

MANUALE D'USO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

INSTRUCTION MANUAL

HAND BLENDER

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR À IMMERSION

BEDIENUNGSHANDBUCH

STABMIXER

GEbruIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MANUAL DE USO

BATIDORA DE MANO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

VARINHA MÁGICA

BRUKSANVISNING

STAVMIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

BRUGERVEJLEDNING

STAVBLENDER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER RĘCZNY

KÄYTTÖOPAS

SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING

STAVMIKSER

دليل التعليمات

خلاط يدوي

IT  
EN  
FR  
DE  
NL  
ES  
PT  
SV  
RU  
DA  
PL  
FI  
NO  
AR



**Informazioni importanti per l'utente**  
**Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Wichtige Informationen für den Benutzer**  
**Belangrijke informatie voor de gebruiker**  
**Información importante para el usuario**  
**Informações importantes para o utilizador**  
**Viktig information för användaren**  
**Важная информация для пользователя**  
**Viktig information til brukeren**  
**Ważne informacje dla użytkownika**  
**Tärkeitä tietoja käyttäjälle**  
**Viktig informasjon for brukere**  
**معلومات هامة للمستخدم**



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise**  
**Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /**  
**Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler تحذيرات**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving**  
**Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus**  
**Bekrivelse الوصف**



**Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /**  
**Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk الإستعمال**



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /**  
**Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza**  
**e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание**  
**/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /**  
**Rengjøring og vedlikehold التنظيف و الصيانة**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise**  
**/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança**  
**/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger**  
**/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /**  
**Sikkerhetsadvarsler تحذير للسلامة**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información**  
**/ Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoä /**  
**Informasjon معلومات**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**  
**/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /**  
**Neuvo / Forslag اقتراحات**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

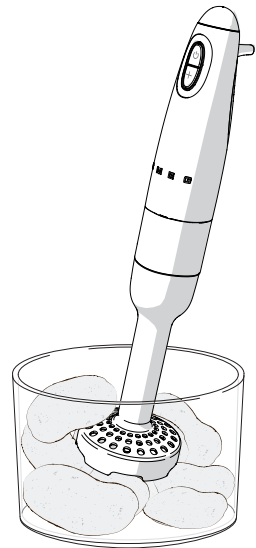
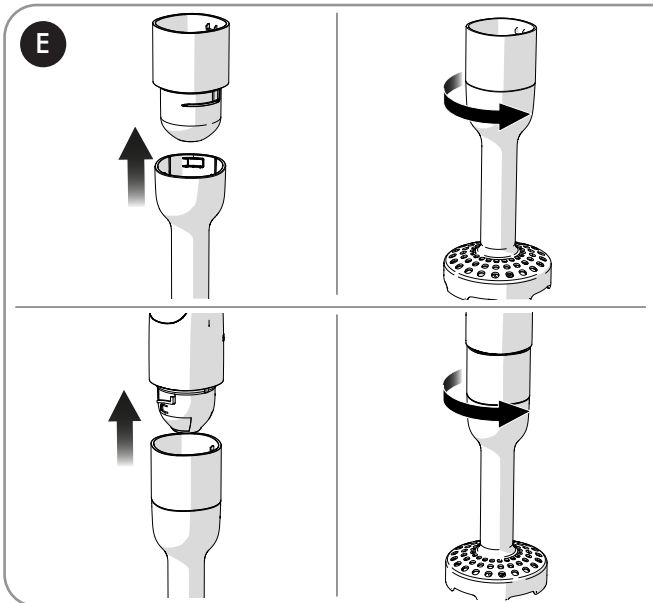
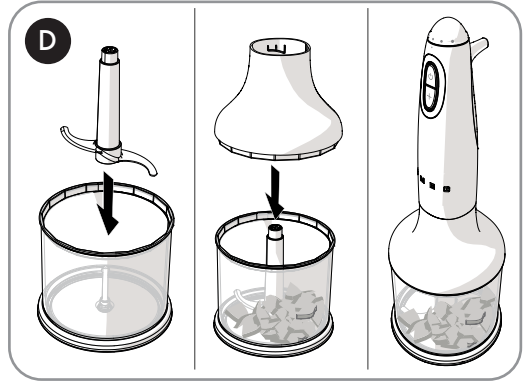
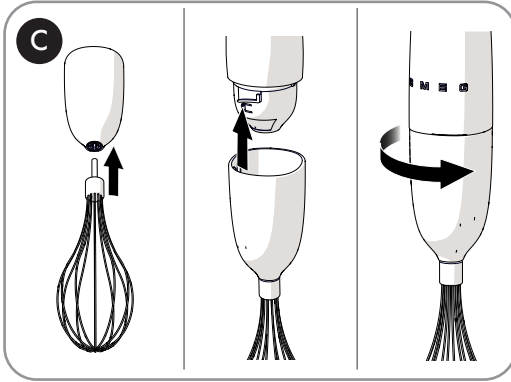
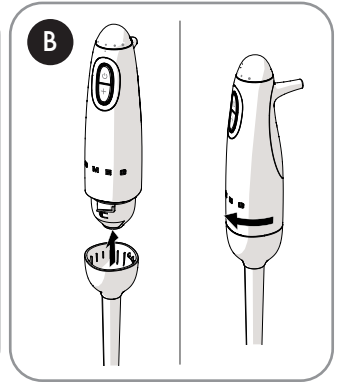
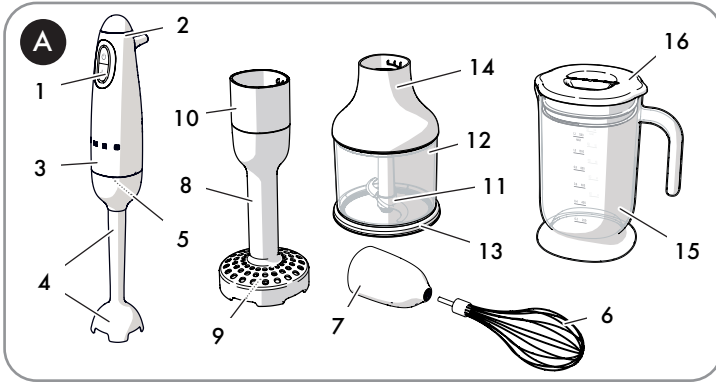
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





## 1 Sécurité

### 1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité.

Suivez tous les instructions de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé au sol ou s'il présente un dommage quelconque.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement.
- Évitez que le câble d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne positionnez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de brûleurs à gaz ou plaques électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Cet appareil comprend une connexion de mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même : en cas de panne, confiez-le exclusivement à un technicien qualifié pour la réparation.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Durant le fonctionnement, évitez le contact avec les parties en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces en mouvement durant le fonctionnement pour éviter de vous blesser et/ou d'endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en fonction, lorsque vous le laissez sans surveillance ou en cas de panne.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de monter et de démonter les composants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage.
- N'utilisez pas le mixeur avec des parties ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange originales du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non préconisées par le fabricant risque de provoquer des incendies, des électrocutions ou des dommages corporels.
- Évitez de toucher les lames de l'attache du mixeur car elles sont très affûtées : Danger de coupure ! Manipulez l'appareil avec soin au cours du démontage, de l'insertion et du nettoyage. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Démontez le groupe des lames du hachoir avant de vider le bol.
- N'utilisez pas l'appareil pour mixer des huiles ou des graisses à hautes températures.



# Avertissements

- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds sur le mixeur car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil en raison d'une évaporation inattendue.
- Utilisez des récipients aux bords hauts lorsque vous mixez des liquides, surtout s'ils sont chauds, pour réduire les fuites, les éclaboussures et les brûlures.
- Pour éviter les éclaboussures, introduisez toujours la tige de l'attache du mixeur au cœur des ingrédients avant d'activer le mixeur à immersion.
- Ne laissez pas le mixeur à immersion au repos dans une casserole chaude sur un brûleur allumé.
- N'utilisez pas le mixeur à immersion ou le hachoir pour hacher des trognons de fruits, des os ou d'autres aliments durs car ils risqueraient d'endommager la lame.
- Évitez que les liquides ne dépassent la jonction de la tige du mixeur.
- Évitez les éclaboussures de liquide sur le corps du moteur ou sur le câble du mixeur à immersion et évitez de les mouiller. En cas de contact avec des liquides, débranchez immédiatement le mixeur à immersion de la prise de courant et séchez soigneusement : Danger d'électrocution !
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou des racloirs mécaniques pour nettoyer le mixeur à immersion, ses attaches et ses accessoires.
- L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Les instructions pour un nettoyage correct de l'appareil sont indiquées dans le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

## 1.2 Connexion de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'Assistance Technique pour les faire remplacer.

## 1.3 Usage conforme à la destination prévue

Le non-respect des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions des mixeurs à immersion peuvent entraîner une mauvaise utilisation de l'appareil et des dommages corporels conséquents.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. L'appareil peut être utilisé pour mixer, broyer, mélanger et émulsifier différents ingrédients. En outre, grâce à ses accessoires, il est en mesure de broyer / hacher de la viande, du fromage, du pain, d'écraser des pommes de terre et d'autres légumes ou de monter et de battre les œufs et la crème fraîche pour différentes préparations. Tout autre usage est considéré comme un usage impropre.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives.
- L'appareil peut être utilisé avec tous les accessoires à toutes les vitesses.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.



- Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
- L'appareil peut être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - dans la zone cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
  - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ;
  - par les clients des hôtels, des motels et des résidences.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et les cafés, sont inappropriées.

## 1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non observation des avertissements de sécurité.



Conservez soigneusement ces instructions. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, veuillez également leur fournir ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Internet de Smeg « [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ».

## 1.5 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



**Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE.**

- Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant aux centres de collecte prévus par l'État. L'élimination adéquate de l'appareil mis au rebut évite tout dommage à l'environnement et les risques pour la santé des personnes. Pour plus d'informations sur l'élimination de l'appareil mis au rebut, contactez l'administration locale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où l'appareil a été acheté.



# Description

## 2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Bouton **ON/OFF** et bouton **TURBO**
- 2) Sélecteur de la vitesse
- 3) Corps du moteur
- 4) Tige du mixeur et groupe des lames en acier inox
- 5) Plaque d'identification
- 6) Fouet à fil en acier inox
- 7) Attache pour fouet à fil
- 8) Presse-purée
- 9) Groupe de lames presse-purée
- 10) Réducteur presse-purée
- 11) Groupe de lames en acier inox
- 12) Bol du hachoir sans BPA
- 13) Base antidérapante en silicone
- 14) Réducteur de hachoir
- 15) Carafe d'1,4 l sans BPA
- 16) Bouchon avec joint en silicone



Les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

### 2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (5) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

### 2.2 Avant la première utilisation



#### **Danger d'électrocution**

Branchez la fiche sur une prise de courant conforme et munie d'une mise à la terre.

- N'altérez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de rallonge.
- La non observation de ces avertissements peut provoquer un incendie, une électrocution voire la mort.

- Enlevez les éventuelles étiquettes et autocollants du mixeur à immersion et de ses accessoires.
- Nettoyez le corps du moteur avec un chiffon propre et humide et séchez.
- Lavez soigneusement les composants du mixeur à immersion et séchez-les soigneusement (voir «4 Nettoyage et entretien»).



#### **Parties en mouvement**

#### **Risque de dommages corporels ou de dégâts de l'appareil**

- N'introduisez pas les doigts, des fourchettes ou des cuillères à l'intérieur des attaches du mixeur à immersion. Vous risqueriez d'endommager les lames ou de provoquer des dommages corporels.
- Éloignez les mains, les cheveux, les colliers, les bracelets, les cravates, les spatules et autres objets des lames du mixeur à immersion pour éviter les dommages corporels et matériels.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.





## 2.3 Description des accessoires (Fig. A)

### Carafe sans BPA (15)

La capacité de la carafe graduée sans BPA va d'un minimum de 0,2 litre à un maximum de 1,4 litre. Celle-ci est équipée d'un joint pour la conservation des aliments.

### Fouet à fil (6)

Parfait pour monter les blancs d'œuf, la crème fraîche et pour la préparation de sauces, de crèmes, de condiments, etc.

### Hachoir (12)

On peut l'utiliser pour hacher des herbes aromatiques, des crudités, des biscuits secs, du pain sec, du chocolat, des fruits secs sans coques, de la viande et du poisson (voir «3.4 Guide pour travailler les ingrédients»). Équipé d'une base en silicone antidérapante pouvant servir de couvercle pour conserver les aliments.

### Presse-purée (8)

Parfait pour écraser des légumes cuits, ou des fruits mous ou cuits.

## 2.4 Description des commandes

### Bouton ON/OFF et bouton TURBO (1)

Maintenez le bouton **ON/OFF** enfoncée pour démarrer / arrêter le fonctionnement. Le moteur s'arrête lorsqu'on relâche le bouton.

Maintenez uniquement le bouton **TURBO** enfoncé pour faire tourner les lames à la vitesse maximale.

## 3 Utilisation

### 3.1 Utilisation du mixeur à immersion (Fig. B)

- Accrochez le corps du moteur (3) à la tige (4) du mixeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Branchez la fiche sur la prise de courant.
- Immergez la tige dans le récipient avec les ingrédients à traiter.
- Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour démarrer le fonctionnement. Utilisez le sélecteur de la vitesse pour augmenter la vitesse ou appuyez sur le bouton **TURBO** pour travailler à la vitesse maximale.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.



#### Lames affûtées

#### Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Manipulez les lames avec soin.



**N'activez le mixeur à immersion QUE lorsque la tige du mixeur est positionnée au cœur des ingrédients à traiter.**



# Utilisation

## 3.2 Utilisation des accessoires

Utilisez l'accessoire approprié en fonction des ingrédients à traiter.

### Utilisation du fouet à fil (Fig. C)

- Montez le fouet à fil (6) à son réducteur (7).
- Accrochez le corps du moteur (3) au réducteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Commencez à hacher les ingrédients en appuyant sur le bouton **ON/OFF** et réglez la vitesse au moyen du sélecteur de la vitesse. Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.

### Utilisation du hachoir (Fig. D)



Posez le bol du hachoir sur une surface plane et solide.

- Assemblez le hachoir en introduisant le groupe des lames (11) dans son logement au centre du bol (12).



Assurez-vous que le groupe des lames a été correctement inséré.

- Introduisez les ingrédients à traiter et couvrez le bol (12) avec son réducteur (14).
- Accrochez le corps du moteur (3) au réducteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Commencez à hacher en appuyant sur le bouton **ON/OFF** et réglez la vitesse au moyen du sélecteur de la vitesse en fonction des ingrédients à hacher (voir «3.4 Guide pour travailler les ingrédients»). Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.

- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.



### Lames affûtées

#### Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Manipulez les lames avec soin.



### Attention

- Ne faites pas fonctionner le hachoir avant d'avoir introduit les ingrédients dans le bol.
- N'introduisez pas des ingrédients trop chauds.
- Certains épices pourraient rayer le bol du hachoir.

### Utilisation du presse-purée (Fig. E)

- Montez le presse-purée (8) à son réducteur (10).
- Accrochez le corps du moteur (3) au réducteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Commencez à hacher les ingrédients en appuyant sur le bouton **ON/OFF** et réglez la vitesse au moyen du sélecteur de la vitesse. Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.



## 3.3 Suggestions pour l'utilisation du mixeur à immersion

### Tige du mixeur (4) :

- Déplacez-la doucement vers le haut et vers le bas pour obtenir les meilleurs résultats.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour faciliter le mixage et l'homogénéité d'hachage.

### Fouet à fil (6) :

- Il est conseillé de ne pas battre les blancs d'œufs trop longtemps pour éviter qu'ils ne sèchent trop et deviennent moins stables.

### Accessoire hachoir (12) :

- Ne remplissez pas excessivement le bol du hachoir.
- Coupez les ingrédients en morceaux égaux pour obtenir une consistance homogène.

### Presse-purée (8) :

- Lors de l'utilisation de l'accessoire pour les préparations avec des pommes de terre, il est conseillé de les traiter encore chaudes et à basse vitesse. Pour la préparation de purées, il est suggéré d'écraser d'abord les légumes puis d'ajouter les autres ingrédients (lait, beurre et épices).

FR

## 3.4 Guide pour travailler les ingrédients

Ingrédient	Préparation	Quantité	Vitesse	Temps
Viande	Coupez des morceaux de 2-3 cm	200 g	TURBO	20 secondes
Fromage à pâte dure	Coupez des morceaux d'1 cm MAX	120 g	TURBO	10 secondes
Carottes	Coupez des morceaux de 2-3 cm	200 g	HAUTE	15 secondes
Persil	Coupez les tiges	50 g	HAUTE	10 secondes
Oignons	Coupez en deux ou en quatre	100 g	MOYENNE	8-10 secondes
Ail	Gousses entières sans pelure	12 gousses	BASSE	8-10 secondes



Pour obtenir de meilleurs résultats et pour éviter d'endommager les lames, dans le cas d'ingrédients très durs (par exemple du fromage affiné), il est conseillé de suivre les instructions de coupe pour les ingrédients ci-dessus.



Les vitesses et les temps indiqués dans le tableau sont à titre indicatif. Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la consistance qu'on souhaite obtenir.



# Nettoyage et entretien

## 4 Nettoyage et entretien



### Utilisation impropre. Danger d'électrocution

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer le mixeur à immersion.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.



### Utilisation impropre. Risque de dommages aux surfaces.

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.

### 4.1 Nettoyage du corps du moteur

Pour une bonne conservation des surfaces externes du corps du moteur du mixeur à immersion, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un détergent neutre.

### 4.2 Nettoyage des composants du mixeur à immersion

#### Tige du mixeur (4)

Lavable à l'eau tiède et au détergent neutre. Non lavable au lave-vaisselle.

#### Fouet à fil en acier inox (6)

Compatible lave-vaisselle.

#### Réducteur du fouet à fil (7)

Nettoyez avec un chiffon doux et humide, ne l'immergez JAMAIS dans l'eau ou d'autres liquides. Non lavable au lave-vaisselle.

#### Hachoir (11), (12), (13)

Lames, récipient et base antidérapante lavables au lave-vaisselle.

#### Réducteur de hachoir (14)

Nettoyez avec un chiffon doux et humide, ne l'immergez JAMAIS dans l'eau ou d'autres liquides. Non lavable au lave-vaisselle.

#### Presse-purée (8) et lames (9)

Presse-purée lavable à la main avec un détergent neutre. Non lavable au lave-vaisselle. Lames amovibles lavables au lave-vaisselle.

#### Réducteur de presse-purée (10)

Nettoyez avec un chiffon doux et humide, ne l'immergez JAMAIS dans l'eau ou d'autres liquides.

#### Carafe (15) et bouchon (16)

Lavables au lave-vaisselle.



## 5 Recettes

### Mayonnaise

#### Ingrédients :

250 g d'huile (par exemple l'huile de graines de tournesol)

1 œuf et 1 jaune

1-2 cuillères à soupe de vinaigre

Salez et poivrez à volonté

#### Préparation :

1. Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans la carafe en suivant l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Introduisez délicatement la tige du mixeur à immersion jusqu'au fond de la carafe.
3. Maintenez le mixeur dans la même position et actionnez-le à la vitesse **TURBO**. Dès que l'huile commence à émulsionner, soulevez lentement la tige jusqu'au bord du mélange et réintroduisez-la en veillant à incorporer toute l'huile.

**Temps de préparation :** 1 minutes pour obtenir la consistance d'un condiment ; 2 minutes pour obtenir la consistance d'une sauce.

### Guacamole

#### Ingrédients :

1 grand avocat, épluché, dénoyauté et haché

3 cuillères à soupe de jus de citron

125 g de crème fraîche acide

1 cuillère à soupe d'ail haché

1 cuillère à café de piment Jalapeño

#### Préparation :

1. Avec l'accessoire hachoir, introduisez d'abord le groupe des lames dans le bol du hachoir puis ajoutez tous les ingrédients.
2. Couvrez le hachoir avec le couvercle et introduisez l'attache dans le corps du moteur. Faites fonctionner par à-coups jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance souhaitée.

**Conseil :** servez le guacamole avec des tacos et des burritos. Pour une variante plus légère, servez avec des carottes et des branches de céleri.



## Sauce pour pancake

### Ingrédients :

- 1 œuf
- 120 g de sucre glace
- 220 g de maltose

### Préparation :

1. Avec l'accessoire hachoir, introduisez d'abord le groupe des lames dans le bol du hachoir puis ajoutez tous les ingrédients.
2. Couvrez le hachoir avec le couvercle et introduisez l'attache dans le corps du moteur. Mixez les ingrédients pendant 5 secondes à la vitesse **TURBO**.

## Purée de pommes de terre

### Ingrédients :

- 700 g de pommes de terre moyennes
- Salez et poivrez à volonté

### Préparation :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 3 cm. Mettez-les dans une grande casserole et couvrez-les d'eau froide.
2. Couvrez avec un couvercle et faites bouillir à feu vif. Lorsqu'elles commencent à bouillir, enlevez le couvercle et laissez-les cuire pendant environ 20–25 minutes jusqu'à ce qu'on parvienne à y piquer un cure-dent sans difficulté.
3. Égouttez soigneusement les pommes de terre.
4. Remettez les pommes de terre dans la casserole sèche et tournez-les délicatement à feu doux pendant 1-2 minutes pour éliminer le liquide en excès.
5. Retirez du feu et laissez refroidir les pommes de terre pendant environ 5 minutes.
6. Introduisez l'attache presse-purée dans le corps du moteur et écrasez les pommes de terre pendant 1 minute à la vitesse **TURBO**. N'écrasez pas excessivement les pommes de terre pour ne pas les rendre collantes.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.