



## **Instruction Manual**

# **Yam Pounding Kitchen Machine KM-1000**



**\* To get the best results from your  
Binatone Stand Mixer,  
please read the instruction book fully.**

## **Binatone has an incredible heritage. Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company!  
Words that are backed up with more than half a  
century of successfully delivering quality  
products to a customer base that spans more  
than 75 countries. Our commitment lies solely in  
delivering high quality yet affordable prices. Our  
teams, from engineering to manufacturing and  
marketing to sales, are all constantly pursuing an  
effort to make our products not just 'appliances'  
but 'lifestyle improvements'.

---

## **Binatone a un héritage incroyable. Créé en 1958 à Londres.**

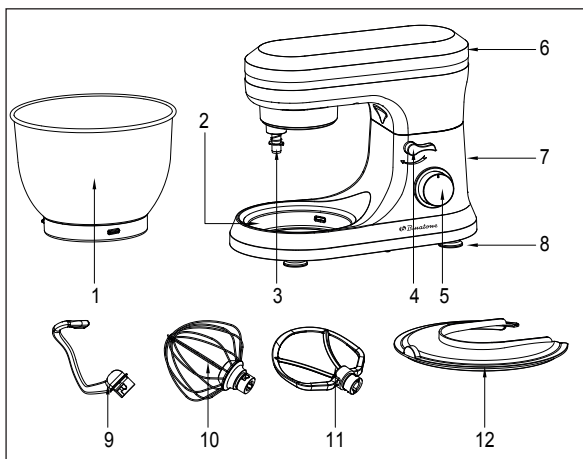
Nous sommes une société absolument centrée  
sur le client! Des mots soutenus avec plus  
d'un demi-siècle de livraison réussie de  
produits de qualité à une clientèle qui s'étend  
sur plus de 75 pays. Notre engagement  
consiste uniquement à fournir une qualité  
élevée mais des prix abordables. Nos équipes,  
de l'ingénierie à la fabrication et au marketing  
aux ventes, poursuivent constamment un effort  
pour rendre nos produits non seulement des  
«appareils ménagers» mais des  
«améliorations du mode de vie».

**ENGLISH** ..... **4**

ENGLISH

**FRENCH** ..... **14**

FRENCH



## Yam Pounding - Kitchen Machine KM-1000

This appliance is designed for mechanical mixing, beating and whisking of food. It is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1000W

Stainless Steel Bowl Capacity: 4.0L

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Mixing bowl
2. Recess for the mixing bowl
3. Shaft for mixing tools
4. Head release lever
5. Speed (0-8) and Pulse control
6. Mixer head
7. Main unit
8. Suction feet
9. Dough hook
10. Whisk
11. Beater
12. Splash cover

## IMPORTANT

- Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
- Before using it for the first time, remove all packaging materials from the appliance and its accessories.
- Wipe the appliance body with a soft damp cloth; thoroughly wash all parts of the appliance that come in contact with food, as described in the "Care and Maintenance" section.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable working surface. Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Make sure the speed control is in position "0" before connecting to the mains supply.
- After operation, turn the speed control to "0" position and unplug the appliance.

## OPERATING INSTRUCTIONS




Speed control settings:

0 – Off

1-8 - speed settings: 1 – slow; 8 - fast

P – for a short burst of maximum speed

Mixing Tools:

Mixing Tools		Use to Mix	Recipe Type
Diecast Dough hook		Mixing and kneading yeast doughs and yam pounding	Breads, rolls, pizza dough, buns, yam pounding
Diecast Beater		Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, mashed potatoes
Stainless Steel Whisk		Mixtures that need air incorporated *Never use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat, dough or mashed potatoes) – you could damage it	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise

Note:

- Always make sure the speed control is in the Off position (0) and the appliance is unplugged before cleaning, assembling or disassembling any attachments, or before you take the appliance apart or when not in use.
- Before plug in the appliance, make sure the mixing bowl, mixing tools and the splash cover are installed correctly and securely. Switch the mixer on only when fully assembled and the mixer head is locked. Before use, always check whether the appliance is assembled properly.
- Do not switch on the appliance when the mixing bowl is empty, or the mixer head is in the raised position.
- Once the appliance is switched on, the motor shaft of the mixer starts turning. Avoid contacting moving parts. Keep your hands, fingers, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from moving parts and fitted attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
- Always stay close to the appliance during use.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the mixing bowl and tool are secured before lifting.

1. Push the head release lever in the direction of the arrow and at the same time lift the mixer head until it locks in the raised position.



2. Place the mixing bowl on the recess of the main unit.

- To lock the bowl - turn it clockwise until it locks into place securely.
- To unlock the bowl – turn it anti-clockwise to remove it.



3. Insert the mixing tool (Dough Hook/Beater/Whisk) into the shaft on the mixer head.

- Select the tool you intend to use.
- Insert the tool into the pin of the shaft, then push it up and turn it anti-clockwise to lock into position. To release/unlock, push the attachment towards the shaft then turn clockwise.

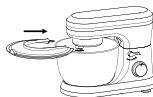


4. Add ingredients into the mixing bowl.  
Note: Do not overfill to avoid spillage. Please refer to the "Speed Chart and Maximum Capacities" table.

5. Pull down the head release lever and at the same time lower the mixer head by hand. Then release the lever and the mixer head is locked.



6. Slide the splash cover over the bowl. Make sure the bottom rim of the splash cover fits properly against the inside edge of the bowl.



7. Insert the power plug into the mains supply outlet.
8. Turn the speed control to the desired setting to start the operation. (Refer to the "Speed Chart and Maximum Capacities" table.)
9. To add ingredients into the mixing bowl during operation, turn the speed control to "0". Wait until the tool stops completely. Turn the splash cover with the opening facing out and add ingredients through the opening. To continue the process, return the splash cover to the position and set the required speed. Note: Always set the speed control to "0" if you want to interrupt operation, and disconnect the plug from the mains if you want to change the tool. Wait for the tool to stop completely when changing tools or adding ingredients.
10. If mixtures get stuck in the tool or the motor stops, switch off the appliance and unplug. Wait until the tool stops moving, remove the splash cover, then pull down the head release lever to tilt the mixer head and lock it at raised position. Remove the mixture from the tool or reduce the amount of ingredients in the bowl. Press the head release lever to lower the mixer head and lock it. Let the motor cool for 5 minutes before switching on the appliance again.
11. When finished, turn the speed control to "0" position and disconnect the appliance from the mains supply.
12. After the motor and the tool have completely stopped, remove the splash cover. Pull down the head release lever to tilt the mixer head.
13. Remove the tool and then the mixing bowl.
14. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

**NOTE: As a good practice, do not operate the appliance longer than 6 minutes as it may trigger the overheat protection. Never overload the bowl. If the unit has stopped when mixing heavy mixture, then switch off and allow it to cool down for 15 minutes.**

#### Splash Cover:

The splash cover can be used to avoid ingredients splashing out of the bowl when mixing; as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.

#### Pulse function:

It is used to incorporate more air into the mixtures, great for whipped cream or egg whites. Slowly add food to be mixed while turning the speed control to "P" on and off until the mixture is combined. Do not overmix, since that would dispel the air. For Pulse operation, turn the speed control to "P" and hold. To stop, release.

#### Overheating protection:

This appliance has an internal safety to prevent overheating. If it shuts down because of overheating, reset the speed control to "0" and unplug it. Wait 1 minute and plug back in. If it still does not start, wait 30 minutes to allow it to cool completely before switching on again.

#### Recommended Speed Chart and Maximum Capacities

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed. Always start at the lowest speed, and increase gradually.

Type of Mixture	Tool	Speed Levels	Amount	Max. operating time
Bread dough (e.g. bread or shortcrust)	Dough hook	1-5	700g flour and 330g water *Not more than 1.5kg of Mixture	Start from speed 1 for 30 seconds, then 30 seconds at speed 3, and then 2-4 minutes at setting 5 to form a cluster.
Yam	Dough hook	1-5	Up to 1.5kg	Start from speed 1 for 30 seconds, then 30 seconds at speed 3, and then 2-4 minutes at setting 5
Cake batter	Beater	2-6	400g flour and 500g water	Run 20 seconds at speed 2, then 2-3 minutes at setting 6.
Egg whites	Whisk	6-8	Minimum 3 eggs white	Start at speed 8 and run for 3 mins or above.
Whipped cream	Whisk	6-8	0.1L to 1.5L	Start at speed 8 and run for 3 mins or above.

## HINTS AND TIPS

- Put all liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ingredients for a better mixing result.
- Always keep an eye on the result when you whip or mix foods as the desired result can be reached very quickly.
- Switch off the appliance before adding ingredients. Always add ingredients through the opening of the splash cover and as close to the sides of the bowl as possible, not directly to the moving tool.
- Mixtures that contain a large amount of liquid should be processed at low speed to avoid splashing. Do not increase the speed until the mixture has thickened.
- To fully incorporate the ingredients, switch off the appliance regularly to scrape down ingredients from the sides of the bowl with a plastic spatula. Any unmixed ingredients left on the tool or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.
- Solid ingredients, such as nuts, raisins or candied fruits, should be added in the last few seconds of mixing. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- If you hear the appliance laboring (especially when kneading dough), switch off, remove some ingredients and do each half separately.

## CARE AND MAINTENANCE

- Before cleaning:
  - Always unplug the appliance;
  - Empty the mixing bowl;
  - Disassemble all removable parts
- Always clean the appliance and its accessories immediately after each use so food won't dry on them.
- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Wipe the main unit and power cord with a damp cloth after each use, then rub it dry.

Note: Never immerse the main unit and the power cord in water or any other liquids, or place them under running water.

- Wash the dough hook, beater, whisk and splash cover in warm soapy water. Rinse them then dry. The tools are not suitable for cleaning in the dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners, they might become misshapen or discolored.
- Wash the mixing bowl in hot soapy water, then dry thoroughly. For pre-cleaning, fill the mixing bowl half with water and run the appliance for approx. 10 seconds. Dispose of the liquid, wipe with a dry cloth.  
Note: Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Wipe off the shaft on the mixer head frequently to remove any accumulation of residue.
- Allow the appliance and all accessories to be dried thoroughly before reassembling or storage.
- Store the appliance in a safe and dry place.

## RECIPES

### **Sponge Mixture (Basic Recipe)**

#### *Ingredients:*

200grams soft butter or margarine  
200grams sugar  
1 packet vanilla sugar  
1 pinch of salt  
4 eggs  
400grams wheat flour  
1 packet baking powder  
approx. 1/8 liter milk

#### *Preparation:*

Put all ingredients into the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds at speed 1, then turn to speed 2 for approximately 3 minutes. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the center of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating:

Electric oven, top and bottom heat 175-200°C;

Gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

### **Linseed Bread Rolls**

#### *Ingredients:*

500-550g wheat flour  
50g linseed  
3/8 liter water  
1 cube of yeast (40g)  
100g low-fat curds, well drained  
1 tsp salt  
For coating: 2 tbsp of water.

#### *Preparation:*

Soak the linseed in 1/8 liter of lukewarm water. Put the remaining lukewarm water (1/4 liter) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook at speed 2. The yeast must be completely dissolved. Add the wheat flour, the soaked linseed and salt into the mixing bowl. Knead thoroughly at speed 1, then switch to speed 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove the mixture from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.



Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating:

Electric oven - top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes);

Gas oven - level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

### **Chocolate Cream**

*Ingredients:*

200ml sweet cream

150g semi-bitter chocolate coating

3 eggs

50-60g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar

1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

*Preparation:*

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove it from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk at speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly at speed 5 or 6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

### **Pizza dough**

*Ingredients*

400g plain flour

250ml warm water

1/2 tsp sugar

1sacher active dried yeast (about 2-1/2 tsp)

1-1/2 tsp olive oil

1 tsp salt.

*Preparation:*

Put the flour in the mixing bowl. Mix the remaining ingredients in another bowl or jug. switch on the mixer at speed 1 or 2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3 or 4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove it from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/ gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

### **Basic White Bread**

*Ingredients:*

600g strong white bread flour

1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)

345ml warm water

1 tbsp sunflower oil or butter

1 tsp sugar

2 tsp salt

*Preparation:*

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

### **Soft Poppy Seed Rolls**

#### *Ingredients:*

570g strong white bread flour  
1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)  
300ml milk (warmed slightly)  
2 eggs (room temperature)  
1 tbsp sunflower oil  
1½ tsp sugar  
2 tsp salt  
75g poppy seeds

#### *Preparation:*

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

### **Italian Herb Bread**

#### *Ingredients:*

575g strong white bread flour  
1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)  
290ml water  
2 tbsp olive oil  
2 tsp sugar  
2 tsp salt  
4 tbsp mixed dried herbs

#### *Preparation:*

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

### **Coffee & Brandy Ice Cream**

#### *Ingredients:*

3 eggs  
75g caster sugar  
300ml single cream  
2 tbsp instant coffee powder  
300ml double cream  
2½ tbsp brandy

#### *Preparation:*

Add sugar and eggs into the mixing bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

### **Basic Meringues**

#### *Ingredients:*

4 egg whites  
100g caster sugar  
100g icing sugar Combine

#### *Preparation:*

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

## SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions. Operating this appliance in any way apart from the described manner, will lead to dangers such as short circuit, fire or more. It is not allowed to modify this product in any way, or for the housing to be opened, otherwise the product will no longer be in compliance with its safety class.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by **an authorized service centre.**
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of the children.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, and do not allow the power cord or the appliance to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ This appliance is intended to be used in household only and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## SPECIAL SAFETY MEASURES

- ▶ Misuse of your stand mixer can result in injury.
- ▶ Never leave the appliance unattended while plugged in or while switched on.
- ▶ Never attempt to remove any parts during the operation of the appliance. Always wait until the moving parts stop running after switching off, and unplug the appliance before lifting the motor head, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the appliance.
- ▶ Never unlock the mixer head when the appliance is operating.
- ▶ Do not interfere with any safety switches.
- ▶ Do not insert anything into the mixing bowl while the machine is working.
- ▶ Always use the spatula or spoon to remove foods from the mixing bowl but only when the appliance is not running.
- ▶ Do not overfill. Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart. This could damage the motor.
- ▶ Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- ▶ The mixing bowl is not suitable as a storage container. Do not leave ingredients to stay inside it either before or after processing.
- ▶ Never connect the appliance to an external timer switch or separate remote-control system to avoid a hazardous situation.
- ▶ Do not use the appliance if the power cord, the plug, or other parts are damaged; or after the appliance malfunctions, or it is dropped/damaged in any manner. Always get it checked by the nearest authorized service center.

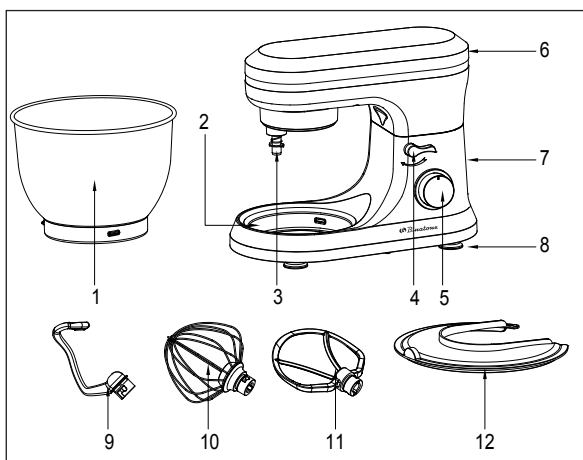
## AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:
  - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
  - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
  - ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
  - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.





## Yam pilonné - Machine de cuisine KM-1000

Cet appareil est conçu pour un mélange mécanique, en battant et en fouettant de nourriture. Ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1000W

Capacité acier inoxydable bol: 4,0 L

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bol de mélange
2. Alcôve pour le bol de mélange
3. Arbre pour outils de mélange
4. Levier de dégagement de la tête
5. Contrôle de la vitesse (0-8) et du pouls
6. Tête de mixage
7. Unité principale
8. Pieds d'aspiration
9. Crochet pétrisseur
10. Fouet
11. Batteur
12. Couverture d'éclaboussure

## IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est nécessaire pour votre emplacement.
- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide; laver soigneusement toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section «Entretien et maintenance».
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable. N'utilisez pas votre appareil près du bord d'une surface de travail.
- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position « 0 » avant de vous connecter au secteur.
- Après l'opération, tourner le contrôle de vitesse à position «0» et débranchez l'appareil.

## MODE D'EMPLOI




Paramètres de contrôle de vitesse:

0 - Désactivé

1-8 - réglages de vitesse: 1 - lent; 8 - rapide

P - pour un court éclat de vitesse maximale

Outils de mélange:

Outils de mélange		Utiliser pour mélanger	Type de recette
Crochet de pâte moulée		Mélanger et pétrir les pâtes à la levure et le battage d'igname	Pains, petits pains, pâte à pizza, brioches, battage d'igname
Batteur Diecast		Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, biscuits, biscuits à levure chimique, pâte à tarte, purée de pommes de terre
Fouet en acier inoxydable		Mélanges nécessitant de l'air incorporé * N'utilisez jamais le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour faire de la crème, de la pâte ou de la purée de pommes de terre) - vous pourriez l'endommager	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçage à la coque, gâteaux éponges, mayonnaise

Remarque:

- Toujours assurez-vous que le contrôle de vitesse est en position «Off» (0) et l'appareil est débranché avant de le nettoyer, monter ou de démonter toutes les pièces jointes, ou avant de prendre l'appareil en dehors ou lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que, bol du mélange, outil de mélange, et le couvercle d'éclaboussure sont correctement installés. Mettre le mélangeur sur seulement une fois assemblé et la tête de mixage est verrouillée correctement. Avant l'utilisation, vérifiez toujours que l'appareil est correctement assemblé.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le bol du mélangeur est vide ou que la tête du mélangeur est en position relevée.
- Une fois que l'appareil est allumé, l'arbre du moteur du mixeur commence à tourner. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Gardez vos mains, vos doigts, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que vos spatules et autres ustensiles à l'écart des pièces en mouvement et des accessoires fixés pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et / ou de détérioration de l'appareil.
- Restez toujours à proximité de l'appareil pendant l'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol de mélange et l'outil sont bien fixés avant de les soulever.

1. Poussez le levier de dégagement de la tête dans le sens de la flèche et soulevez en même temps la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée.



2. Placez le bol de mélange sur l'évidement de l'unité principale.

- Pour verrouiller le bol - tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille bien en place.
- Pour déverrouiller le bol - tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Insérer l'outil de mélange (Crochet Pétrisseur / Batteur / Fouet) dans l'arbre sur la tête du malaxeur.

- Sélectionnez l'outil que vous souhaitez utiliser.
- Insérez l'outil dans l'axe de l'arbre, puis poussez-le vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Pour relâcher / déverrouiller, enfoncez l'outil vers l'arbre, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

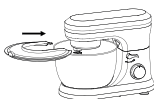


4. Mis les ingrédients dans le bol de mélange.  
Note: Ne pas trop remplir pour éviter le déversement. Veuillez vous reporter au tableau «Tableau des vitesses et capacités maximales».

5. Abaissez le levier de dégagement de la tête et en même temps, abaissez la tête du mélangeur à la main. Relâchez ensuite le levier et la tête de mixage est verrouillée.



6. Faites glisser le couvercle anti-éclaboussures sur le bol. Assurez-vous que le bord inférieur du couvercle anti-éclaboussures est bien ajusté contre le bord intérieur du bol.



7. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
8. Réglez le contrôle de vitesse à la position désirée pour lancer l'opération. (Reportez-vous au tableau «Tableau de vitesse et capacités maximales».)
9. Pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant le fonctionnement, tournez la commande de vitesse à la position « 0 ». Attendez jusqu'à ce que l'outil s'arrête complètement. Tournez le couvercle anti-éclaboussures avec l'ouverture tournée vers l'extérieur et ajoutez les ingrédients par l'ouverture. Pour poursuivre le traitement, Remettez le couvercle anti-éclaboussures en position et réglez la vitesse requise.  
Remarque: Réglez toujours la commande de vitesse sur "0" si vous souhaitez interrompre le fonctionnement et débrancher la fiche du secteur si vous souhaitez modifier les outils. Attendez l'outil s'arrête complètement lors du changement d'outils ou de l'ajout d'ingrédients.
10. Si des mélanges restent coincés dans l'outil ou si le moteur s'arrête, éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez que l'outil cesse de bouger, retirez le bol de mélange, puis abaissez le levier de dégagement de la tête pour incliner la tête du mélangeur et le verrouiller en position relevée. Retirez le mélange de l'outil ou réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol. Appuyez sur le levier de dégagement de la tête pour abaisser la tête de mixage et la verrouiller. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
11. Lorsque terminé, réglez le contrôle de vitesse à sa position «0» et débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
12. Une fois le moteur et l'outil complètement arrêtés, retirez le capot anti-éclaboussures. Abaissez le levier de dégagement de la tête et soulevez la tête de mixage.
13. Libérer l'outil et puis retirez le bol de mélange.
14. Le mélange peut alors être libérée à l'aide d'une spatule et retiré de le bol de mélange.

**NOTE: Comme une bonne pratique, ne pas faire fonctionner le l'appareil pendant plus de 6 minutes comme il peut déclencher la protection contre la surchauffe. Ne jamais surcharger le bol. Si l'appareil s'est arrêté lors du mélange de mélanges lourds, puis éteindre et laisser refroidir pendant 15 minutes.**

#### Couverture Splash:

Le couvercle anti-éclaboussures peut être utilisé pour éviter que les ingrédients ne débordent du bol lors du mélange; ainsi que pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant.



#### Fonction d'impulsion:

Il est utilisé pour incorporer plus d'air dans les mélanges, idéal pour la crème fouettée ou les blancs d'œufs. Ajoutez lentement les aliments à mélanger tout en tournant le bouton de contrôle de vitesse sur "P" sur et désactiver jusqu'à ce que le mélange soit combiné. Ne pas trop mélanger, car cela dissiperait l'air.

Pour le fonctionnement par impulsion, tournez le contrôle de vitesse sur "P" et maintenez-le enfoncé. Pour arrêter, relâchez.

#### Protection contre la surchauffe:

Cet appareil a une sécurité interne pour éviter la surchauffe. S'il se ferme à cause d'une surchauffe, remettez le contrôle de vitesse sur «0» et débranchez-le. Attendez une minute, puis rebranchez-le. S'il ne démarre toujours pas, attendez 30 minutes pour le laisser refroidir complètement avant de le rallumer.

#### Tableau de vitesse et capacités maximales recommandées

Celles-ci sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la quantité de mélange dans le bol et des ingrédients à mélanger. Toujours commencer à la vitesse la plus basse, et augmenter progressivement.

Type de mélange	Outil	Niveaux de vitesse	Quantité	Max. temps de fonctionnement
Pâte à pain (par exemple, pain ou pâte brisée)	Crochet à pâte	1-5	700g de farine et 330g d'eau * Pas plus de 1,5 kg de mélange	Commencez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis 30 secondes à la vitesse 3, puis 2 à 4 minutes au réglage 5 pour former un cluster.
Igname	Crochet à pâte	1-5	Jusqu'à 1,5 kg	Commencez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis 30 secondes à la vitesse 3, puis 2 à 4 minutes au réglage 5.
La pâte à gâteau	Batteur	2-6	400g de farine et 500g d'eau	Courez 20 secondes à la vitesse 2, puis 2-3 minutes au réglage 6.
Blancs d'œufs	Fouet	6-8	Minimum 3 œufs blancs	Commencez à la vitesse 8 et courez pendant 3 minutes ou plus.
Crème fouettée	Fouet	6-8	0.1L à 1.5L	Commencez à la vitesse 8 et courez pendant 3 minutes ou plus.

## TRUCS ET ASTUCES

- Mettez d'abord tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs pour obtenir un meilleur résultat de mélange.
- Gardez toujours un œil sur le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez des aliments car le résultat souhaité peut être atteint très rapidement.
- Éteignez l'appareil avant d'ajouter des ingrédients. Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures et aussi près que possible des côtés du bol, et non directement vers l'outil en mouvement.
- Les mélanges contenant une grande quantité de liquide doivent être traités à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. N'augmentez pas la vitesse tant que le mélange n'a pas épaissi.
- Pour bien incorporer les ingrédients, éteignez régulièrement l'appareil afin de racler les ingrédients sur les côtés du bol avec une spatule en plastique. Tous les ingrédients non mélangés laissés sur l'outil ou sur les côtés du bol doivent être soigneusement pliés à l'aide d'une spatule.
- Les ingrédients solides, tels que les noix, les raisins secs ou les fruits confits, doivent être ajoutés au cours des dernières secondes de mélange. La pâte doit être suffisamment épaisse pour empêcher les fruits ou les noix de couler au fond de la casserole pendant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.
- Les œufs à la température ambiante sont les meilleurs pour fouetter.

- Avant de fouetter les blancs d'œufs, assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, sauf indication contraire de votre recette.
- Lors de la préparation de la graisse et du sucre pour les mélanges à gâteaux, utilisez toujours la graisse à la température ambiante ou ramollissez-la d'abord.
- Si vous entendez un effort de l'appareil (en particulier lors du pétrissage de la pâte), éteignez, retirez quelques ingrédients et faites chaque moitié séparément.

## SOINS ET MAINTENANCE

- Après le nettoyage:
  - débranchez toujours l'appareil;
  - Vider le bol de mélange;
  - Démonter toutes les pièces amovibles de l'appareil
- Toujours nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation pour que les aliments ne sèche pas sur eux.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou tranchants.
- Frotter le l'unité principale et le cordon d'alimentation de la machine avec un chiffon humide après chaque utilisation, puis frottez-le sec.  
Note: Ne jamais plonger le boîtier de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, ou les placer sous l'eau courante.
- Laver le crochet à pâte, batteur, fouet et la couverture d'éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les sécher. Les outils ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyants caustiques, ils pourraient devenir déformés ou décolorés.
- Lavez le bol de mélange dans l'eau chaude savonneuse, puis bien sécher. Pour le pré-nettoyage, remplir la moitié d'un bol à mélanger avec de l' eau et faire fonctionner l'appareil pendant env. 10 secondes. Éliminer le liquide, essuyer avec un chiffon sec.  
Remarque: N'utilisez jamais de brosse métallique, de laine d'acier ou d'eau de Javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour éliminer le calcaire.
- Essuyez fréquemment l'axe de la tête du mélangeur pour éliminer toute accumulation de résidus.
- Laisser l'appareil et tous les accessoires à sécher complètement avant de remonter ou de stockage.
- Ranger l'appareil dans un endroit sûr et sec.

## RESCİPE

### Mélange éponge (recette de base)

#### Ingrédients:

200 grammes de beurre mou ou de margarine

200 grammes de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

4 œufs

Farine de blé 400 grammes

1 paquet de levure chimique

environ. 1/8 litre de lait

#### Préparation:

Mettez tous les ingrédients dans le bol, mélangez avec le batteur pendant 3 secondes à la vitesse 1, puis tournez à la vitesse 2 pendant environ 3 minutes. Graisser un moule ou couvrir avec du papier sulfurisé. Remplissez le mélange et faites cuire. Avant de retirer le gâteau du four, effectuez un test pour voir s'il est cuit. Avec un bâton en bois pointu, percez le centre du gâteau. Si aucun mélange ne s'y colle, le gâteau est cuit. Mettez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four traditionnel  
Hauteur d'insertion: 2  
Chauffage:  
Four électrique, chaleur supérieure et inférieure 175-200;  
Four à gaz: niveau 2-3  
Temps de cuisson: 50-60 minutes  
Selon le goût, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100 g de raisins secs, 100 g de noix ou 100 g de chocolat râpé. En fait, les possibilités sont infinies.

### **Petits pains aux graines de lin**

#### *Ingrédients:*

500-550g de farine de blé  
50g de graines de lin  
3/8 litre d'eau  
1 cube de levure (40g)  
100g de lait caillé faible en gras, bien drainé  
1 c. À thé de sel  
Pour le revêtement: 2 c. À soupe d'eau

#### *Préparation:*

Trempez les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Mettez le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol du mélangeur, émiettez-le dans la levure, ajoutez le caillé et mélangez-le avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute. Ajoutez la farine de blé, les graines de lin trempées et le sel dans le bol. Bien pétrir à la vitesse 1, puis passer à la vitesse 3 et continuer à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrir le mélange et laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrir soigneusement une fois de plus, retirer le mélange du bol et former seize rouleaux. Couvrir le moule avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains dessus et laissez lever 15 minutes. Manteau avec de l'eau tiède et cuire.

Four traditionnel:  
Hauteur d'insertion: 2  
Chauffage:  
Four électrique - chaleur supérieure et inférieure 200-220 ° C (préchauffé pendant 5 minutes);  
Four à gaz - niveau 2-3  
Temps de cuisson: 30-40 minutes

### **Crème au chocolat**

#### *Ingrédients:*

200ml de crème douce  
Enrobage de chocolat semi-amer 150g  
3 oeufs  
50-60g de sucre  
1 pincée de sel  
1 paquet de sucre vanillé  
1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat

#### *Préparation:*

Battez la crème dans le bol avec le fouet jusqu'à consistance ferme. Retirez-le du bol et placez-le dans un endroit à refroidir. Faites fondre le chocolat en suivant les instructions sur l'emballage ou au micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol avec le fouet à la vitesse 2 pour former une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez uniformément à la vitesse 5 ou 6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et mélangez brièvement en utilisant la fonction de pulsation. Décorer la crème au chocolat et servir bien refroidi.

### **Pâte à pizza**

#### *Ingrédients:*

400g de farine nature  
250 ml d'eau chaude  
1/2 cuillère à café de sucre  
Levure sèche active 1sacher (environ 2-1 / 2 c. À thé)  
1-1 / 2 c. À thé d'huile d'olive  
1 c. À thé de sel

**Préparation:**

Mettez la farine dans le bol à mélanger. Mélanger le reste des ingrédients dans un autre bol ou pichet. allumez le mélangeur à la vitesse 1 ou 2 et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'intègrent et que la boule de pâte devient plus formée, augmentez la vitesse à 3 ou 4. Pétrir pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez-le du bol et divisez-le en 2 à 4 morceaux. Rouler dans les bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis les déposer sur une plaque à pâtisserie ou un plateau à pizza. Recouvrez les bases de la pizza de purée de tomates et ajoutez les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts, etc. Garnissez d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient bouillonnantes et dorées.

**Pain blanc de base**

**Ingrédients:**

600g de farine de pain blanc fort  
1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. À thé)  
345 ml d'eau chaude  
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre  
1 cuillère à café de sucre  
2 c. À thé de sel

**Préparation:**

Utilisez les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30 à 40 minutes). Enlevez la pâte et réduisez pour enlever l'air. Pétrir légèrement sur une planche farinée, façonner celle-ci en un pain ou la mettre dans une boîte de conserve, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que le fond soit brun doré et creux.

**Rouleaux de graines de pavot**

**Ingrédients:**

570g de farine de pain blanc fort  
1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. À thé)  
300ml de lait (légèrement réchauffé)  
2 oeufs (température ambiante)  
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol  
1½ cuillère à café de sucre  
2 c. À thé de sel  
75g de graines de pivot

**Préparation:**

Mélangez le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un bol ou un bol et laissez reposer 5 minutes. Mettez la farine et les graines de pavot dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant cinq minutes. Enlevez la pâte sur une surface farinée, coupez-la en 8-10 morceaux, mettez-la en forme, puis mettez-la sur une plaque à pâtisserie anti-graisse. Laisser dans un endroit chaud jusqu'à doubler de taille. Badigeonner d'un peu d'œuf ou de lait et cuire au four préchauffé à 220 ° C / gaz 7 pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que la base soit dorée et creuse.

**Pain italien aux herbes**

**Ingrédients:**

575g de farine de pain blanc fort  
1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. À thé)  
290 ml d'eau  
2 c. À soupe d'huile d'olive  
2 c. À thé de sucre  
2 c. À thé de sel  
4 c. À table d'herbes séchées mélangées

**Préparation:**

Mélangez l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un bol ou un bol et laissez reposer 5 minutes. Mettez la farine et les herbes séchées dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant 5 minutes. Mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que sa taille double de volume (20-30 minutes). Mettre sur une surface farinée, pétrir doucement pour assainir l'air, façonner, mettre sur une plaque à pâtisserie et laisser au chaud jusqu'à ce que la taille soit doublée. Cuire au four préchauffé à 200 ° C / gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à coloration dorée et creuse au fond.

### Coffee & Brandy Ice Cream

#### Ingrédients:

3 œufs  
75g de sucre en poudre  
300ml de crème simple  
2 c. À soupe de poudre de café instantané  
300ml double crème  
2½ c. À soupe de cognac

#### Préparation:

Ajouter le sucre et les œufs dans le bol et mélanger à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une texture lisse. Dans une casserole, porter la crème simple et le café juste à ébullition et incorporer le mélange d'œufs et de sucre. Mettre dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et cuire doucement en brassant bien jusqu'à ce que l'épaisseur soit suffisante pour bien enrober le dos d'une cuillère. Filtrer dans un bol et laisser refroidir. Fouetter la double crème à la vitesse 6 jusqu'à la formation de pics mous, puis incorporez l'œuf froid et mélange de sucre, avec le cognac. Versez dans un récipient, couvrez et congelez pendant 2½ à 3 heures jusqu'à congélation partielle. Retirer, bien mélanger, puis congeler à nouveau jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

### Meringues de base

#### Ingrédients:

4 blancs d'œufs  
100g de sucre en poudre  
100 g de sucre glace mélanger

#### Préparation:

Mettez les blancs d'œufs dans le bol et traitez à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirer le bol et incorporer légèrement le reste du sucre avec une cuillère en métal. Tapisser une plaque à pâtisserie et une cuillère ou un tuyau de la meringue dans des ovales. Saupoudrez du sucre A restant et mettez-la sur la clayette inférieure du four froid (120 / ½ gaz) pendant 1 heure et demie. Refroidir sur une grille. Garnir de fruits rouges, de chocolat et de crème sucrée.

## MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre alimentation locale.
- ▶ **Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.**
- ▶ **L'utilisation de différents adaptateurs peut entraîner des dommages à l'appareil et la cessation de la garantie.**
- ▶ Utilisez uniquement l'appareil aux fins prévues dans les instructions. L'utilisation de cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil. Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés, ils peuvent être dangereux. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, **ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.** Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entretenu par un **centre de service autorisé.**
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ▶ Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez-le pour déconnecter.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de votre table ou un comptoir, et Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaudes
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne peut le renverser accidentellement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a été supprimée ou si elle a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ▶ Ne démontez pas l'appareil comme un mauvais assemblage pourrait provoquer un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de remplacer le câble vous-même. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
- ▶ Cet appareil est destiné à être utilisé dans le ménage seulement et applications similaires, tels que:
  - Les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - Maisons de ferme;
  - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels type;
  - Les environnements de type chambres d'hôtes.

## MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- ▶ Une mauvaise utilisation de votre batteur sur socle peut entraîner des blessures.
- ▶ Laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque branché en ou tout allumé.
- ▶ Ne jamais tenter de supprimer quelconque parties lors de l'opération de l'appareil. Toujours attendre que les pièces mobiles cessent de fonctionner après la mise hors tension et débranchez l'appareil avant de soulever la tête de moteur, ou l'ouverture, le démontage ou éliminer les parties de l'un des accessoires à partir l'appareil.
- ▶ Ne jamais déverrouiller la tête de mixage lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ▶ Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- ▶ Ne rien insérer dans le bol alors que la machine est en marche.
- ▶ Toujours utiliser la spatule pour retirer les aliments du bol mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- ▶ Ne pas trop remplir. Ne jamais dépasser les quantités indiquées dans le tableau des capacités maximales. Ceci peut endommager le moteur.
- ▶ Faites attention lorsque vous retirez les outils du bol après une utilisation prolongée, car ils peuvent devenir chauds.
- ▶ Le bol de mélange ne convient pas comme récipient de stockage. Ne laissez pas les ingrédients de se tenir à l'intérieur soit avant ou après le traitement.
- ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à un commutateur de minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter une situation dangereuse.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés. ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé / endommagé de quelque manière que ce soit. Faites-le toujours vérifier par le centre de service autorisé le plus proche.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

La garantie ne couvre pas:

- Emballage de produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.)
- Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit
- Les défaillances dues à la surcharge, négligence ou entretien inadéquat, la pénétration de liquides, poussière, insectes et autres corps étrangers dans l'appareil, l'exposition de plastique et d'autres composants non thermique résistant à des températures élevées, les circonstances force majeure (accidents, incendie, inondation, défaillance du réseau électrique, la foudre, etc.)
- Les dommages causés par:
  - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
  - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnelles).
  - ▶ connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
  - ▶ réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.