

**T 7,5kg/20L AS**



**101939**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2023-08-09

---

## 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 .....	13
6	Nettoyage et maintenance .....	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	19
6.2	Nettoyage .....	19
6.3	Maintenance .....	20
7	Défaillances possibles .....	21
8	Élimination des déchets .....	22



**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

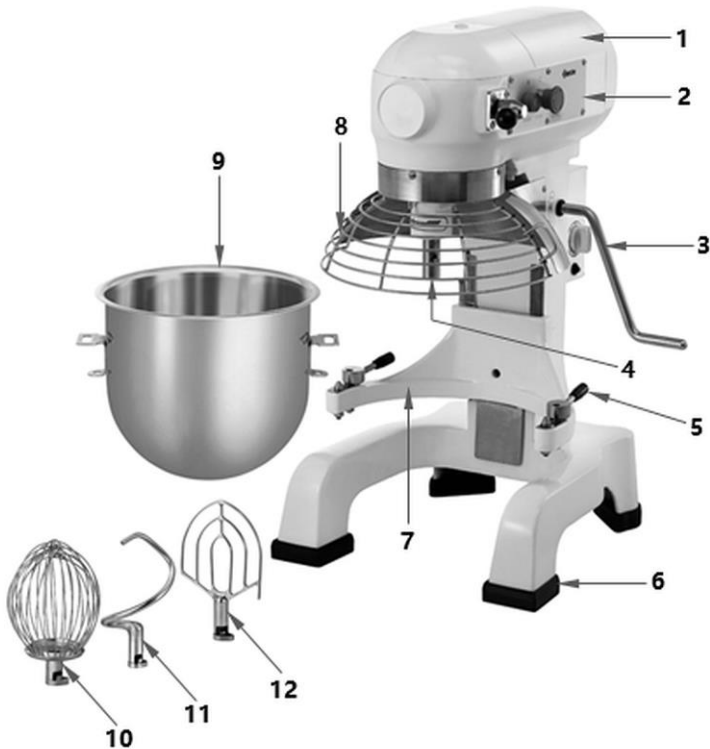
Nom :	Batteur-mélangeur planétaire T 7,5kg/20L AS
Numéro d'article :	101939
Matériau :	fonte d'aluminium
Matériau du bol mélangeur :	acier inoxydable
Quantité de pâte produite en kg / l :	7,5 / 20
Vitesses :	3
Réglage de la durée : de – à, en minutes:	5 à 30 + infini
Intervalles pour le réglage de la durée en minutes:	1
Puissance :	1,1 kW   230 V   50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	496 x 530 x 800
Poids en kg :	80,0

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

### Version / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Bol mélangeur amovible
- Interrupteur de sécurité
- Minuterie
- Protection du moteur
- Interrupteur de marche/arrêt
- Dotation :
  - 1 batteur plat, acier inoxydable
  - 1 crochet pétrisseur, acier inoxydable
  - 1 fouet, acier inoxydable, aluminium
  - 1 grille de protection, acier inoxydable

## 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

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

### Panneau de commandes



Fig. 2

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 13. Régulateur de vitesse      | 14. Touche Départ (verte) |
| 15. Interrupteur Arrêt (rouge) | 16. Minuterie             |
| 17. Bouton RESET               |                           |

FR

### Protections

L'appareil est équipé d'éléments de protection, qui empêchent la mise en marche de l'appareil, lorsque :

- la grille de protection n'est pas fermée,
- le bol mélangeur n'est pas placé sur son support,
- le support du bol mélangeur n'est pas positionné en position supérieure à l'aide du levier.

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 la touche Départ. 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 arrêt et une fois le moteur complètement arrêté, diminuer la quantité de pâte. Appuyer sur la touche RESET à droite de l'appareil. Mettre de nouveau l'appareil en marche.

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Équipé d'une minuterie pour une gestion du temps optimisée, ce batteur-mélangeur planétaire réaliser presque seul les pâtes et les crèmes les plus variées. Le moteur puissant de ce batteur planétaire puissant permet de produire jusqu'à 7,5 kg de pâte à la fois.

## 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.

#### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

### 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.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

### 5.2 Utilisation

#### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires avec de l'eau chaude, un chiffon doux ou une éponge et un détergent doux. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre **6.2 « Nettoyage »**.
2. Rincer soigneusement les éléments lavés, à l'eau claire et les sécher ensuite.
3. Fixer le bol mélangeur sur l'appareil et les batteurs adaptés en suivant les consignes ci-dessous.

#### Fixation du bol mélangeur

Avant de positionner le bol mélangeur, veiller à ce que l'appareil soit éteint et positionner le support du bol mélangeur en position abaissée. Pour ce faire, tourner le levier vers le bas.

1. Fixer les batteurs à utiliser dans le bol mélangeur.

2. Fixer le bol mélangeur sur son support.

Il y a trois points de fixation :

- 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.
3. Tirer vers l'avant à droite et à gauche le levier de fixation 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).

#### INDICATION !

**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.**

	<b>Crochet pétrisseur</b>	Il est utilisé pour des mélanges lourds tels que la pâte de pain par exemple Niveau de vitesse recommandé : 1
	<b>Batteur plat</b>	Il est utilisé le plus souvent pour des pâtes légères, les petits gâteaux, les farces et les purées de légumes Niveaux de vitesse recommandés : 1, 2
	<b>Fouet</b>	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 : 1, 2, 3

Tab. 1

### Pose / suppression des batteurs

#### INDICATION !

**Lors du montage des batteurs, le bol mélangeur doit se trouver en position abaissée**

1. Ouvrir la grille de protection à l'aide de la poignée
2. Insérer le batteur choisi dans la poignée et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le boulon d'entraînement atteigne la fente en forme de L dans le mélangeur.

#### ATTENTION !

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



## Installation et utilisation

---

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

### Versement des ingrédients

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

Niveau de remplissage maximal : env. 7,5 kg

Recommandation : 2 kg de farine pour 1 litre d'eau.

Nous conseillons de d'abord verser l'eau dans le bol mélangeur (ou un autre liquide) et après la farine.

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.

2. En cas de surcharge, arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur arrêt (Rouge) et réduire immédiatement la quantité d'ingrédients dans le bol mélangeur.

### Levier et grille de protection

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

Le levier se trouve à droite de l'appareil.

2. Le tourner 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 de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Prêter attention à l'information se trouvant à côté du levier.



Fig. 4

Le support du bol mélangeur et la grille de protection sont connectés électriquement, de manière à ce que l'appareil ne fonctionne que:

- lorsque le bol mélangeur se trouve sur son support
- lorsque la grille de protection est fermée
- lorsque le support du bol est positionné en position supérieure.

Une fois le bol mélangeur soulevé en position supérieure à l'aide du levier, l'appareil peut être mis en marche en toute sécurité.

### Réglage de la durée

L'appareil est équipé d'une minuterie (bouton minuteur rotatif).



Fig. 5

Pour démarrer l'appareil, il est nécessaire de mettre en marche la minuterie.

1. Tourner le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée.

La durée du minuteur peut être réglée entre 5 et 30 minutes.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

En outre, il est possible de régler le fonctionnement en continu en réglant le minuteur sur la position



### Réglage du niveau de vitesse

Le choix du niveau de vitesse (1 - 3) dépend principalement du type, de la quantité et de la texture des ingrédients à traiter.

Prendre en considération les niveaux de vitesse indiqués dans le tableau 1.

1. Choisir l'un de ces niveaux à l'aide du régulateur de vitesse.

#### **ATTENTION !**

**Avant de changer le niveau de vitesse, arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Arrêt (rouge).**

2. Toujours commencer par le niveau le plus faible et ensuite, choisir progressivement les niveaux supérieurs jusqu'au niveau souhaité.

### Mise en marche de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.

Pour que la mise en marche soit possible :

- le bol mélangeur doit être bloqué en position supérieure,
- la grille de protection doit être fermée,
- l'interrupteur Arrêt (rouge) doit être spécialement tiré.

2. Réglez la durée et la vitesse voulues.

3. Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche Départ (verte) sur le panneau de commande.

4. Traiter les ingrédients choisis.

#### **AVERTISSEMENT !**

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

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

Ne jamais insérer dans le bol mélangeur à travers la grille de protection d'ustensiles auxiliaires rigides.

Éteindre l'appareil, attendre que le moteur s'arrête et seulement après, mélanger les ingrédients dans le bol mélangeur ou les sortir.

5. Si lors du fonctionnement de l'appareil il est nécessaire d'ajouter d'autres ingrédients, ouvrir la grille de protection à l'aide de la poignée.

L'appareil s'arrête automatiquement, lorsque la grille de protection est ouverte en cours de travail.

6. Ajouter les ingrédients choisis.

7. Fermer la grille de protection.

8. Continuer le traitement des ingrédients en appuyant sur la touche Départ (verte).

9. Une fois le traitement des produits alimentaires terminé, appuyer sur l'interrupteur Arrêt (rouge) sur le panneau de commande, pour éteindre l'appareil.

10. Baisser le support, en tournant le levier de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre.

11. Retirer le batteur, en l'appuyant légèrement contre la poignée du mélangeur, le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite, le tirant vers le bas.

12. Poser les outils mélangeurs dans le bol mélangeur.

13. Relâcher les deux leviers de fixation du bol mélangeur, en les tournant vers l'arrière.
14. Retirer le bol mélangeur de son support, en le soulevant.
15. Sortir les batteurs.
16. Si cela est nécessaire, mettre les produits alimentaires traités dans un autre récipient.

## 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

1. Nettoyer tous les éléments de l'appareil après chaque utilisation.
2. Pour baisser le support, tourner le levier de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Pour laver les éléments, toujours retirer les batteurs, en les appuyant légèrement contre la poignée du mélangeur, les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite, les tirant vers le bas.
4. Poser les batteurs dans le bol mélangeur.
5. Relâcher les deux leviers de fixation du bol mélangeur, en les tournant vers l'arrière.
6. Ensuite, en soulevant le bol mélangeur, le retirer de son support avec le batteur.
7. Éliminer les restes d'aliments des pièces démontées.
8. Nettoyer soigneusement les accessoires démontés (le bol mélangeur, les batteurs), en utilisant de l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant doux.
9. Rincer à l'eau claire les éléments lavés.

10. Les laisser sécher à l'air ou les essuyer à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.

### **ATTENTION !**

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

Ne jamais laver les batteurs dans le lave-vaisselle.

11. Nettoyer soigneusement la poignée du batteur, la grille de protection, le support du bol mélangeur et le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.
12. Veiller particulièrement à ne pas laisser les restes de pâte sur les boulons du support du bol mélangeur, sinon le bol mélangeur ne pourra pas être fixé correctement.
13. Laver à l'eau claire et sécher soigneusement les surfaces nettoyées.

## **6.3 Maintenance**

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

- Si nécessaire, faire lubrifier régulièrement les emplacements adéquats de l'appareil.

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Problème	Cause	Élimination
Après la mise en marche, la poignée des batteurs ne tourne pas	La fiche est branchée incorrectement	Brancher la fiche
	Le fusible a sauté	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, enclencher le fusible et brancher de nouveau l'appareil
Fuite d'huile	Joints d'étanchéité d'huile usés	Contacteur le revendeur
Le levier est trop serré	Glissières rouillées	Nettoyer et lubrifier les glissières
	Boulon fileté, engrenage conique, arbre de volant, etc secs	Lubrifier les éléments du levier
La température du moteur est trop élevée et se trouve sous le nombre de rotations	Mauvaise tension	Vérifier la tension d'alimentation
	Surcharge	Réduire la quantité traitée
	Le niveau de vitesse choisi est trop élevé	Choisir le niveau de vitesse adapté
	Le batteur choisi n'est pas adapté	Choisir le batteur adapté

Problème	Cause	Élimination
La transmission génère du bruit, température trop élevée	Lubrification insuffisante	Lubrifier l'appareil
Le batteur touche et frappe le bol mélangeur	Batteur ou bol mélangeur déformés	Remplacer les éléments déformés

## 8 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.