



BATTEUR SUR SOCLE PERSONNALISÉ

**Manuel d'instructions et livre
de recettes**



Tension nominale (États-Unis) : 120 V~

Puissance électrique (États-Unis) : 660 W

Tension nominale (Europe) : 220 à 240 V~

Puissance électrique (Europe) : 1 500 W

Prise mise à la terre (3 broches pour la version R.-U./UE) requise

*En Allemagne et aux Pays-Bas, il est nécessaire d'utiliser un adaptateur secteur (non fourni)

SSX26P131

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant d'utiliser le batteur sur socle. Conservez le contenu, y compris les instructions et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

Consignes générales de sécurité



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions.

- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le batteur sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ce batteur sur socle n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le batteur sur socle.
- Éteignez et débranchez le batteur sur socle avant tout montage, démontage ou nettoyage, ainsi que lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne tentez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des palettes pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures ou de dommages au batteur.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- N'utilisez pas le batteur sur socle avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement du batteur sur socle, une chute ou un dommage quelconque. Communiquez avec le fabricant à l'adresse (bespokepromotions@gozpartners.com). Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce endommagée incluse dans ce produit. Le non-respect de cette consigne annulera toute garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- N'utilisez pas le batteur en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Risque de secousse électrique
 - Branchez le batteur uniquement dans une prise reliée à la terre.
 - Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
 - N'utilisez pas de rallonge électrique.
 - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.
- Usage domestique seulement
- Placez le batteur sur socle sur un plan de travail lisse, plat et stable.
- Ne branchez pas la fiche d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique avant d'avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Représentant autorisé de l'UE

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
 Kolonnenstr. 8, 10827 Berlin, Allemagne
contact@simajola.de

Personne responsable au Royaume-Uni

EdgeComply Ltd
 2 Appleby Yard, Soames Walk, London SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Balayez le code QR ci-dessous pour obtenir des renseignements et des instructions supplémentaires :



Avis concernant l'échauffement et le bruit du moteur

Fonctionnement normal : échauffement du moteur

La partie supérieure du boîtier du batteur peut devenir tiède ou chaude en cas d'utilisation prolongée ou intensive. Ce phénomène est normal. Le moteur est conçu pour fonctionner à des températures élevées. Si vous remarquez une odeur forte ou une légère odeur de brûlé lors de la première utilisation, cela est également normal : elle est causée par la combustion des revêtements protecteurs des nouveaux enroulements du moteur. Elle diminuera après les premières utilisations.

Si le batteur cesse de fonctionner pendant une utilisation prolongée, le système de protection du moteur peut s'être activé. Tournez la commande de vitesse sur 0, débranchez l'appareil et laissez-le **refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.**

Important : il s'agit d'une machine neuve. Les lubrifiants présents dans le moteur doivent s'écouler à travers les composants. Au fil de son utilisation, le moteur émettra un bruit ou une tonalité différente de celle qu'il produisait lors de sa première mise en service.

Composants

N° 1 : arbre de sortie

N° 2 : bouton de levage

N° 3 : bouton de vitesse

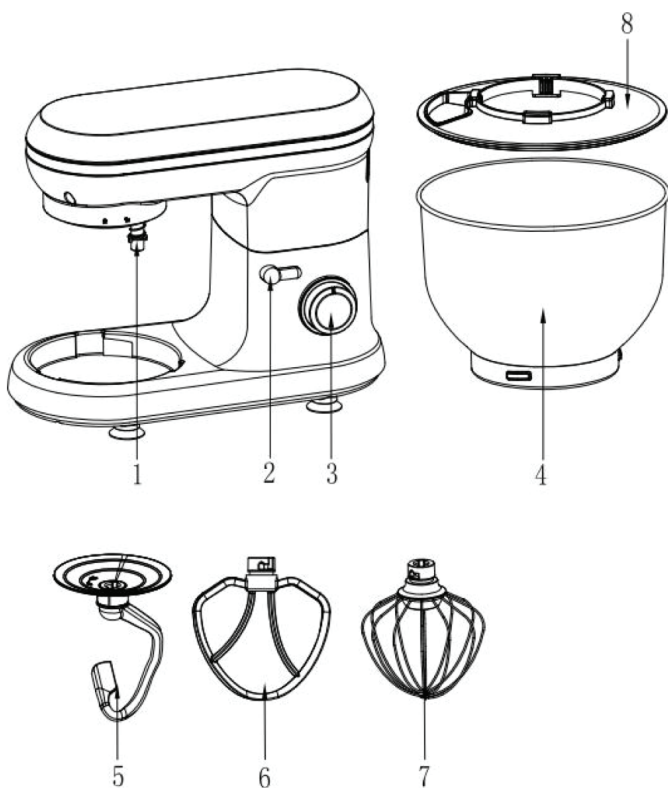
N° 4 : bol mélangeur

N° 5 : crochet pétrisseur

N° 6 : palette

N° 7 : fouet

N° 8 : couvercle du bol



Comment utiliser la machine

1. Avant l'utilisation, laver les accessoires à l'eau propre savonneuse, rincer et sécher.
2. Placer le batteur sur socle sur une surface plane, propre et sèche.
3. S'assurer que le bouton de vitesse (n° 3) est réglé sur 0 et que le batteur sur socle est débranché. Appuyer légèrement sur la tête de la machine pour relâcher la tension du ressort, en gardant la main sur le dessus de la machine, tourner le bouton de levage (n° 2) d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Guider la tête de la machine vers le haut avec la main pour éviter qu'elle ne se relève brusquement. Voir l'étape 1 de l'image PG1 ci-dessous :



4. Installer le couvercle du bol (n° 8) sur l'extrémité de l'arbre de sortie de la tête de la machine, comme indiqué à la partie « Étape 2 » de l'image PG2 ci-dessous :



5. Verser les ingrédients à mélanger dans le bol mélangeur. Important : Ne pas trop remplir le bol. Un remplissage excessif peut entraîner le débordement des ingrédients pendant le mélange et risque d'endommager le moteur ou les accessoires.
6. Assembler le bol mélangeur (n° 4) sur la machine. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le fermoir soit vissé et verrouillé. Voir les étapes 3 et 4 de l'image PG3 ci-dessous :



7. Installer les accessoires requis (n° 5, 6 ou 7). Un seul des trois peut être utilisé à la fois. Une fois le composant d'agitation choisi, l'insérer sur l'arbre de sortie de mélange de la tête (n° 1). Pousser les accessoires vers le haut, puis les tourner d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage. Voir l'étape 5 de l'image PG4 et l'étape 6 dans l'image PG5 ci-dessous :



8. Appuyer sur la tête de la machine vers le bas tout en tournant le bouton de levage (n° 2) d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. La machine verrouille automatiquement le bouton de levage (n° 2) une fois que la tête est dans la position de verrouillage appropriée. Voir l'étape 7 de l'image PG6 ci-dessous :



PG6

9. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise et mettre l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur.
10. Régler le bouton de vitesse (n° 3) à la vitesse souhaitée : lancer le mélange.
11. Une fois les ingrédients mélangés, appuyer sur la tête de la machine à la main vers le bas et tourner le bouton de levage (n° 2) d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, guider doucement la tête vers le haut, tourner le bol mélangeur (n° 4) d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer le bol du batteur.
12. Toujours éteindre et débrancher le batteur sur socle avant d'en changer les accessoires ou de s'approcher des pièces en mouvement.

Guide des accessoires

Chaque accessoire est conçu pour un type de mélange spécifique. Utilisez le guide ci-dessous pour choisir l'accessoire adapté à chaque recette.

Accessoire	N° de composant	Image	Idéal pour	Plage de vitesse	Conseils
Crochet pétrisseur	N° 5		Pains à la levure, pâte à pizza, bagels, petits pains	1 à 3	Ne jamais dépasser la vitesse 3 avec des pâtes à la levure. Des vitesses plus élevées peuvent solliciter excessivement le moteur.
Palette	N° 6		Pâte à gâteau, biscuits, purée de pommes de terre, pain de viande, glaçages	2 à 4	Idéal pour la plupart des tâches de mélange quotidiennes. Commencer à basse vitesse; l'augmenter graduellement.
Fouet	N° 7		Crème fouettée, blancs d'œufs, glaçage léger	5 à 6	À utiliser uniquement pour les mélanges légers et aériens. Ne pas utiliser avec des pâtes épaisses. Laver à la main seulement; non compatible avec le lave-vaisselle.

Conseils pour d'excellents résultats

Conseils généraux pour les mélanges

- Toujours démarrer à la vitesse 1, puis augmenter graduellement jusqu'à la vitesse désirée. Un démarrage à grande vitesse peut provoquer des projections d'ingrédients.
- Ne pas racler le bol pendant le fonctionnement du batteur. Mettre le sélecteur de vitesse sur 0 et arrêter le batteur avant de racler les parois.
- Pour de meilleurs résultats, les ingrédients doivent généralement être à température ambiante, sauf indication contraire dans la recette.
- Ne pas dépasser la vitesse maximale recommandée pour chaque accessoire (consultez le guide des accessoires à la page 9). Le fonctionnement à des vitesses excessives réduit la durée de vie de l'appareil.

Pâtes à levure (crochet pétrisseur : n° 5)

- Activer la levure dans un liquide tiède (38 à 43 °C/100 à 110 °F) avant de l'incorporer à la farine.
- Dans la plupart des cas, pétrir les pâtes à base de levure à la vitesse 2. Ne pas dépasser la vitesse 3.
- Une pâte correctement pétrie présente une texture lisse et légèrement adhérente. Elle reprend sa forme initiale lorsqu'on y enfonce un doigt.
- Quantité maximale de farine recommandée pour une seule préparation : 9 tasses de farine à pain.

Blancs d'œufs et crème fouettée (fouet : n° 7)

- S'assurer que le bol et le fouet sont bien propres et secs. Même la moindre trace de matière grasse empêchera les blancs d'œufs de monter correctement en neige.
- Pour la crème fouettée, refroidir le bol et le fouet au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de fouetter la crème. Utiliser une crème épaisse froide.
- Commencer à la vitesse 4 et augmenter jusqu'à la vitesse 6. Surveiller attentivement : trop fouetter la crème la transforme en beurre, tandis que les blancs d'œufs trop battus deviennent secs et granuleux.

Gâteaux et biscuits (palette : n° 6)

- Bien mélanger le beurre et le sucre avant d'ajouter d'autres ingrédients : cette étape permet de donner de la consistance à la préparation.
- Ajouter les œufs l'un après l'autre pour permettre à la pâte de bien s'émulsionner.
- Au moment d'incorporer la farine, mélanger seulement jusqu'à l'obtention d'un appareil tout juste homogène. Un mélange excessif favorise le développement du gluten et donne une texture dure.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Avant le nettoyage

Tournez la commande de vitesse sur 0. Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des décharges électriques ou des blessures.

Nettoyage du corps principal

- Essuyez l'extérieur du batteur avec un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers, d'eau de Javel, de tampons à récurer ou de matériaux abrasifs sur toute surface.
- N'immergez pas le corps principal du batteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne vaporisez pas d'eau ou de produits de nettoyage directement sur le batteur sur socle.
- Essuyez fréquemment l'arbre de sortie n° 1 avec un chiffon humide pour éviter l'accumulation de résidus. Séchez soigneusement après l'avoir essuyé.

Nettoyage des accessoires

Accessoire	Méthode de nettoyage	Remarques
Bol (n° 4)	Lavable au lave-vaisselle ou à la main à l'eau tiède savonneuse	Séchez-le soigneusement avant de remettre en place
Palette (n° 6)	Lavable au lave-vaisselle ou à la main	Retirez-le du batteur avant le lavage
Crochet pétrisseur (n° 5)	Lavable au lave-vaisselle ou à la main	Retirez-le du batteur avant le lavage
Fouet (n° 7)	Lavable au lave-vaisselle ou à la main	Retirez-le du batteur avant le lavage
Couvercle de bol (n° 8)	Lavable au lave-vaisselle ou à la main	Retirez-le du batteur avant le lavage

Entretien

N'ouvrez pas le batteur, aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur. Pour obtenir du soutien en matière de garantie ou de service, communiquez avec (bespokepromotions@g02partners.com).

Entreposage

- Ne rangez pas les accessoires fixés à l'arbre de sortie.
- Rangez les accessoires dans un endroit propre et sec.
- Enroulez le cordon d'alimentation sans serrer, évitez de le plier brusquement ou de l'enrouler serré autour du corps de l'appareil.
- Entrez-le dans un endroit sec, loin des sources de chaleur.

Dépannage

Problème	Cause probable	Solution
Le batteur ne démarre pas	Non branché; bouton de vitesse sur 0; bol mal verrouillé; disjoncteur déclenché	Vérifiez la connexion d'alimentation. Assurez-vous que le bouton de vitesse est réglé à une position supérieure à 0. Vérifiez que le bol est complètement verrouillé dans le sens des aiguilles d'une montre. Vérifiez le disjoncteur domestique.
Le batteur s'arrête pendant l'utilisation	Protection contre la surchauffe du moteur activée	Tournez la vitesse sur 0. Débranchez et laissez refroidir pendant au moins 30 minutes. Ceci est normal lors d'une utilisation intensive prolongée.
Le boîtier du moteur est chaud	Fonctionnement normal sous charge	Ce phénomène est normal. Le moteur est conçu pour fonctionner à chaud. Si l'appareil est trop chaud pour être touché et s'éteint, consultez la section « Le batteur s'arrête pendant l'utilisation » ci-dessus.
Odeur forte ou de brûlé (nouvel appareil)	Revêtement protecteur sur les enroulements du moteur qui brûle	Normal lors des premières utilisations. Faites fonctionner le batteur brièvement sans charge. L'odeur diminuera rapidement.
Vibrations ou bruit excessif	Accessoire mal fixé; batteur non posé sur une surface plane; bol trop rempli	Arrêtez le batteur. Confirmez que l'accessoire est verrouillé (un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller). Assurez-vous que la machine est sur une surface plane et stable. Réduisez le contenu du bol s'il est trop rempli.

Garantie

Le batteur sur socle SSX26P131 est couvert par une garantie du fabricant pouvant aller jusqu'à 12 mois.

Couverture

La garantie couvre les défauts de fabrication liés aux matériaux ou à la main-d'œuvre lorsque le batteur est utilisé conformément aux instructions fournies. Cela s'applique à l'usage domestique seulement et ne couvre pas l'usage commercial ou industriel.

Ce que vous devez faire

Conservez votre preuve d'achat, la confirmation de commande et les détails de l'emballage. En cas de problème, communiquez directement avec le service d'assistance de GO2 Partners à l'adresse suivante : bespokepromotions@go2partners.com. Respectez toutes les consignes figurant dans le manuel d'utilisation afin de conserver votre droit à la garantie.

Ce qui est couvert / Ce qui n'est pas couvert

Couvert

- Défaillance du moteur dans des conditions normales d'utilisation
- Défauts du mécanisme de commande ou d'engrenage
- Boîtier fissuré ou défectueux en raison d'un défaut de fabrication
- Défaillances électriques ou défaillances des composants internes liées à l'usine

Non couvert

- Dommages attribuables à une utilisation abusive ou inadéquate
- Usage à des fins commerciales ou professionnelles, ou fonctionnement continu sous forte charge
- Pièces d'usure normale (p. ex., accessoires sujets aux frictions prolongées)
- Modification, altération ou utilisation d'accessoires incompatibles
- Dommages découlant du dépassement de la capacité du bol ou du non-respect des charges maximales précisées dans le guide d'utilisation

Réglementation

Par la présente, GO2 Partners déclare que le type d'équipement **SM-1519** est conforme à la directive 2014/30/UE, à la directive 2014/35/UE, à la directive RoHS 2 (2011/65/UE) et à la directive refondue RoHS 3 (UE) 2017/2102.

Représentant autorisé de l'UE

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
Kolonnenstr. 8, 10827 Berlin, Allemagne
contact@simajola.de

Personne responsable au Royaume-Uni

EdgeComply Ltd
2 Appleby Yard, Soames Walk, London SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Batteur sur socle personnalisé

Recettes

Beurre fait maison

Donne : environ 1 tasse de beurre

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Durée totale : 15 minutes

Équipement

- Batteur sur socle équipé du fouet
- Passoire ou tamis à mailles fines

Ingrédients

- 2 tasses de crème épaisse
- 1/2 c. à thé de sel (facultatif)

Préparation :

1. Verser la crème épaisse dans le bol du batteur sur socle muni du fouet.
2. Commencer le mélange à vitesse moyenne, en augmentant graduellement vers une vitesse moyenne-élevée.
3. La crème passera par plusieurs états : crème fouettée, pics fermes, séparation.
4. Continuer de mélanger jusqu'à ce que les matières solides (le beurre) se séparent du liquide (le babeurre), soit environ 8 à 12 minutes au total.
5. Passer le mélange au tamis, en conservant le babeurre au besoin.
6. Rincer le beurre à l'eau froide tout en le pressant pour retirer l'excès de liquide.
7. Incorporer du sel, si désiré, et mélanger quelques instants afin d'homogénéiser le tout.

Pain torsadé à la cannelle

Donne : 1 pain

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de levée : 1,5 à 2 heures

Temps de cuisson : 30 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec crochet pétrisseur
- Moule à pain rectangulaire

Ingrédients

- 3 1/2 tasses de farine à pain
- 1 tasse d'eau tiède ou de lait
- 2 1/4 c. à thé de levure
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de beurre

Garniture à la cannelle

- 1/3 tasse de cassonade
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 2 c. à soupe de beurre, ramolli

Glaçage facultatif

- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1 à 2 c. à soupe de lait
- 1/4 c. à thé d'extrait de vanille (facultatif)

Préparation

1. Activer la levure dans un liquide tiède additionné de sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux (5 à 10 minutes).
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre.
3. Mélanger à basse vitesse, puis pétrir à vitesse moyenne pendant 8 à 10 minutes.
4. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit environ 1 heure.
5. Mélanger la cassonade et la cannelle dans un petit bol.
6. Abaisser la pâte en un rectangle d'environ la largeur de votre moule à pain.
7. Étaler du beurre ramolli sur la pâte, puis le saupoudrer uniformément de sucre à la cannelle.

8. Enrouler fermement la pâte à partir du côté court, pincer la jointure pour la sceller, puis la déposer dans le moule à pain, jointure vers le bas.
9. Couvrir et laisser lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée, pendant environ 30 à 45 minutes.
10. Cuir au four à 190 °C (375 °F) pendant 30 minutes.
11. Laisser refroidir avant le glaçage. Pour le glaçage, mélanger au fouet le sucre glace avec le lait et la vanille jusqu'à obtenir une consistance fluide, puis le verser en filet sur le pain.

Pain à sandwich

Donne : 1 pain

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de levée : 1,5 à 2 heures

Temps de cuisson : 30 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec crochet pétrisseur
- Moule à pain rectangulaire

Ingrédients

- 3 1/2 tasses de farine à pain
- 1 tasse d'eau tiède ou de lait
- 2 1/4 c. à thé de levure
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de beurre

Préparation

1. Activer la levure dans un liquide tiède additionné de sucre (5 à 10 minutes).
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre.
3. Mélanger à basse vitesse, puis pétrir à vitesse moyenne pendant 8 à 10 minutes.
4. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Façonner un pain, le placer dans un moule et le laisser lever une nouvelle fois.
6. Cuir au four à 190 °C (375 °F) pendant 30 minutes.

Pain aux bananes

Donne : 1 pain

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec palette
- Moule à pain rectangulaire

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 3 bananes mûres et pelées
- 2 œufs
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude

Préparation

1. Battre le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.
2. Ajouter les œufs un après l'autre.
3. Ajouter les bananes écrasées.
4. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude; mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.
5. Verser la préparation dans un moule beurré.
6. Cuir au four à 175 °C (350 °F) pendant 50 à 60 minutes.

Pâte à pizza

Donne : 2 pizzas moyennes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de levée : 1 à 2 heures

Équipement

- Batteur sur socle avec crochet pétrisseur
- Plaque de cuisson

Ingrédients

- 4 tasses de farine à pain
- 1 1/2 tasses d'eau tiède
- 2 c. à thé de levure
- 1 c. à thé de sel

Préparation

1. Activer la levure dans l'eau.
2. Ajouter la farine et le sel.
3. Pétrir pendant 8 à 10 minutes.
4. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Partager et façonner.

Pâte à tarte

Donne : 1 pâte à double croûte

Temps de préparation : 15 minutes + refroidissement

Équipement

- Batteur sur socle avec crochet pétrisseur

Ingrédients

- 2 1/2 tasses de farine
- 1 tasse de beurre froid
- 6 à 8 c. à soupe d'eau glacée

Préparation

1. Incorporer le beurre à la farine jusqu'à obtenir une texture friable.
2. Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte se forme.
3. Laisser reposer au frais pendant 30 à 60 minutes avant de l'étaler.

Glaçage au fromage à la crème

Donne : Glaçage pour 1 gâteau

Temps de préparation : 10 minutes

Durée totale : 10 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec fouet

Ingrédients

- 8 oz de fromage à la crème
- 1/2 tasse de beurre
- 3 à 4 tasses de sucre en poudre

Préparation

1. Battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Incorporer progressivement le sucre.
3. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré.

Glaçage à la crème au beurre

Donne : Glaçage un gâteau à 2 couches

Temps de préparation : 10 minutes

Durée totale : 10 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec fouet

Ingrédients

- 1 1/2 tasses de beurre
- 4 1/2 tasses de sucre en poudre
- 3 à 4 c. à soupe de crème épaisse
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Battre le beurre pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'il blanchisse.
2. Incorporer progressivement le sucre.
3. Ajouter la crème et la vanille.
4. Battre jusqu'à obtenir une texture légère et onctueuse.

Crème fouettée

Donne : Environ 2 tasses

Temps de préparation : 10 minutes

Durée totale : 15 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec fouet

Ingrédients

- 1 tasse de crème épaisse

Préparation

1. Battre à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que des pics mous se forment.

Biscuits aux pépites de chocolat

Donne : 24 biscuits

Temps de préparation : 15 minutes

Durée totale : 25 minutes

Équipement

- Batteur sur socle avec palette
- Plaque de cuisson/plaque à pâtisserie

Ingrédients

- 2 1/4 tasses de farine
- 3/4 tasse de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 2 œufs
- 2 tasses de pépites de chocolat

Préparation

1. Battre le beurre et les sucres jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Ajouter les œufs.
3. Incorporer la farine en mélangeant.
4. Incorporer délicatement les pépites de chocolat.
5. Cuir au four à 175 °C (350 °F) pendant 10 à 12 minutes.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Élimination



Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères normales.

Éliminer l'appareil auprès d'une entreprise agréée de collecte des déchets ou via le centre de collecte communal. Respecter les règlements en vigueur. En cas de doute, se renseigner auprès du centre de collecte des déchets.



Fabriqué en Chine.

Snap-on et Wrench « S » sont des marques de commerce de Snap-on Incorporated et elles sont utilisées sous licence.

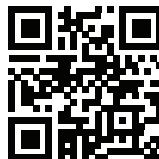
Toutes les autres marques sont des marques de leurs détenteurs respectifs. © 2026 Snap-on Incorporated. Imprimé en Chine.

Snap-on, 2801 80th St., Kenosha, WI 53143

www.snapon.com



**Balayer le code QR pour
obtenir des renseignements
supplémentaires**



SSX26P131