs planétaires

- Lors du fonctionnement de l'appareil ne jamais toucher ses parties mobiles.
- Ne pas approcher les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules ou tout autre ustensile de cuisine similaire du bol mélangeur et du batteur au cours du fonctionnement de l'appareil.
- Échanger les batteurs seulement après l'arrêt complet du moteur qui tourne encore un court instant une fois l'alimentation débranchée.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Pétrissage de pâtes de pain et de pâtisseries
- Malaxage de pâtes de gâteaux et pâtisseries
- Battre les crèmes et les œufs.

FR

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Traitement de produits alimentaires inadaptés et d'autres matériaux inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	Batteur-mélangeur planétaire 1,2kg/7L AS
Numéro d'article :	101923
Matériau:	acier, émaillé
Matériau du bol mélangeur :	acier inoxydable
Quantité de pâte produite en kg / l :	1,2 / 7
Réglage de la vitesse :	5
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 30
Intervalles du réglage de la durée en min. :	1
Puissance de raccordement :	0,65 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	440 x 335 x 510
Poids en kg :	20,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Bol mélangeur amovible
- Interrupteur de sécurité
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Dotation :
 - 1 fouet pour battre en neige, acier inoxydable
 - 1 crochet pétrisseur, acier inoxydable
 - 1 batteur plat, acier inoxydable, alliage d'aluminium
 - grille de protection, acier inoxydable

4.2 Éléments de l'appareil

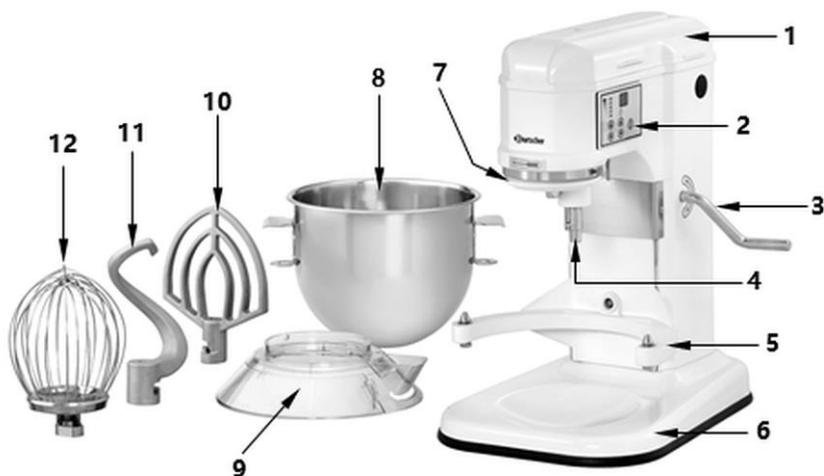


Fig. 1

FR

- | | |
|---|--|
| 1. Boîtier | 2. Panneau de commande |
| 3. Levier de soulèvement du bol mélangeur | 4. Support de fixation pour les batteurs |
| 5. Support du bol mélangeur | 6. Socle |
| 7. Fixation du couvercle de protection | 8. Bol mélangeur |
| 9. Couvercle de protection du bol mélangeur | 10. Batteur plat |
| 11. Crochet pétrisseur | 12. Fouet |

Éléments de commande / témoins

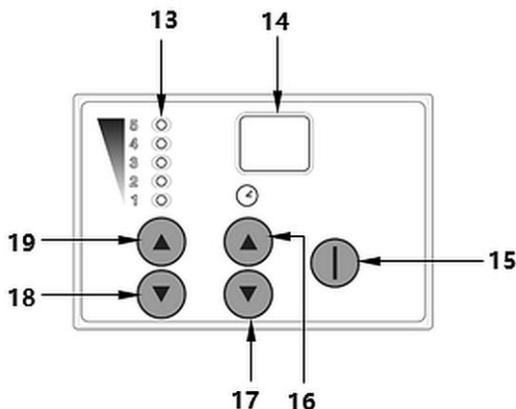


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 13. Témoin LED des niveaux de vitesse | 14. Écran d'affichage numérique |
| 15. Interrupteur marche/arrêt | 16. Touche de prolongement de la durée |
| 17. Touche de réduction de la durée | 18. Touche de réduction de la vitesse |
| 19. Touches d'augmentation de la vitesse | |

Protections

- Le pétrin est équipé d'éléments de protection, qui empêchent la mise en marche de l'appareil, lorsque :
 - le couvercle de protection du bol mélangeur n'est pas placé,
 - l'orifice de versement dans le couvercle de protection n'est pas fermé,
 - le bol mélangeur n'est pas placé sur son support,
 - le support du bol mélangeur ne se trouve pas en sa position maximale.
- Pour assurer une protection supplémentaire, l'appareil est équipé d'une protection contre les pannes de courant. Ceci signifie qu'en cas de panne de courant, l'appareil ne peut être remis en marche qu'à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. Cet élément empêche l'appareil de se remettre en marche automatiquement après le retour de l'électricité.
- En cas de surcharge, la protection contre la surchauffe s'enclenche, elle arrête l'appareil automatiquement. Dans ce cas, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur d'alimentation et une fois le moteur complètement arrêté, diminuer la quantité de pâte.

4.3 Fonctions de l'appareil

Le pétrin produit en un cycle de travail jusqu'à 1,2 kg de pâte. Dans le bol mélangeur d'une capacité de 7 litres, à l'aide des accessoires fournis et de 5 niveaux de vitesse, il est possible de préparer différents types de pâtes, de la crème fraîche, des crèmes et beaucoup plus encore.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :

- plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures aux doigts et aux mains à cause des batteurs tournants !

Lors du travail de l'appareil, les doigts, les mains et les ustensiles auxiliaires pourraient être entraînés par les batteurs.

Éloigner les mains, les cheveux et les vêtements du bol mélangeur et des batteurs.

Au cours du fonctionnement de l'appareil, ne jamais insérer à travers l'orifice de versement ou l'orifice du couvercle de protection d'ustensiles de cuisine rigides. Éteindre l'appareil, attendre que le moteur s'arrête et seulement après, mélanger les ingrédients dans le bol mélangeur ou les sortir.

L'installation et le démontage des batteurs quand le moteur est en marche peut entraîner des blessures aux doigts et aux mains.

Échanger les batteurs seulement après l'arrêt complet du moteur qui tourne encore un court instant une fois l'alimentation débranchée.

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre 6 « Nettoyage ».
2. Enfin, sécher soigneusement l'appareil et les accessoires.
3. Fixer le bol mélangeur sur l'appareil et les batteurs adaptés en suivant les consignes ci-dessous.

Fixation du couvercle de protection du bol mélangeur

1. Placer le couvercle de protection sur son support se trouvant sur le corps de l'appareil.
2. Placer le couvercle de protection au-dessus du support de fixation des accessoires et serrer à l'aide des deux vis de montage (a) fournies.

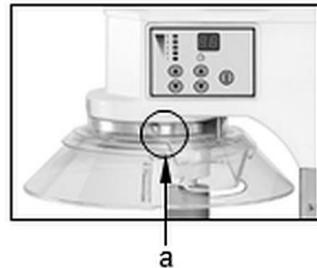


Fig. 2

Fixation du bol mélangeur

Avant de fixer le bol mélangeur, veiller à ce que l'appareil soit éteint et le support du bol mélangeur en position abaissée.

1. Placer dans le bol mélangeur le batteur choisi et le fixer dans son support.

Il y a trois points de fixation du bol mélangeur :

- une goupille de blocage (boulon) à l'arrière du bol mélangeur, on l'introduit dans l'orifice correspondant du support du bol mélangeur;
- deux boulons à droite et à gauche du support du bol mélangeur, ils doivent s'encaster dans les orifices des poignées du bol mélangeur.



Fig. 3

Choix des batteurs

Le batteur plat, le fouet et le crochet pétrisseur sont destinés à réaliser uniquement des opérations définies (conformes à leur utilisation).

REMARQUE !

Ne pas utiliser le batteur plat pour préparer une pâte lourde, le fouet pour des opérations autres que battre, séparer et mélanger des mélanges délicats.

	Batteur plat	il est utilisé le plus souvent pour des pâtes légères, les petits gâteaux, les farces et les purées de légumes niveaux de vitesse recommandés : 2 - 3
	Crochet pétrisseur	il est utilisé pour des mélanges lourds tels que la pâte de pain par exemple niveau de vitesse recommandé : 1
	Fouet	Il est le mieux adapté aux mélanges légers comme par exemple la crème fouettée, la mayonnaise, les œufs, les blancs d'œufs, la pâte pour crêpes et les soufflés niveaux de vitesse recommandés : 4 - 5

Tab. 1

Pose / suppression des batteurs

1. Insérer la tige du batteur choisi dans le support et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.

ATTENTION !

S'assurer que le batteur est bien fixé dans la poignée.

2. Pour retirer le batteur, l'appuyer légèrement contre le support du batteur, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite, tirer vers le bas.

Versement des ingrédients

- Une fois le batteur choisi fixé, remplir le bol mélangeur d'ingrédients à traiter. Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal.

Capacité (quantités)

- Le tableau ci-dessous présente les quantités recommandées (les grammes après préparation concernent les mélanges simples) pour la préparation des pâtes.
- L'appareil pourrait pétrir une plus grande quantité de pâte, mais ceci entraînerait l'usure prématurée de l'appareil et son endommagement éventuel. La surcharge de l'appareil entraîne également la prolongation de la durée de mélange/pétrissage et des résultats qui ne sont pas satisfaisants.
- En cas de surcharge du moteur, arrêter l'appareil et réduire immédiatement le niveau de remplissage du bol mélangeur.

Produit	Mélangeur	Niveau de remplissage max.	
Blanc	Fouet	700 g	
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1500 g	
Mayonnaise	Batteur plat	3 litres	
Meringue	Fouet	1 litre	
Crème fouettée	Fouet	3 litres	
Pâte à crêpes / à gaufres	Batteur plat	2 litre	
Pâte feuilletée	Batteur plat	2000 g	
Génoise	Fouet	1000 g	
Pâte à levures sucrée	Batteur plat	2500 g	
Pâte à pain (légère / humidité 60%)	Crochet pétrisseur, niveau de vitesse 1	Eau 500 g	Farine 800 g

Tab. 2

Levier et couvercle de protection du bol mélangeur

1. Une fois les ingrédients ajoutés, lever le support du bol mélangeur à l'aide du levier (fig. à droite).

Le levier du bol mélangeur se trouve à droite de l'appareil.

2. Tourner le levier de soulèvement du bol mélangeur de 180° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour soulever le support du bol mélangeur.
3. Pour baisser le support, tourner le levier du bol mélangeur de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre. Prêter attention à l'information se trouvant à côté du levier.



Fig. 4

IMPORTANT !

Le support du bol mélangeur et le couvercle de protection sont électriquement connectés, l'appareil fonctionne donc uniquement quand le bol est fixé dans son support et le couvercle correctement placé, le support du bol doit se trouver en position soulevée. Une fois le bol mélangeur soulevé en position supérieure à l'aide du levier, l'appareil peut être mis en marche en toute sécurité.

Mise en marche de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
2. Allumer l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt  sur le panneau de commande.

Réglages

1. Choisir le niveau de vitesse et/ou la durée de travail adaptés.

Niveaux de vitesse

L'appareil dispose de 5 niveaux de vitesse :

- Niveau 1** pour battre lentement, mélanger et pétrir la pâte aux levures
- Niveau 2** pour les pâtes légères, les farces et la purée de légumes
- Niveau 3** pour mélanger et pétrir la pâte
- Niveau 4** pour battre la crème, les blancs d'œufs
- Niveau 5** Pour battre de petites quantités de crème, de blancs d'œufs

Le choix du niveau de vitesse dépend principalement du type, de la quantité et de la texture des ingrédients à traiter.

1. À l'aide des touches ▲ et ▼ se trouvant à gauche du champ de service, choisir l'un des niveaux.
2. Toujours commencer par le niveau le plus faible et ensuite, choisir progressivement les niveaux supérieurs jusqu'au niveau souhaité.

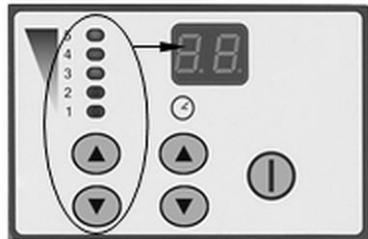


Fig. 5

Le niveau de vitesse choisi est indiqué par le témoin LED correspondant.

L'écran d'affichage numérique, dans le champ gauche, indique le niveau de vitesse choisi (p.ex. 3).

Durée

La durée peut être réglée dans une étendue de 1 à 30 minutes (ou pas de durée = 0), par intervalles d'une minute.

1. Choisir la durée nécessaire à l'aide des touches ▲ et ▼ dans la partie centrale du panneau de commande

La durée réglée s'affiche dans le champ droit de l'écran d'affichage. Si la durée n'est pas réglée, l'écran d'affichage affiche dans ce champ « 0 ».

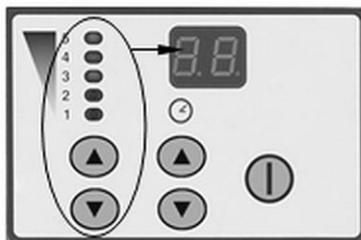


Fig. 6

Ajout d'ingrédients

Au cours du processus de mélange il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'orifice de versement (b= ou l'orifice (a) se trouvant dans le couvercle de protection du bol mélangeur.

L'orifice dans le couvercle de protection peut être facilement ouvert à l'aide de la poignée et refermée une fois les ingrédients ajoutés.



Fig. 7

IMPORTANT !

Verser les ingrédients des sachets avec précaution. Insérer le plus profondément possible l'ouverture du sachet dans l'orifice du couvercle du bol mélangeur, pour limiter la poussière de farine par exemple.

6 Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

ATTENTION !

Les produits nettoyants utilisés dans les lave-vaisselle peuvent endommager la surface des accessoires.

Ne jamais laver les batteurs ni le couvercle de protection du bol mélangeur dans un lave-vaisselle.

FR

1. Nettoyer tous les éléments de l'appareil après chaque utilisation.
2. Tourner le levier du bol mélangeur de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre, pour soulever le support du bol mélangeur.
3. Pour laver les éléments, toujours retirer les batteurs, en les appuyant légèrement contre leurs supports de fixation, les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite, les tirant vers le bas. Les placer dans le bol mélangeur.
4. Ensuite, en soulevant le bol mélangeur, le retirer de son support avec le batteur.
5. Retirer le couvercle de protection du bol mélangeur en desserrant les vis de fixation.
6. Éliminer les restes d'aliments des pièces démontées.
7. Démonter les accessoires (le bol mélangeur, les batteurs, le couvercle de protection du bol mélangeur), les nettoyer soigneusement à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. .
8. Rincer les éléments lavés à l'eau claire et les laisser sécher ou les essuyer avec un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.

9. Nettoyer soigneusement le support de fixation des accessoires, la grille de protection, le support du bol mélangeur et le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.
10. Veiller particulièrement à ne pas laisser les restes de pâte sur les boulons de la poignée du bol mélangeur, sinon le bol mélangeur ne pourra pas être fixé correctement.
11. Essuyer les surfaces/éléments lavés à l'aide d'un chiffon propre et humide.
12. Enfin, sécher soigneusement les surfaces lavées.

6.3 Maintenance

Faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé au moins une fois par an ou selon les besoins plus souvent.

7 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.