

# thinkkitchen™

Stand **MIXER**  
**MELANGEUR** sur socle

660 WATTS

INSTRUCTION MANUAL / MODE D'EMPLOI



PROMIX PLUS



# thinkkitchen™

## THANK YOU!

Thank you for purchasing this appliance. We trust that you will have a pleasant experience with your new product.

To guarantee safety and best efficiency, please read this manual carefully and keep a copy for future reference.



## CONTENTS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Safety                    | 4  |
| Important Safeguards      | 5  |
| Warning                   | 6  |
| Specific Warnings         | 7  |
| Parts & Assembly          | 8  |
| How to Operate            | 9  |
| Mixing Guide              | 10 |
| Troubleshooting           | 11 |
| Cleaning & Maintenance    | 12 |
| Recipes                   | 13 |
| Disposal                  | 13 |
| Limited Two Year Warranty | 14 |

# SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



**This is a safety alert symbol.**

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## APPLIANCE SPECIFICATIONS

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Voltage    | 120V AC ~60Hz      |
| Capacity   | 5.5 L              |
| Power      | 660w               |
| Dimensions | 175 x 365 x 320 mm |

This product can be used in **120v ac outlets only**.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read all the instructions carefully before the first use. Please keep this User Manual for future reference. You can find an electronic copy on the online product page. Visit **[www.stokesstores.com](http://www.stokesstores.com)**

## GENERAL ELECTRICAL SAFETY

- Only plug your appliance in a 120V AC wall outlet that respects the Canadian national safety standards.
- Always use the power cable, charger or docking station that came with your electric appliances. Otherwise, it can damage your appliance or cause a fire.
- Never remove the third prong of a plug because this ground prong reduces the risk of electric shock.
- Always unplug your electrical appliance before cleaning or changing accessories. That way, you avoid accidentally setting off the machine while you are manipulating it.
- Do not use an appliance if the power cable is damaged or altered. It can malfunction, cause a fire or shock you.
- Do not use an appliance if it was damaged in any way (malfunctioned, dropped, altered, etc.) It voids the warranty of the manufacturer.
- Do not leave power cables hanging, they can lead to entanglement, tripping and falling of hot contents.
- It is not recommended to use electrical extensions.
- Keep electrical products dry and away from water.
- Unplug an appliance that fell in water immediately. Do not touch the appliance, it can shock you! Do not use the appliance afterwards.
- Do not leave cooking appliances unattended when they are ON. Forgetting active appliances can lead to injury or cause a fire.
- Do not leave cooking appliances plugged in when they are not in use.
- Do not try to repair electronic appliances by yourself.

## WARNING

- Do not submerge the appliance, the cable or the plug in water or any liquid.
- Do not place the appliance under running water or any other liquid.
- Do not manipulate the appliance with wet hands.
- This appliance should not be used by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless they are supervised by someone who can ensure their safety.
- Children must not play with the product. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged 8 or older and are supervised.
- Unplug the appliance before cleaning, and allow it to cool down.
- Only use the appliance with the accessories provided by the manufacturer.
- Be very careful when operating appliances around children.
- Be very careful when manipulating an appliance with hot contents.
- Be very careful when opening the lid of an appliance with hot contents.
- Always use appliances on flat surfaces.
- This appliance is for household use only. It is not for commercial use.
- This appliance is for indoor use only, do not use it outdoors.
- This appliance is not suitable for use on the stovetop, in the microwave and is not dishwasher safe.
- Do not run this appliance if it is empty.
- Always stop the appliance before disconnecting it.
- Always pull on the plug, not the cable.
- If the appliance or its power cord shows any signs of damage, refrain from using it. Regularly inspect the appliance for any signs of damage.
- Avoid touching the moving parts of this appliance or allowing accessories to obstruct them while it is switched on.
- Ensure the device is deactivated when left unattended.
- Do not operate the appliance without installing an attachment.
- Refrain from tampering with any of the appliance's safety features.
- If you face any problems, contact Customer Service at **[www.stokesstores.com](http://www.stokesstores.com)**



## SPECIFIC WARNINGS

### OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

The appliance's motor is safeguarded against burning out by a manual reset cut-out switch. If the appliance is overloaded or used continuously for an extended period, the motor may overheat and shut down.

To resume operation, switch off the appliance, disconnect it from the power socket, and allow it to rest for at least 30 minutes. Once the motor has fully cooled, the appliance can be used again.

### SAFETY SWITCH FOR THE MIXER HEAD

The motor will not activate if the Mixer Head is lifted. If raised during operation, the safety switch will trigger, immediately shutting off the motor.

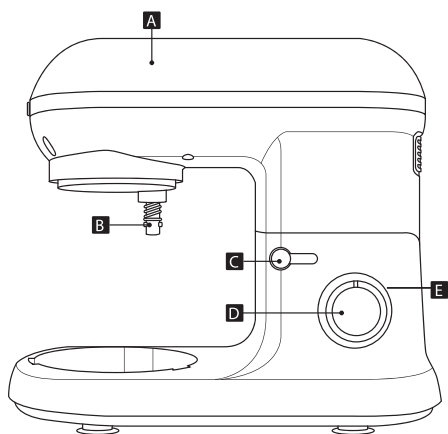
Furthermore, if the appliance is plugged in while the speed control is not set to 0, the safety switch will prevent operation.

In either scenario, to restart the machine, return the head to the locked position and set the Speed Control back to 0. The appliance should then operate normally.

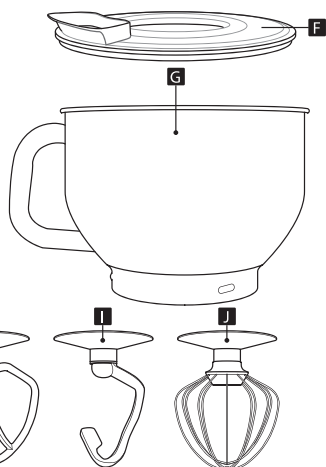
**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# PARTS & ASSEMBLY

## PARTS



- A. Mixer Head
- B. Attachment Shaft
- C. Tilt Button
- D. Speed Control & Pulse Function
- E. LED Light
- F. Splash Guard
- G. 5.5L Mixer Bowl



### Mixing Attachments:

- H. Beater
- I. Dough Hook
- J. Whisk

# HOW TO OPERATE

## BEFORE USING THE STAND MIXER

- Prior to assembling the appliance, ensure all packaging material is removed and disposed of safely.
- Wash the Mixing Bowl, Beater, Dough Hook, and Whisk attachments thoroughly in warm soapy water using a soft cloth, then rinse and dry them.

## USING THE STAND MIXER

1. Ensure the Speed Control is set to 0 before proceeding.  
**Note:** Failure to set the Speed Control to 0 may trigger the appliance's safety feature, preventing activation. Refer to the **SPECIFIC WARNINGS** if needed to start the appliance.
2. Press and hold the Tilt Button while lifting the Mixer Head. Release the tilt button to lock the head in place.
3. Place the Mixing Bowl into the grooves on the mixer's base and turn clockwise to lock it securely. Ensure the bowl is firmly locked before proceeding.
4. Attach the Splash Guard directly to the Upper Body.
5. Select the Mixing Attachment suitable for your recipe.
6. Align the grooves on the attachment with the attachment shaft, then press the attachment in while turning anti-clockwise to lock it into place.
7. Add ingredients to the Mixing Bowl, avoiding overfilling. It is recommended not to exceed 1.2kg of ingredients at a time, and for dough kneading, maintain a mix of roughly 2 parts flour to 1 part water.
8. Press and hold the Tilt Button to unlock the Mixer Head and return it to the horizontal position. Release the tilt button to lock it into place.
9. Plug the power cord into the mains supply. This will illuminate the Speed Control and flash blue.
10. Turn the Speed Control clockwise to select a speed and start mixing. Start at a lower speed to prevent splattering, then adjust as needed. Refer to the **MIXING GUIDE** for recommended speeds.
11. To use the Pulse function, turn the Speed Control anti-clockwise from the off position, holding it in place for longer pulses.
12. Pause mixing periodically to scrape down the sides of the Mixing Bowl with a spatula.
13. When mixing is finished, return the Speed Control to the 0 position and unplug the appliance from the power supply.
14. Lift the Mixer Head as described earlier and remove the Attachment by pushing it in and rotating it clockwise.

# MIXING GUIDE

Always begin mixing at low speed to prevent splattering, then increasing to higher speeds as required.

| Speed | Purpose              | Attachment | Type of mixture                                                                                                                                             |
|-------|----------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2   | Kneading             | Dough Hook | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Low speed recipes.</li> <li>• Pizza, pasta, bread or scone dough.</li> </ul>                                       |
| 1-2   | Folding              | Beater     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Low speed recipes.</li> <li>• Heavy batter &amp; pastries</li> </ul>                                               |
| 3-4   | Light Mixing         | Beater     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medium speed recipes.</li> <li>• Cakes &amp; Biscuits.</li> <li>• Butter &amp; Sugar.</li> <li>• Icing.</li> </ul> |
| 5-6   | Aerating & Whisking  | Whisk      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egg whites &amp; Cream.</li> </ul>                                                                                 |
| Pulse | Quick burst of power | Whisk      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interval (e.g. mixing under sponge or egg white).</li> </ul>                                                       |

**Note:** With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes at a time, and allow ten minutes for it to cool down before operating again.

# TROUBLESHOOTING

Always begin mixing at low speed to prevent splattering, then increasing to higher speeds as required.

| Problem                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unsure on which attachment to use for mixture.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilize the dough hook solely for preparing yeast or other bread doughs.</li> <li>• Use the whisk to aerate egg whites.</li> <li>• Employ the beater for all other mixing tasks.</li> </ul>                        |
| Unsure on which speed setting to use for mixture.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to the <b>MIXING GUIDE</b> above for recommended speed settings for various mixtures.</li> <li>• Start mixing at the lowest speed and gradually increase to higher speeds to prevent splattering.</li> </ul> |
| Over-mixing has occurred.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to the mixing guide above for recommended speed settings for various mixtures.</li> </ul>                                                                                                                    |
| Eggwhites not whipping.                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure that both the whisk and bowl are thoroughly clean, as even small amounts of fat may impact whipping performance.</li> </ul>                                                                                 |
| Lumps in batter or dough.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sift the flours and sugar before mixing.</li> </ul>                                                                                                                                                                |
| Bread dough is not combining.                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Some brands of flour may absorb more liquid than others, so additional liquid may be required.</li> <li>• Avoid using high speeds to knead dough.</li> </ul>                                                       |
| The batter is too firm, and some ingredients are sticking to the sides of the bowl. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Add more liquid to the batter and use a spatula to scrape any food mixture down the sides of the bowl.</li> </ul>                                                                                                  |
| Mixture is curdling after eggs have been added                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Add eggs one at a time, beating well after each one.</li> <li>• Make sure eggs are at room temperature before use.</li> </ul>                                                                                      |
| Sugar crystals still visible after creaming                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continue to cream until sugar has dissolved, or use caster sugar.</li> </ul>                                                                                                                                       |

## CLEANING & MAINTENANCE

### DAILY CLEANING

1. Before cleaning, ensure the appliance is unplugged from the power supply.
2. Avoid immersing the appliance in liquid.
3. Hand wash the attachments and mixing bowl in warm soapy water with a soft cloth after each use. Rinse and dry thoroughly before the next use.
4. The Whisk, Bowl, and Splash Guard are dishwasher safe. The Dough Hook and Beater are for hand washing only.
5. Clean the housing of the appliance with a damp cloth only.
6. Avoid exposing the appliance to heat or caustic cleaning products, as these may cause it to become misshapen or discolored.
7. Do not use sharp or abrasive detergents on the appliance.

## RECIPES

Whip up fluffy cakes, creamy frosting, and perfectly kneaded bread dough with ease. From classic favorites to innovative creations, Promix Plus opens up a realm of recipe ideas. Visit our blog today and let the culinary adventures begin!



## DISPOSAL

Please follow your local waste regulations when disposing of the packaging. Debris should be sorted and recycled if possible.

At the end of its service life, this product must not be thrown away in regular household waste. This is indicated on the object or the packaging by a crossed out garbage bin. Electronic goods should be disposed of properly for recycling.

For more information on recovery and recycling of used electronics, and to locate the nearest authorized drop-off point, consult your local recycling organization.

Please dispose of your appliance in an environmentally friendly manner.



## LIMITED TWO YEAR **WARRANTY**

The limited warranty on this product covers defects in materials and workmanship, should this be the case, please bring product back to one of our stores along with the original receipt or proof of purchase, or email us at:

**customerservice@stokesstores.com**

The warranty obligations of **thinkkitchen** for this product are limited to the terms set forth below.

This limited warranty does not cover any damage, deterioration or malfunction resulting from any alteration, modification, improper or unreasonable use or maintenance, misuse, abuse, accident, neglect, exposure to excess moisture, fire, lightning, power surges, or other acts of nature. This limited warranty does not cover any unauthorized tampering with this product, any repairs attempted by anyone unauthorized by thinkkitchen to make such repairs, or any other cause which does not relate directly to a defect in materials and/or workmanship of this product.





# thinkkitchen™

## MERCI!

Merci d'avoir acheté cet appareil ! Nous sommes convaincus que vous aurez une expérience agréable avec votre nouveau produit.

Pour garantir la sécurité et la meilleure efficacité, veuillez lire attentivement ce manuel et conserver une copie pour référence future.



## TABLE DES MATIÈRES

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Sécurité                     | 18 |
| Garanties importantes        | 19 |
| Avertissement                | 20 |
| Avertissements spécifiques   | 21 |
| Pièces et assemblage         | 22 |
| Comment utiliser l'appareil  | 23 |
| Types de Mélanges            | 25 |
| Dépannage                    | 26 |
| Nettoyage et entretien       | 27 |
| Recettes                     | 28 |
| Élimination                  | 28 |
| Garantie limitée de deux ans | 29 |

# SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



**Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité.**

Ce symbole vous avertit des risques potentiels qui peuvent entraîner des blessures graves pour vous et pour d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous indiquent le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

## SPÉCIFICATIONS DE L'APPAREIL

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Tension    | 120V AC ~60Hz      |
| Capacité   | 5,5 L              |
| Puissance  | 660w               |
| Dimensions | 175 x 365 x 320 mm |

Ce produit ne peut être utilisé que dans des **prises de courant de 120 volts**.

# GARANTIES IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation. S'il te plaît, garde ça Manuel d'utilisation pour référence future. Vous pouvez trouver une copie électronique sur le site en ligne page produit.

Visitez [www.stokesstores.com](http://www.stokesstores.com)

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE GÉNÉRALE

- Branchez uniquement votre appareil électroménager dans une prise murale CA de 120 V qui respecte les normes de sécurité nationales canadiennes.
- Utilisez toujours le câble d'alimentation, le chargeur ou la station d'accueil fournis avec vos appareils électriques. Sinon, cela peut endommager votre appareil ou provoquer un incendie.
- Ne retirez jamais la troisième broche d'une fiche, car cette broche de mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
- Débranchez toujours votre appareil électrique avant de le nettoyer ou de changer les accessoires. De cette manière, vous évitez de déclencher accidentellement l'appareil pendant que vous le manipulez.
- N'utilisez pas un appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou altéré. Il peut dysfonctionner, provoquer un incendie ou vous électrocuter.
- N'utilisez pas un appareil s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit (dysfonctionnement, chute, altération, etc.). Cela annule la garantie du fabricant.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation pendre, car ils peuvent provoquer des enchevêtrements, des chutes et des brûlures.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques.
- Gardez les produits électriques au sec et à l'abri de l'eau.
- Débranchez immédiatement un appareil qui est tombé dans l'eau. Ne touchez pas à l'appareil, il peut vous électrocuter ! Ne réutilisez pas l'appareil par la suite.
- Ne laissez pas les appareils de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont allumés. Oublier des appareils en marche peut entraîner des blessures ou provoquer un incendie.
- Ne laissez pas les appareils de cuisson branchés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- N'essayez pas de réparer vous-même les appareils électroniques.

## AVERTISSEMENT

- Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante ni sous tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf s'ils sont supervisés par une personne capable de garantir leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils sont surveillés.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis par le fabricant.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des appareils en présence d'enfants.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez un appareil contenant des éléments chauds.
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle d'un appareil contenant des éléments chauds.
- Utilisez toujours les appareils sur des surfaces planes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement, ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation sur la cuisinière, au micro-ondes et ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il est vide.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Tirez toujours sur la fiche, pas sur le câble.
- Si l'appareil ou son cordon d'alimentation présente des signes d'endommagement, ne l'utilisez pas. Inspectez régulièrement l'appareil pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.
- Évitez de toucher les pièces mobiles de l'appareil ou de laisser des accessoires les obstruer lorsqu'il est en marche.
- S'assurer que l'appareil est désactivé lorsqu'il est laissé sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir installé un accessoire.
- Ne modifiez pas les dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Si vous rencontrez des problèmes, contactez le service client sur **[www.stokesstores.com](http://www.stokesstores.com)**.



## AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES

### **SYSTÈME DE PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES**

Le moteur de l'appareil est protégé contre la combustion par un interrupteur de coupure à réarmement manuel. Si l'appareil est surchargé ou utilisé en continu pendant une période prolongée, le moteur peut surchauffer et s'arrêter.

Pour le remettre en marche, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le reposer pendant au moins 30 minutes. Une fois que le moteur a complètement refroidi, l'appareil peut à nouveau être utilisé.

### **INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ POUR LA TÊTE DE MIXAGE**

Le moteur ne s'activera pas si la tête du mélangeur est soulevée. Si elle est soulevée pendant le fonctionnement, l'interrupteur de sécurité se déclenche, coupant immédiatement le moteur.

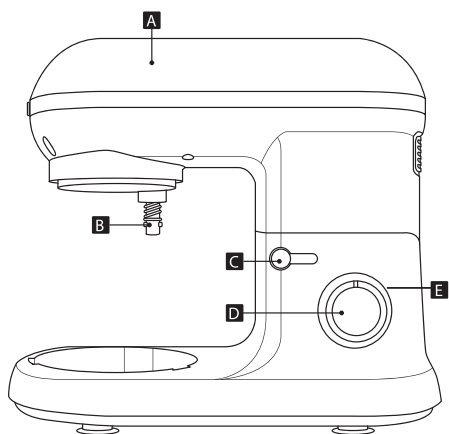
De plus, si l'appareil est branché alors que le régulateur de vitesse n'est pas ensemble sur 0, l'interrupteur de sécurité empêchera le fonctionnement.

Dans les deux cas, pour redémarrer la machine, remettez la tête en position verrouillée et remettez le contrôle de la vitesse sur 0. L'appareil devrait alors fonctionner normalement.

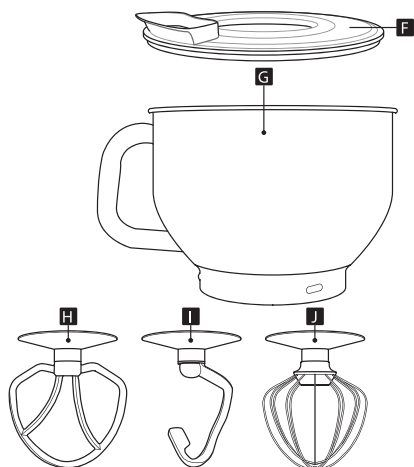
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !**

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## PIÈCES



- A. Tête du mélangeur
- B. Douille pour ustensiles
- C. Manette de déblocage de la tête
- D. Contrôle de la vitesse et fonction d'impulsion
- E. Lumière DEL
- F. Protection anti-éclaboussures
- G. Bol mélangeur de 5,5 litres



### Attaches de mélange :

- H. Batteur
- I. Crochet de pétrissage
- J. Fouet

# COMMENT UTILISER L'APPAREIL

## AVANT D'UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

- Avant d'assembler l'appareil, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés et éliminés en toute sécurité.
- Lavez soigneusement le bol à mélanger, le batteur, le crochet à pâte et le fouet à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux, puis rincez-les et séchez-les.

## UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

1. Assurez-vous que le contrôle de la vitesse est réglé sur 0 avant de poursuivre.  
**Remarque :** Si vous ne réglez pas le contrôle de la vitesse sur 0, vous risquez de déclencher le dispositif de sécurité de l'appareil et d'empêcher sa mise en marche. Reportez-vous aux **AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES** si vous avez besoin de démarrer l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et maintenez-la appuyée tout en soulevant la tête du mélangeur. Relâchez la manette pour verrouiller la tête en place.
3. Placez le bol dans les rainures de la base du mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement. Assurez-vous que le bol est bien verrouillé avant de continuer.
4. Fixer la protection anti-éclaboussures directement sur le haut du corps.
5. Sélectionnez l'accessoire de mixage adapté à votre recette.
6. Alignez les rainures de l'accessoire avec la Douille pour ustensiles, puis appuyez sur l'accessoire tout en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
7. Ajouter les ingrédients dans le bol à mélanger, en évitant de trop le remplir. Il est recommandé de ne pas dépasser 1,2 kg d'ingrédients à la fois et, pour le pétrissage de la pâte, de maintenir un mélange d'environ 2 parts de farine pour 1 part d'eau.
8. Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et maintenez-la enfoncée pour déverrouiller la tête du mixeur et la remettre en position horizontale. Relâchez la manette pour la verrouiller en place.
9. Branchez le cordon d'alimentation sur le courant électrique. Le contrôle de la vitesse s'allume et clignote en bleu.
10. Tournez le contrôle de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une vitesse et commencer à mélanger. Commencez à une vitesse plus basse pour éviter les éclaboussures, puis ajustez selon les besoins. Pour connaître les vitesses recommandées, reportez-vous aux **TYPES DE MÉLANGES**.

## COMMENT UTILISER L'APPAREIL

11. Pour utiliser la fonction d'impulsion, tournez le contrôleur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la position d'arrêt, en le maintenant en place pour obtenir des impulsions plus longues.
12. Interrompre périodiquement le mélange pour racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
13. Lorsque le mélange est terminé, ramenez le contrôle de la vitesse sur la position 0 et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
14. Soulevez la tête du mélangeur comme décrit précédemment et retirez l'accessoire en le poussant et en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

## TYPES DE MÉLANGES.

Commencez toujours à mélanger à faible vitesse pour éviter les éclaboussures, puis augmentez la vitesse si nécessaire.

| Vitesse   | Objectif             | Attachement           | Type de mélange                                                                                                                                               |
|-----------|----------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2       | Pétrissage           | Crochet de pétrissage | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recettes à basse vitesse.</li> <li>• Pâte à pâtes, à pizza, à pain ou à scone.</li> </ul>                            |
| 1-2       | Pliage               | Batteur               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recettes à basse vitesse.</li> <li>• Pâte à frire et pâtisseries</li> </ul>                                          |
| 3-4       | Mélange léger        | Batteur               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recettes à vitesse moyenne</li> <li>• Gâteaux et biscuits.</li> <li>• Beurre et sucre.</li> <li>• Glaçage</li> </ul> |
| 5-6       | Aérer et fouetter    | Fouet                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancs d'œufs et crème.</li> </ul>                                                                                   |
| Impulsion | Une puissance rapide | Fouet                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervalle (par exemple, mélange sous une éponge ou un blanc d'œuf).</li> </ul>                                      |

**Remarque :** En cas de mélanges lourds, ne pas faire fonctionner la machine pendant plus de six minutes à la fois, et attendre dix minutes pour qu'elle refroidisse avant de la faire fonctionner à nouveau.

# DÉPANNAGE

Commencez toujours à mélanger à faible vitesse pour éviter les éclaboussures, puis augmentez la vitesse si nécessaire.

| Problème                                                                  | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je ne sais pas quel accessoire utiliser pour le mélange.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez le crochet pétrisseur uniquement pour préparer des pâtes à levure ou d'autres pâtes à pain.</li> <li>• Utiliser le fouet pour aérer les blancs d'œufs.</li> <li>• Utilisez le batteur pour toutes les autres tâches de mélange.</li> </ul>                                |
| Je ne sais pas quel réglage de vitesse utiliser pour le mélange.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous aux <b>TYPES DE MÉLANGES</b> ci-dessus pour connaître les réglages de vitesse recommandés pour les différents mélanges.</li> <li>• Commencer à mélanger à la vitesse la plus basse et augmenter progressivement la vitesse pour éviter les éclaboussures.</li> </ul> |
| Un surmélange s'est produit.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to the mixing guide above for recommended speed settings for various mixtures.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| Les blancs d'œufs ne sont pas fouettés.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veillez à ce que le fouet et le bol soient parfaitement propres, car même de petites quantités de graisse peuvent avoir une incidence sur les performances du fouet.</li> </ul>                                                                                                    |
| Présence de grumeaux dans la pâte.                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamiser les farines et le sucre avant de les mélanger.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |
| La pâte à pain ne se combine pas.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certaines marques de farine peuvent absorber plus de liquide que d'autres, il peut donc être nécessaire d'ajouter du liquide.</li> <li>• Évitez d'utiliser des vitesses élevées pour pétrir la pâte.</li> </ul>                                                                    |
| La pâte est trop ferme et certains ingrédients collent aux parois du bol. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter plus de liquide à la pâte et utiliser une spatule pour racler tout mélange de nourriture sur les côtés du bol.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Le mélange caille après l'ajout des œufs.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter les œufs un par un, en battant bien après chaque œuf.</li> <li>• S'assurer que les œufs sont à température ambiante avant de les utiliser.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Cristaux de sucre encore visibles après le crémage                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuer à crémier jusqu'à ce que le sucre soit dissous, ou utiliser du sucre en poudre.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
2. Évitez d'immerger l'appareil dans un liquide.
3. Lavez à la main les accessoires et le bol de mélange à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Rincer et sécher soigneusement avant l'utilisation suivante.
4. Le fouet, le bol et la protection anti-éclaboussures peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le crochet à pâte et le batteur ne peuvent être lavés qu'à la main.
5. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
6. Évitez d'exposer l'appareil à la chaleur ou à des produits de nettoyage caustiques, qui pourraient le déformer ou le décolorer.
7. N'utilisez pas de détergents tranchants ou abrasifs sur l'appareil.

## RECETTES

Préparez facilement des gâteaux moelleux, des glaçages crémeux et des pâtes à pain parfaitement pétries. Des classiques aux créations innovantes, Promix Plus ouvre la voie à une multitude d'idées de recettes. Visitez notre blog aujourd'hui et laissez l'aventure culinaire commencer !



## ÉLIMINATION

Veuillez suivre les réglementations locales en matière de déchets lors de l'élimination de l'emballage. Les déchets doivent être triés et recyclés si possible.

En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers classiques. Cela est indiqué sur l'objet ou l'emballage par une poubelle barrée. Les produits électroniques doivent être correctement éliminés pour être recyclés.

Pour plus d'informations sur la récupération et le recyclage des appareils électroniques usagés, et pour localiser le point de collecte autorisé le plus proche, consultez votre organisme de recyclage local

Veuillez éliminer votre appareil de manière respectueuse de l'environnement.



## GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

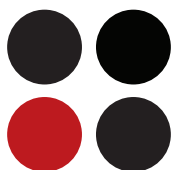
La garantie limitée de ce produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Dans ce cas, veuillez rapporter le produit dans l'un de nos magasins avec le reçu original ou la preuve d'achat ou envoyez-nous un email à:

**[serviceclient@stokesstores.com](mailto:serviceclient@stokesstores.com)**

Les obligations de garantie de THINKKITCHEN pour ce produit sont limitées aux conditions énoncées ci-dessous

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages, détériorations ou dysfonctionnements résultant de toute altération, modification, utilisation ou entretien inapproprié ou déraisonnable, mauvaise utilisation, abus, accident, négligence, exposition à une humidité excessive, feu, foudre, surtensions ou autres actes de la nature. Cette garantie limitée ne couvre pas toute altération non autorisée de ce produit, toute réparation tentée par une personne non autorisée par THINKKITCHEN pour effectuer de telles réparations, ou toute autre cause qui n'est pas directement liée à un défaut de matériaux et/ou de fabrication de ce produit.





# PROMIX PLUS

Stand **MIXER**  
**MELANGEUR** sur socle

660 WATTS

10591254/10591262/10630620/10617020/10617039/10617047/10617055/10630639