

Handrührwerk advance

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Batteur-mélangeur advance

Mode d'emploi (page 13)

Frullatore / sbattitore advance

Istruzioni per l'uso (pagina 25)



Félicitations!

En achetant ce batteur-mélangeur vous venez d'acquérir un produit de haute qualité et fabriqué avec soin.

Comme tous les appareils électriques, l'utilisation de cet appareil requiert une grande attention afin d'éviter toute blessure à des personnes ou tout dommage à l'appareil.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser ce batteur-mélangeur pour la première fois et de bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce batteur-mélangeur.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	14	Nettoyage	22
Indications concernant le mode d'emploi	15	- Appareil de base	22
Déballage	15	- Fouets et Crochets pétrisseurs	22
Présentation des parties de l'appareil et des éléments de commande	16	- Pied mixeur	22
Bref mode d'emploi	17	- Gobelet-mixer	22
Mise en marche	18	Rangement / Entretien	23
- Avant la première utilisation	18	Défaillances techniques / Elimination	23
- Usages de l'appareil	18	Données techniques	24
- Installation	19		
- Insérer fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs	19		
- Insérer le pied mixeur	20		
- Utilisation	21		
- Interrupteur marche/arrêt avec régulateur de vitesse	21		
- «M» Présélection «Commutateur momentané»	21		
- Mélanger, réduire en purée, mixer et broyer	21		
- Conditions de fonctionnement	22		



Vous venez d'acheter le batteur-mélangeur et nous vous en félicitons! Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil, car celui-ci contient des informations importantes concernant la sécurité et l'utilisation.

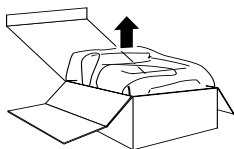
- **Alimentation électrique**
Ne jamais toucher les parties se trouvant sous tension! Elles peuvent causer un choc électrique qui peut conduire à de graves blessures ou même à la mort. Ne raccorder l'appareil qu'à une tension de 220 - 240 V / 50 Hz. Veillez à ce que l'appareil soit raccordé à une prise mise à la terre. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons d'utiliser des prises de courant de sécurité avec interrupteur de protection (interrupteur «FI»).
- **Câble d'alimentation**
N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Faites immédiatement remplacer par un spécialiste autorisé tout câble ou fiche défectueux. Ne faites pas passer le câble sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le câble sur des objets chauds et protégez-le de l'huile. Ne portez ni tirez jamais l'appareil par son câble, ne le débranchez non plus jamais en tirant sur le câble, ne le touchez jamais avec des mains mouillées. Ne laissez pas pendre le câble d'une table ou d'une console.
- **Utilisation conforme**
Le batteur-mélangeur est prévu seulement pour l'usage privé. Il est strictement interdit, car dangereux, d'y apporter des modifications techniques ou d'en faire un usage non approprié.
- **Utilisateurs autorisés**
Toutes les personnes qui ont à faire à cet appareil, que ce soit pour l'utiliser, l'entretenir ou le réparer, doivent avoir été dûment instruites ou formées. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments ne devraient pas utiliser l'appareil, du moins pas sans surveillance.
- **Protection d'autres personnes**
Veillez à ce que les enfants n'aient pas l'occasion de jouer avec l'appareil. Ils ne connaissent pas bien les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne laissez jamais pendre le câble.
- **Nettoyage**
Avant de nettoyer l'appareil, n'oubliez pas de retirer la prise et de laisser refroidir l'appareil. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau, ne le mettez pas en contact avec de l'eau! N'utilisez jamais d'objets tranchants ou abrasifs ni de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.
- **Réparations**
En cas de dérangement, de défauts ou si vous soupçonnez une défectuosité de l'appareil après une chute, débranchez-le immédiatement. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé. Il est strictement interdit d'enfoncer un objet quel qu'il soit dans l'appareil et d'ouvrir le corps. Les réparations doivent être exécutées exclusivement par un spécialiste ou par le service après-vente Migros. Aucune garantie ne sera accordée pour des dégâts éventuels en cas de réparations non conformes.

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles.

Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre M-Service-Center le plus proche (adresses au verso de ce mode d'emploi).

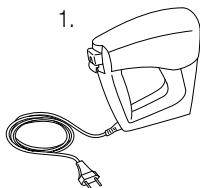
Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



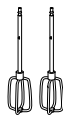
- Sortir le batteur-mélangeur de l'emballage.

1.

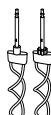


- Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:

1. Batteur-mélangeur
2. Fouets mélangeurs à deux fils (2 pièces)
3. Crochets pétrisseurs (2 pièces)
4. Pied mixeur
5. Gobelet mixeur



2.



3.



4.



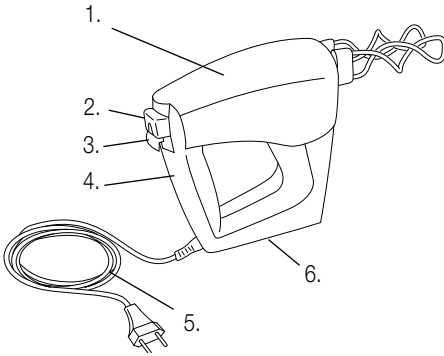
5.

- Nettoyez à fond toutes les pièces (voir sous «Nettoyage» page 22) et assurez-vous que la tension du réseau (= voltage) correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique que vous trouverez sur le fond de l'appareil.
- Détruire tous les sachets plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants !

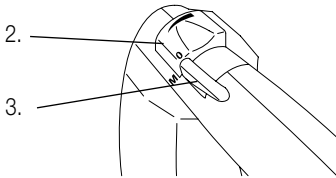
Conseil:

conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.)

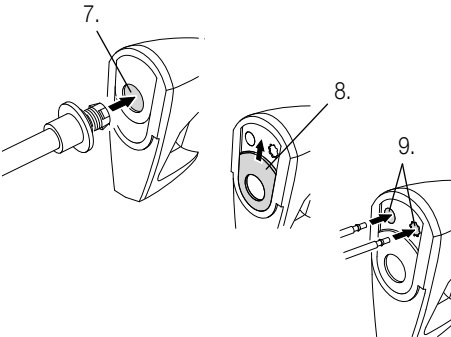
16 Présentation des parties de l'appareil et des éléments de commande



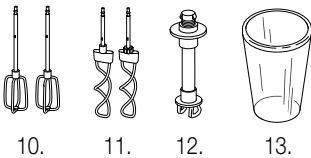
1. Batteur-mélangeur
2. Touche d'expulsion
3. Interrupteur marche/arrêt avec réglage progressif de la vitesse
4. Poignée
5. Cordon électrique
6. Surface d'appui



2. Touche d'expulsion
3. Interrupteur marche/arrêt avec réglage progressif de la vitesse



7. Trou pour pied mixeur
8. Couvercle de protection (couissant)
9. Trous pour fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs



10. Fouets mélangeurs à deux fils (2 pièces)
11. Crochets pétrisseurs (2 pièces)
12. Pied mixeur
13. Gobelet mixeur

Ce bref mode d'emploi ne décrit que les étapes essentielles permettant l'utilisation de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé dans lequel toutes les fonctions importantes sont décrites. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité de la page 12.

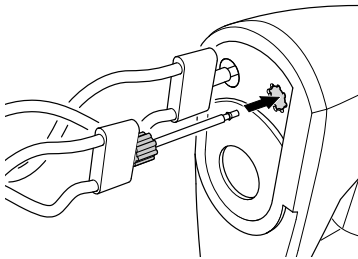
1. Mise en place

- Placer le batteur-mixeur sur une surface plane, sèche et stable et à proximité d'une prise électrique.
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique : risque de trébucher!

2. Montage

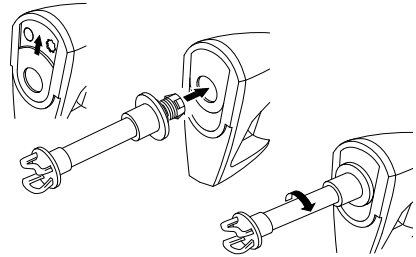
Fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs

- Débrancher l'appareil
- Pousser le couvercle de protection situé sous l'appareil vers l'arrière, jusqu'à ce les deux trous soient visibles
- Insérer les fouets mélangeurs et les crochets pétrisseurs dans ces trous jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent
- Le crochet pétrisseur muni d'une roulette dentelée correspond au trou en forme de rosette



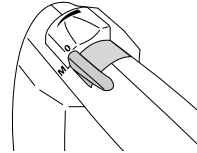
Pied mixeur

- Pousser le couvercle de protection situé sous l'appareil vers l'avant, jusqu'à ce le gros trou soit visible
- Insérer le pied mixeur bien droit et le bloquer en tournant vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)



3. Utilisation

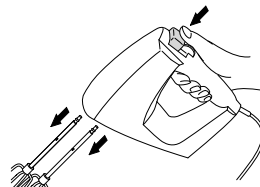
- Brancher l'appareil à une prise de courant (220-240 V / 50 Hz)
- Faire glisser le régulateur vers la droite jusqu'à atteindre la vitesse désirée. Le régulateur ne fonctionne que si les fouets, crochets ou pied mixeur sont insérés correctement. Avec le pied mixeur on ne peut utiliser que le degré d'intensité «M».



- Après utilisation relâcher le régulateur de vitesse et attendre que le moteur s'arrête complètement.
- Retirer fouets, crochets ou pied mixeur de la pâte, purée etc.
- Débrancher l'appareil

4. Après avoir mixé

- Débrancher l'appareil
- Ejecter les fouets, crochets, en appuyant sur la touche d'expulsion.



- Le corps de l'appareil peut être nettoyé avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 22).



Avant la première utilisation

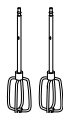
Nous attirons votre attention sur le fait que des manipulations non conformes d'appareils électriques peuvent être mortelles. Nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité reportées à la page 14 et les informations suivantes:

- Pour changer les accessoires, retirez la prise et attendez que tout mouvement de l'appareil ait cessé.
- Avant d'entreprendre un nettoyage, attendez que tout mouvement ait cessé, que l'appareil soit débranché et que les accessoires aient été retirés.
- Après l'arrêt de l'appareil, les accessoires de travail continuent à tourner pendant encore quelques secondes; ne les touchez pas, risque de blessure.
- Ne fixez les accessoires de travail à l'appareil et ne les retirez que quand l'appareil est éteint.
- Pour des raisons de sécurité, le pied mixeur ne peut être utilisé qu'en présélection «M» (commutateur momentané).

Usages de l'appareil

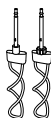
Avec ce malaxeur à main, vous pouvez effectuer facilement et sans efforts les travaux suivants:

Fouets mélangeurs



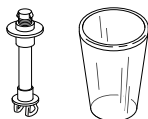
Les deux fouets permettent de battre des blancs d'œufs, de la crème, d'émulsionner de la sauce à salade, de faire de la purée de pommes ou de pommes de terre, de battre en mousse du beurre ou des jaunes d'œufs avec du sucre, de brasser des pâtes légères pour omelettes ou pour soufflés. Ils sont aussi parfaits pour brasser des sauces ou des préparations de pudding à base de poudres en sachets.

Dans les très petits récipients, il est aussi possible de travailler avec un seul fouet.



Crochets pétrisseurs

Ils servent à préparer de la pâte pour la confection de gâteaux, de petits pains, de tresses et de biscuits. Ces deux crochets pétrissent de façon sûre, rapide et complète.



Pied mixeur

Il permet de mélanger des jus de fruits directement dans le verre, de broyer, de hacher, de réduire des légumes en purée, par exemple dans un potage. Il broie également les fruits pour le muesli et monte une mayonnaise en quelques secondes.

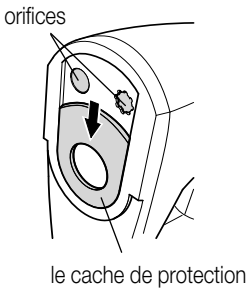
Utilisation de courte durée

L'utilisation de ce batteur-mélangeur **ne doit pas dépasser 5 minutes**. Après quoi, il convient d'éteindre l'appareil pour que le moteur puisse refroidir.

1. Installation

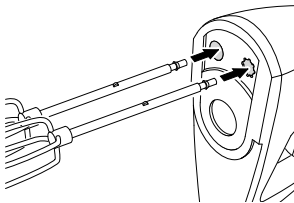
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- Placez le batteur-mélangeur sur une surface sèche, plane, stable et à proximité d'une prise de courant.
- Ne la placez que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!

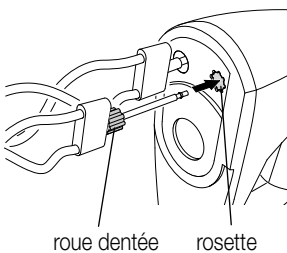


2. Insérer fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs

- Pour dégager les deux orifices, tirez vers l'arrière le cache de protection qui se trouve sur le ventre de l'appareil.

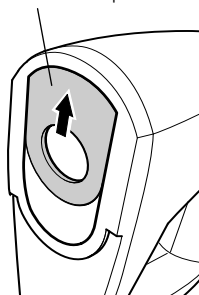


- Dans ces orifices, les accessoires doivent être enfoncés jusqu'à ce que l'on sente un déclic.



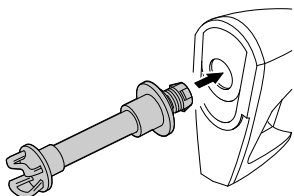
- Le crochet pétrisseur pourvu d'une roue dentée va dans le trou marqué d'une rosette (D).

le cache de protection

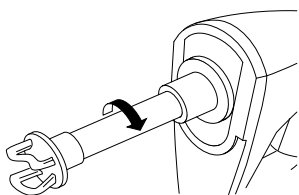


2. Insérer le pied mixeur

- Le pied mixeur doit être vissé dans le trou central du ventre de l'appareil
- Pour cela, faites glisser le cache de protection vers l'avant



- Tenez le pied mixeur bien droit et fixez-le solidement en tournant vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)



Important:

Avec le pied mixeur, l'appareil ne peut être utilisé qu'en présélection «M» (commutateur momentané).

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide.

Nettoyez toujours l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation.

3. Utilisation

Interrupteur marche/arrêt avec régulateur de vitesse

Avec le commutateur en continu, vous pouvez modifier progressivement le nombre de tours du moteur. Quelle que soit la résistance de la pâte ou crème, le nombre de tours déterminé par ce réglage demeure pratiquement constant.

Important:

Pour qu'un niveau de sécurité élevé soit garanti, les commutateurs ne fonctionnent que quand les accessoires de travail sont correctement en place! Avec le pied mixeur, l'appareil ne peut être utilisé qu'en présélection «M» (commutateur momentané).

«M» Présélection «Commutateur momentané»

Pour les travaux qui ne nécessitent que peu de temps (par ex. retravailler une pâte déjà faite, incorporer des oeufs en neige, etc.), nous vous recommandons d'utiliser la présélection intensive «M» = «Commutateur momentané».

Avec cette présélection, le commutateur doit être maintenu constamment pressé. Si vous le relâchez, l'appareil s'arrête instantanément de lui-même.

Mélanger, réduire en purée, mixer et broyer

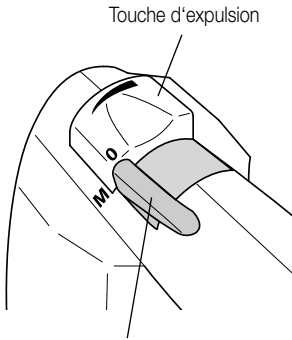
Plongez les accessoires dans le récipient de travail et ne réglez qu'ensuite la vitesse de rotation. Vous éviterez des nuages de substances poudreuses (farine, poudre de cacao) et des éclaboussures de liquides si vous commencez le travail à la vitesse de rotation la plus basse (commutateur à positions ou en continu). Mélangez d'abord les ingrédients à la vitesse de rotation la plus basse, puis continuez à un régime plus élevé.

Pour les petites quantités, il est recommandé de tenir le récipient de travail légèrement incliné pour offrir aux accessoires de travail une plus grande surface de prise. Cela vaut aussi pour la crème et pour les blancs d'oeufs, qui demandent de toute façon à être fouettés dans un assez grand récipient. Si vous fouettez de la crème, veillez à ce qu'elle soit à la température du réfrigérateur et à ce que le récipient ait été également refroidi au préalable.

Après usage mettez le commutateur de l'appareil sur la position 0 et enlevez la prise.

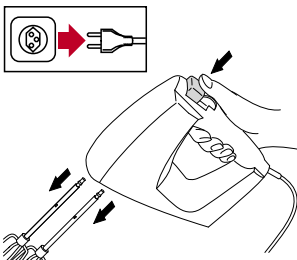
- Dégagez les accessoires en appuyant sur la touche d'éjection.

Important: Nettoyez toujours l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation.

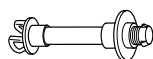
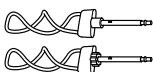
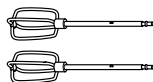


Interrupteur marche/arrêt avec régulateur de vitesse

- «0»: arrêt
- «M»: interrupteur instantané
- en faisant glisser vers la droite la vitesse augmente

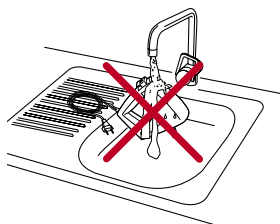


Conditions de fonctionnement



Accessoires	Fonction	Quantité traitée	Position à sélectionner	Temps max. d'utilisation
Fouets	Brasser	500 g farine + autres ingrédients	max.	5 min.
	Battre des oeufs en neige	à volonté	max.	5 min.
	Fouetter de la crème	à volonté	moyen à max.	5 min.
Crochets pétrisseurs	Pétrir de la pâte	500 g farine + autres ingrédients	min. à max.	5 min.
	Pied mixeur	Mixer, mélanger, réduire en purée	«M» (momentané)	5 x 1 min.

Nettoyage



Appareil de base

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'adjuvants abrasifs. Contentez-vous d'essuyer l'appareil avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher.

Fouets et Crochets pétrisseurs

Lavez les accessoires normalement, à la main ou dans le lave-vaisselle.

Pied mixeur

Ne placez jamais le mixer-plongeur à plat dans de l'eau ou dans le lave-vaisselle! Il ne faut pas que de l'eau pénètre à l'intérieur du pied mixeur. Le plus simple est de le nettoyer tout de suite après l'emploi en le faisant tourner quelques instants dans un récipient contenant de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Ensuite, rincez bien la partie inférieure (couteau et cloche) sous l'eau courante. Pour la partie supérieure, employez un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'adjuvants abrasifs.

Gobelet-mixer

Nettoyez le gobelet-mixer avec un produit de vaisselle courant.

Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle!

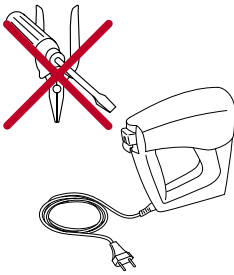
Rangement

Quand vous ne l'utilisez plus, débranchez le batteur.
Rangez-le dans un endroit sec et hors d'atteinte des enfants.

Entretien

Hormis un contrôle occasionnel de bon fonctionnement, ce batteur à main ne nécessite aucun entretien particulier.

Défaillances techniques / Elimination



Défaillances techniques

Seul M-Service est habilité à réparer ce batteur. Des réparations non professionnelles peuvent être source de grave danger pour l'utilisateur. Aucune garantie ne sera accordée pour des dégâts éventuels en cas de réparations non conformes.

Elimination

Rendez inutilisable un appareil hors d'usage en sectionnant le cordon d'alimentation. Déposez l'appareil hors d'usage à votre centre de collecte communal.

24 Données techniques

Tension nominale	220 - 240 Volt/ 50 Hz	
Puissance nominale	300 watts	
Moteur	Moteur DC	
Dimensions appareil de base sans accessoires	80 x 170 x 205 mm env. (l x h x p)	
Longueur du cordon	1.5 m env.	
Poids	1030 g env.	
Matériaux	– Boîtier	matière synthétique ABS
	– Poignée	élastomère thermoplastique
	– Accessoires de travail	acier inoxydable
	– Pied mixeur (accouplement)	matière synthétique ABS
	– Pied mixeur (tige)	aluminium
	– Pied mixeur (cloche)	matière synthétique PA, renforcée par des fibres de verre
	– Pied mixeur (couteau)	acier inoxydable
	– Gobelet-mixer	matière synthétique SAN, ne va pas au lave-vaisselle
Réglage	en continu et commutateur momentané supplémentaire	
Tours par minute	350 – 13'200 t./min.	
Durée maximum d'utilisation sans pause	5 minutes	
	1030 g	
Ecran anti-radiations	selon normes UE	
Appropation	TÜV	
Garantie du produit	2 ans	
Garantie de Service Après vente	5 ans	
Accessoires (compris dans le prix)	2 crochets pétrisseurs, 2 fouets mélangeurs, mixer-plongeur, gobelet-mixer, livret de recettes	

Dans l'intérêt du développement technique, nous nous réservons le droit d'apporter à l'appareil des modifications de fabrication et d'exécution

Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 53 70		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27