



MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: ASM 450 PATISSIER

CODIC: 3156346

Thinking of you

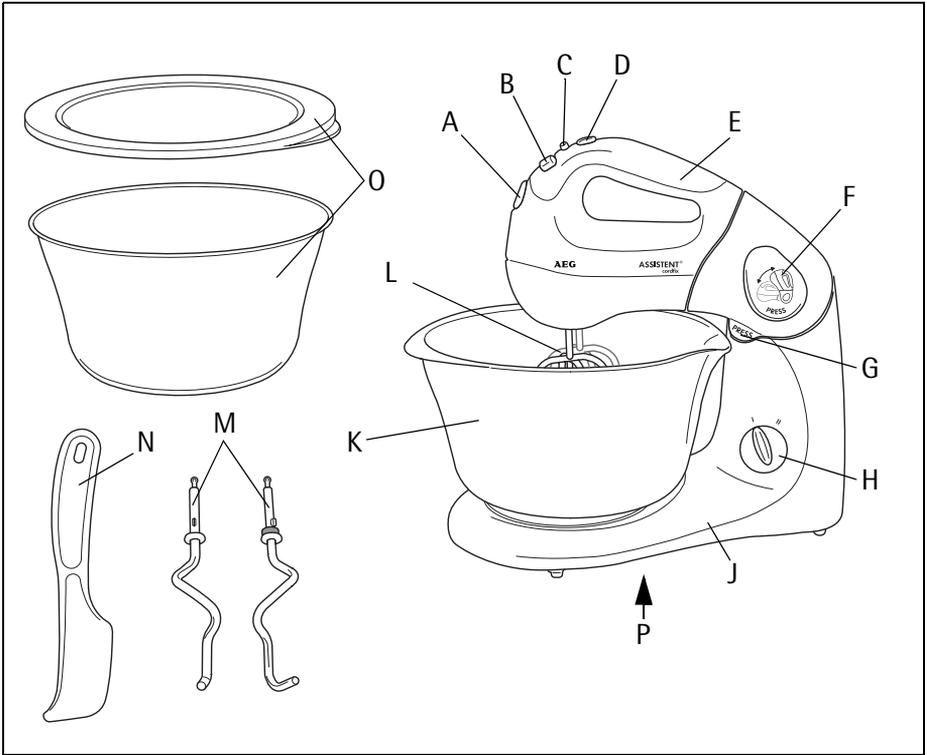
Electrolux

Assistent Stand Mixer ASM400 & 450

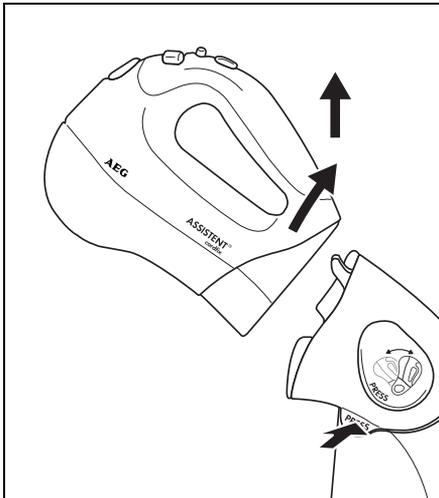


PAGE

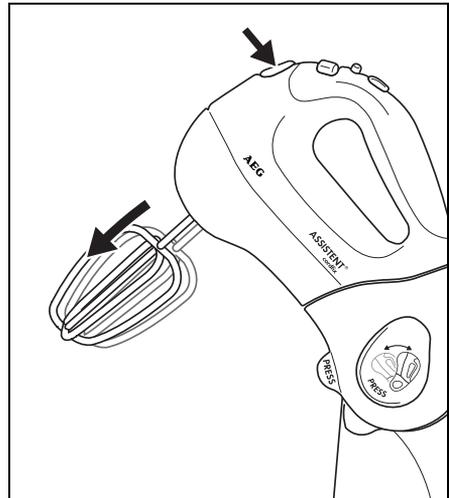
(S) Bruksanvisning	4	(PL) Instrukcja obsługi	68
(DK) Brugsanvisning	9	(H) Használati útmutató	74
(N) Bruksanvisning	14	(SK) Návod na obsluhu	80
(FIN) Käyttöohje	19	(SLD) Navodilo za uporabo	86
(GB) Instruction book	24	(HR) Priručnik	91
(D) Gebrauchsanweisung	29	(SRB) Priručnik za navodila	96
(F) Mode d'emploi	34	(RO) Instrucțiuni de utilizare	101
(NL) Gebruiksaanwijzing	40	(LV) Rokasgrāmata	107
(I) Istruzione per l'uso	45	(LT) Instrukcija	112
(E) Instrucciones de uso	50	(EST) Kasutusjuhend	118
(P) Instruções de utilização	56	(TR) Kullanma kılavuzu	124
(CZ) Návod k použití	62	(BG) Упътване за работа	129



1

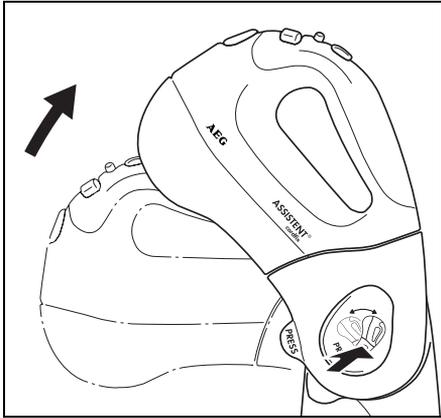


2

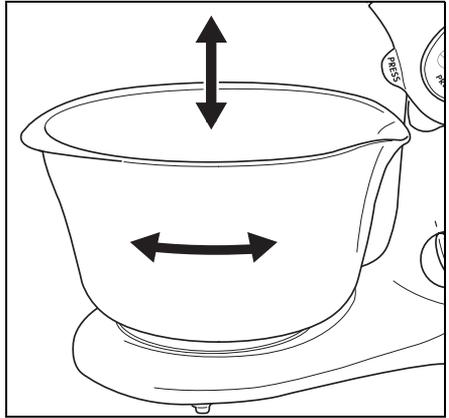


3

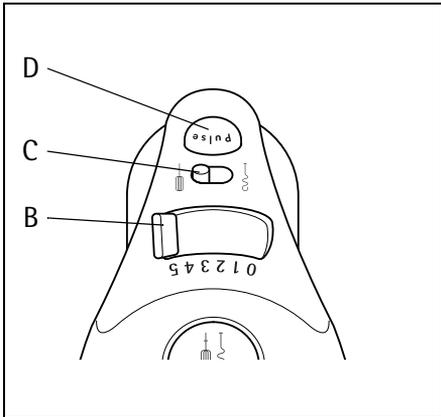
2



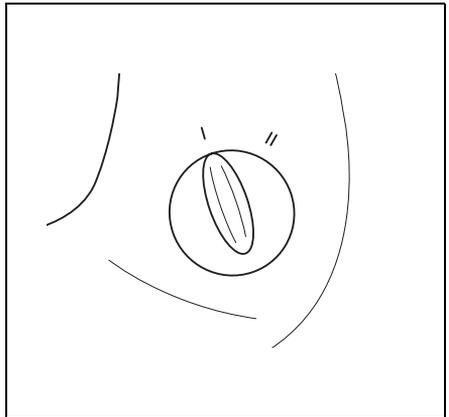
4



5



6



7

F Chère cliente, Cher client,

Veillez lire soigneusement le présent mode d'emploi. Observez spécialement les indications de sécurité figurant en première page ! Conservez ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure. Et transmettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.



Ce symbole et/ou les mots d'avertissement (**Avertissement !, Prudence !, Attention !**) mettent en évidence des indications importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de l'appareil. A respecter absolument.



Ce repère vous guide pas à pas dans la commande de l'appareil.



Ce symbole indique la présence d'informations complémentaires sur la commande et l'utilisation pratique de l'appareil.



La feuille de trèfle signale les conseils et indications concernant un emploi économique et écologique de l'appareil.

Description de l'appareil (Fig. 1)

- A Touche d'éjection
- B Touche Marche/Arrêt
- C Sélecteur de vitesse
- D Touche pulse
- E Bras de mixage
- F Touche de pivotement du bras
- G Touche de déverrouillage
- H Sélecteur de vitesse du bol du robot
- J Socle
- K Bol du robot en plastique (seulement sur réf. Stand Mixer 400)
- L Fouets
- M Crochets à pétrir
- N Spatule
- O Bol du robot en acier inoxydable avec couvercle (seulement sur réf. Stand Mixer 450)
- P Plaque signalétique (sous le socle et sous le bras)



Consignes de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme aux règles et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. En tant que fabricant, nous nous voyons obligés de vous familiariser avec les remarques suivantes relatives à la sécurité.

Sécurité générale

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau électrique dont la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si
 - le cordon d'alimentation est endommagé,
 - le corps de l'appareil est endommagé.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque. Cette inter-

vention n'est pas prise en charge par la garantie.

- Les travaux de réparations d'appareil électriques ne peuvent être réalisés que par des spécialistes agréés. D'importants dangers peuvent survenir dans le cas de réparations incorrectes. Pour toute réparation, adressez-vous au service-clientèle ou à votre commerçant spécialisé agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou si cette personne les a informées de l'utilisation de l'appareil.

Sécurité des enfants

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Veillez respecter les précautions suivantes en utilisant l'appareil

- N'éjectez jamais les accessoires quand l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais les doigts près des crochets à pétrir ou des fouets quand l'appareil est en fonctionnement. **Il y a un risque de blessure !**
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec les mains mouillées.
- Ne pas faire sécher les pièces en plastique sur des radiateurs ou à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- Ne pas mélanger des peintures avec l'appareil (verniss, polyester, etc.) - **Risque d'explosion !**
- Avant tous les travaux de nettoyage ou d'entretien, il faut arrêter l'appareil et débrancher la prise d'alimentation.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels

résultant d'une utilisation non conforme ou d'une fausse manœuvre.

Installation, raccordement, mise en service

- Les accessoires ne doivent être mis en place ou enlevés que lorsque l'appareil est débranché du réseau électrique.
- Le mixer à main permet de préparer des aliments dans n'importe quel récipient. Utilisez de préférence le bol fourni.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque les accessoires se trouvent dans le bol avec les aliments à travailler.
- N'introduisez pas d'objets durs (cuillères, couteaux, batteurs) dans le récipient quand les accessoires sont en marche et n'intervenez pas avec la main. **Il y a un risque de blessure !**
- Après l'utilisation, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

Protection de l'environnement



Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Utilisation

Le mixer sur socle et à main permet de mélanger, pétrir et fouetter des aliments. Le mixer et le bol du robot sont entraînés chacun par leur propre moteur, les vitesses du mixer et du bol du robot sont réglables indépendamment l'une de l'autre. Cependant, l'appareil ne se met en marche et ne s'arrête qu'avec un seul interrupteur. Vous pouvez aussi enlever très facilement le mixer du socle et l'utiliser comme un mixer à main traditionnel. Faites des mouvements circulaires doux avec le mixer dans le récipient contenant les aliments.

i Avec les crochets à pétrir (figure 1/M), vous pouvez pétrir des pâtes lourdes, telles que des pâtes levées, des pâtes brisées, des pâtes à base de pommes de terre et des pâtes molles lourdes.

Avec les fouets (figure 1/L), vous pouvez pétrir des pâtes molles légères, monter des blancs en neige, fouetter de la crème, préparer de la mayonnaise, des purées et des sauces.

- Les modèles Stand Mixer 400 sont équipés d'un bol en plastique.
- Les modèles Stand Mixer 450 sont équipés d'un bol en acier inoxydable avec couvercle.

Mise en marche

Poser ou enlever le mixer sur le socle (figure 2)

! Avant de poser ou d'enlever le mixer, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

☞ Pour poser le mixer, le placer sur le socle (les deux crochets du socle s'engagent dans le mixer) et appuyer vers le bas pour le verrouiller.

☞ Pour l'enlever, appuyer sur la touche de déverrouillage (figure 1/G) et enlever le mixer en le tirant vers le haut.

Mettre en place ou enlever les accessoires (Figure 3)

! Avant d'éjecter les accessoires, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

☞ Mettre en place les fouets ou les crochets à pétrir dans l'emplacement prévu à cet effet dans le mixer jusqu'au "clic".

! Les deux crochets à pétrir ont des fixations différentes. Ils doivent être enfoncés dans le logement correspondant.

☞ L'un des crochets à pétrir est muni d'une petite bague supplémentaire sur le disque de la tige. Ce crochet à pétrir ne peut être introduit que dans le logement correspondant. Il est marqué sur l'appareil par le symbole .

☞ Pour les enlever, tenir les accessoires dans une main et presser sur la touche d'éjection (figure 1/A).

Faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas (figure 4)

! Avant de le faire pivoter vers le haut, le mixer doit absolument être arrêté.

☞ Appuyer sur la touche de pivotement (figure 1/F) et faire pivoter le mixer vers le haut ou le bas jusqu'au "clic".

i Quand le mixer est pivoté vers le haut, vous pouvez changer les accessoires ou enlever ou poser le bol sans aucun problème.

Poser ou enlever le bol (figure 5)

☞ Poser le bol sur le guidage de la partie inférieure et le verrouiller par un léger mouvement de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.

 Pour enlever le bol, le tourner **dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre**.

 Au besoin, tenir la partie inférieure d'une main.

Grâce à la position excentrée du mixer, on peut également ajouter sans difficulté des ingrédients pendant l'utilisation.

Utiliser le mixer

 Si le mixer est posé sur le socle, le bol se mettra en marche automatiquement à l'enclenchement du mixer.

 Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 10 minutes sans interruption. Après une utilisation prolongée sans interruption, laissez refroidir l'appareil (au moins 20 minutes au bout de 10 minutes d'utilisation sans interruption).

 **Quantité maximale pouvant être travaillée** : traiter dans le bol au maximum 1,5 kg d'aliments solides, respectivement 1,75 l d'aliments liquides.

Mise en marche de l'appareil (figure 6)

 Avec le sélecteur de vitesse (figures 1+6/C), choisissez la vitesse :

 vitesses basses, ou

 vitesses hautes.

 Avec la touche Marche-Arrêt (figures 1+6/B)

- vous mettez en marche ou arrêtez l'appareil,
- vous contrôlez la vitesse du mixer (5 niveaux) dans la présélection de la vitesse (haute ou basse).

 En maintenant le doigt appuyé sur la touche pulse (figures 1+6/D) pendant que l'appareil est en fonctionnement, le mixer travaillera à sa vitesse maximum.

Régler la vitesse de rotation du bol (figure 7)

La vitesse de rotation du bol peut se régler sur deux niveaux.

 Avec le sélecteur de vitesse du bol (figure 1/H), vous réglez la vitesse :

I = vitesse basse

II = vitesse haute

Arrêter l'appareil

 Placer la touche Marche-Arrêt (figures 1+6/B) en position "0".

- Le mixer et le bol s'arrêtent.

Choix des réglages corrects

Les indications suivantes sont des valeurs indicatives.

Vitesse du mixer

	Sélecteur de vitesse (figures 1+6/C)	Interrupteur (figures 1+6/B)
• pétrir, mélanger :		commencer à 1 ou 2, puis augmenter jusqu'à 5
• incorporer (ex blancs d'oeufs) :		3, 4
• remuer :		commencer à 2 ou 3, puis augmenter
• fouetter :		4 ou 5
	ou touche P u l s e (figures 1+6/D)	

 Commencez tous les travaux à vitesse basse. Vous évitez ainsi d'éjecter des aliments et des projections des liquides.

Vitesse du bol

Utilisez le niveau "II" pour monter des blancs en neige, pour la crème et les pâtes à biscuits légères, le niveau "I" pour les pâtes lourdes et les grandes quantités.

Nettoyage et entretien Accessoires

 Les résidus de jus de carotte ou de chou rouge peuvent-être enlevés des pièces en plastique à l'aide d'huile alimentaire. Cette opération doit être effectuée avant le nettoyage.

Mixer et socle

 Débrancher le cordon d'alimentation avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.

Veillez à ce que de l'eau ne puisse en aucun cas pénétrer dans l'appareil. Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.

 Nettoyer le mixer et socle avec un chiffon humide.

Fouets et crochets à pétrir

 Nettoyer les fouets et les crochets à pétrir avec une brosse ou un chiffon à l'eau courante ou dans de l'eau de vaisselle.

Bol en acier inoxydable (uniquement sur le modèle Stand Mixer 450)

 Le bol en acier inoxydable (sans le couvercle !) peut être lavé au lave-vaisselle.

 Le couvercle du bol en acier inoxydable ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

Bol en plastique (uniquement sur le modèle Stand Mixer 400)

Lavez le bol à l'eau courante avec du liquide vaisselle.



Si vous souhaitez laver le bol en plastique au lave-vaisselle, il faut le placer dans le panier supérieur.

Rangement

Rangez les crochets à pétrir et les fouets dans le bol posé sur son socle. Ils seront ainsi protégés.

Caractéristiques techniques

Tension du réseau : 230 - 240 V

Puissance consommée : 380 W

Durée maximale de fonctionnement : 10 minutes

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :

- 2006/95/CE relative à la "basse tension"
- 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE

Thinking of you

 **Electrolux**