

**0,75kg/5L AS**



**101915**

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: 2.0

Date de création : 2022-07-25

---

## 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 .....	10
5	Installation et utilisation .....	10
5.1	Installation .....	10
5.2	Utilisation .....	12
6	Nettoyage et maintenance .....	16
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	16
6.2	Nettoyage .....	16
6.3	Maintenance .....	17
7	Défaillances possibles .....	17
8	Élimination des déchets .....	18



**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.
- Dérouter 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:	<b>Batteur-mélangeur planétaire 0,75kg/5L AS</b>
Numéro d'article :	<b>101915</b>
Matériau:	fonte d'aluminium
Matériau du bol mélangeur :	acier inoxydable
Quantité de pâte produite en kg / l :	0,75 / 5
Réglage de la vitesse :	1 - 10
Puissance :	0,25 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	230 x 350 x 420
Poids en kg :	15,0

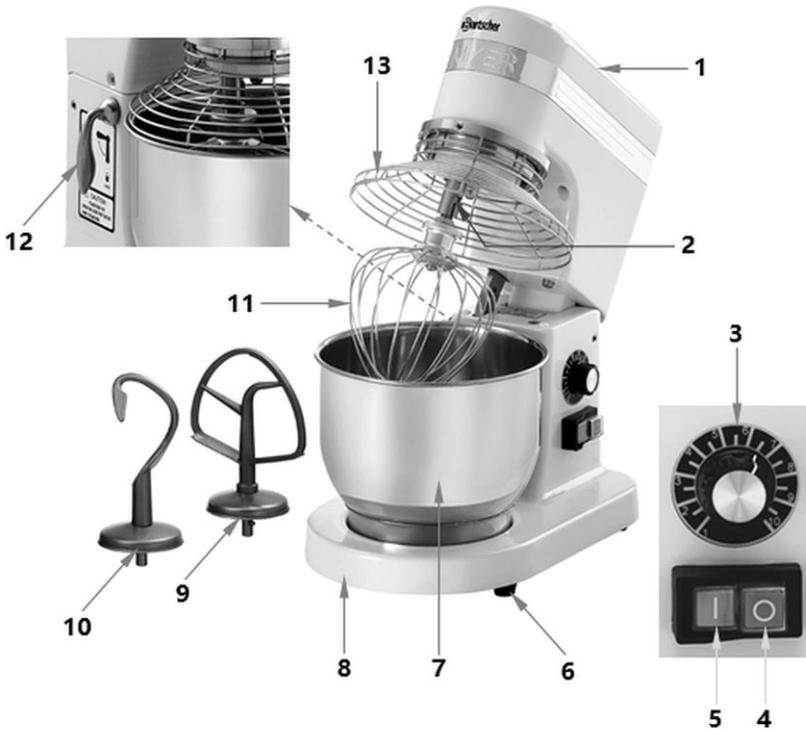
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

#### Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Réglage de la vitesse : en continu
- Bol mélangeur amovible
- Interrupteur de sécurité
- Interrupteur de marche/arrêt
- Dotation :
  - fouet, fonte d'aluminium, acier inoxydable
  - crochet pétrisseur, acier inoxydable
  - batteur plat, acier inoxydable
  - grille de protection, acier inoxydable
- Propriétés : les accessoires peuvent être lavés dans un lave-vaisselle

### 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. Tête du moteur        | 2. Support de fixation pour les batteurs |
| 3. Régulateur de vitesse | 4. Touche Arrêt (rouge)                  |
| 5. Touche Départ (verte) | 6. Pieds en caoutchouc (4x)              |
| 7. Bol mélangeur         | 8. Socle                                 |
| 9. Batteur plat          | 10. Crochet pétrisseur                   |
| 11. Fouet                | 12. Levier d'ouverture/de fermeture      |
| 13. Grille de protection |  |

### Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui assure la possibilité de mettre en marche l'appareil uniquement si la partie supérieure est baissée et si le levier d'ouverture/de fermeture est fermé (position basse).



Fig. 2

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Avec la capacité de travail de 0,75 kg, ce batteur-mélangeur planétaire n'a rien à envier aux grands robots. Le réglage en continu de la vitesse et les accessoires fournis permettent de fouetter, mélanger ou pétrir de manière adaptée et individuelle.

FR

## 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.

### 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.

FR

### Branchement à l'alimentation électrique

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

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

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

**Lors du travail de l'appareil, les 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.

### Avant la première utilisation

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

### Choix des batteurs

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

#### INFORMATION !

**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 Il est recommandé de régler une faible vitesse de travail
	<b>Batteur plat</b>	Il est utilisé le plus souvent pour des pâtes légères, les petits gâteaux, les farces et les purées de légumes Il est recommandé de régler une vitesse moyenne de travail
	<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 Il est recommandé de régler une haute vitesse de travail

Tab. 1

### Fixation du bol mélangeur

Avant d'installer le bol mélangeur, l'appareil doit être éteint, le levier d'ouverture/de fermeture doit être positionnée en haut (respecter l'indication sur le côté gauche de l'appareil) et la tête du moteur doit être soulevée.

FR

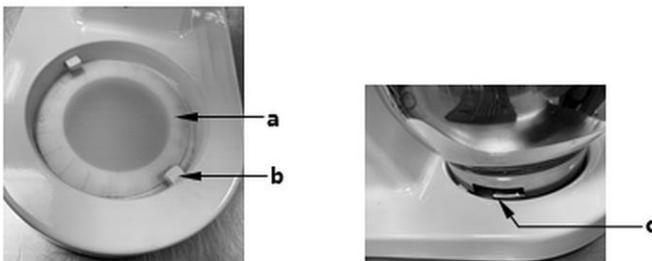


Fig. 3

1. Installer le tapis en caoutchouc (a) dans l'emplacement prévu pour accueillir le bol mélangeur.
2. Placer le bol mélangeur dans l'emplacement prévu à cet effet de manière à ce que les crochets de fixation (b) entrent dans les fentes (c) du bol.

### Fixer / retirer aux outils mélangeurs

1. Insérer l'outil mélangeur dans le support et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au verrouillage.

#### **AVERTISSEMENT!**

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

2. Pour retirer l'outil mélangeur, l'appuyer légèrement contre le support du mélangeur, le tourner dans le sens contraire 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 :

Recommandation : 0,5 kg de farine pour 0,250 litre de liquide.

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.

### Allumer l'appareil

1. Une fois le bol mélangeur rempli, baisser la tête du moteur de l'appareil.
2. Positionner le levier d'ouverture / de fermeture en position basse (respecter l'indication sur le côté gauche de l'appareil).

Ceci indique que l'appareil est prêt d'être mis en marche à l'aide de l'interrupteur de sécurité.

3. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
4. Pour mettre en marche l'appareil, tourner le régulateur de vitesse de la position « 0 » sur la position « 1 ».

### Réglage de la vitesse

1. Sélectionner l'un des réglages à l'aide du régulateur de vitesse.

Le choix du niveau de vitesse (1 - 10) dépend principalement du type, de la quantité et de la texture des ingrédients à traiter.

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

#### **INFORMATION !**

**Toujours commencer par le niveau le plus faible et ensuite, choisir progressivement les réglages de vitesse supérieurs jusqu'au niveau souhaité.**

### Traitement des ingrédients

1. Appuyer sur la touche Départ (verte) pour lancer le processus de traitement.
2. Traiter les ingrédients choisis.
3. Si, au cours du traitement, d'autres ingrédients doivent être ajoutés, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche Arrêt. (rouge).
4. Ajouter les ingrédients choisis.
5. Continuer le traitement des ingrédients en appuyant sur la touche Départ (verte).
6. Une fois les ingrédients traités, tourner le régulateur de vitesse sur la position « 0 ».

#### **ATTENTION !**

**En cas de surcharge au cours du fonctionnement, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche Arrêt. (rouge) et réduire immédiatement la quantité d'ingrédients dans le bol mélangeur.**

### Arrêt de l'appareil / retrait du bol mélangeur

1. Appuyer sur la touche Arrêt (rouge) pour éteindre l'appareil.
2. Tourner le levier d'ouverture/de fermeture vers le haut.
3. Lever la tête du moteur.
4. Retirer l'outil mélangeur, en l'appuyant légèrement contre le support du mélangeur, le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ensuite, le tirant vers le bas.
5. Poser les outils mélangeurs dans le bol mélangeur.
6. Retirer le bol mélangeur avec les outils de son emplacement en le tournant et en le retirant des crochets de fixation et le soulevant.
7. Sortir les batteurs.

8. 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.

FR

### 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer tous les éléments de l'appareil après chaque utilisation.
2. Tourner le levier d'ouverture/de fermeture vers le haut.
3. Lever la tête du moteur.
4. Pour laver les éléments, toujours retirer les outils mélangeurs, en les appuyant légèrement contre le support du mélangeur, les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ensuite, les tirant vers le bas.
5. Poser les batteurs dans le bol mélangeur.
6. Ensuite, retirer le bol mélangeur avec les outils mélangeur de l'appareil, en le tournant et retirant des crochets de fixation.
7. Éliminer les restes d'aliments des pièces démontées.
8. Nettoyer soigneusement le bol mélangeur et les accessoires utilisés avec de l'eau chaude et un peu de produit nettoyant doux.

#### **INFORMATION !**

**Les éléments amovibles de l'appareil (le bol et les outils mélangeurs) peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.**

9. Rincer à l'eau claire les éléments lavés.
10. Sécher les éléments à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas ou laisser qu'ils sèchent à l'air libre.

## Défaillances possibles

11. Nettoyer la grille de protection et le support des outils mélangeurs avec un chiffon doux humide.

### INFORMATION !

**Il est possible de retirer la grille de protection pour la nettoyer, en dévissant les vis de fixation.**

12. Essuyer le corps de l'appareil, le tapis en caoutchouc et le socle à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.

13. Rincer à l'eau propre.

14. Sécher soigneusement les surfaces lavées.

## 6.3 Maintenance

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

## 7 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

Problème	Cause	Élimination
Au cours du processus de mélange, la vitesse de rotation baisse.	Trop basse tension	Vérifier la tension d'alimentation
	Surcharge	Réduire la quantité traitée
	Choix d'un outil mélangeur inadapté ou vitesse de rotations incorrecte	Suivre les consignes du tableau 1
	Durée de fonctionnement trop longue	Éteindre l'appareil et remettre en marche après le refroidissement de l'appareil
Le batteur touche et frappe le bol mélangeur	Batteur ou bol mélangeur déformés	Remplacer les éléments déformés

## 8 Élimination des déchets

FR

### 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.