

Français

Vous venez d'acquérir notre nouveau mixer SWING que nous avons conçu avec tout notre savoir-faire dans le domaine de la préparation culinaire. Nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:(figure 1)

- A Attache cordon / accroche mixer
- B bouton marche / arrêt ergonomique
- C Bloc moteur
- D Pied mixer
- E Bol mélangeur gradué

UTILISATION :

Insérez le pied **D** sur le bloc moteur **C** et le tourner jusqu'au " clic " de verrouillage.(figure 2)

Votre mixer Swing est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milkshakes, les mayonnaises, pâte à crêpes, pâte à gaufres, les repas de bébés.

Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixer dans votre préparation puis appuyez sur l'interrupteur. Effectuez un mouvement de rotation et de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments.(figure 3)

Le mixer SWING est équipé d'un anneau en caoutchouc qui vous permet de fixer le cordon et de suspendre l'appareil (figure 4)

Quantités et temps de préparation :

Recettes	Temps	Quantité maxi
Milk-shakes et cocktails	60 secondes	0,6 l
Soupes	60 secondes	600 g
Pâtes à crêpes	30 secondes	600 g
Préparations pour bébés (exemple de recettes)	15 secondes	350 g
légumes cuits +		150 g
viande cuite +		100 g
bouillon de cuisson		100 g

N'utilisez pas cet appareil :

- dans une casserole sur le feu
- pour hacher de la viande crue, des fruits secs (amandes noisettes...) ou des cubes de glace.
- ne le faites pas fonctionner à vide.

NETTOYAGE

Débrancher toujours votre appareil avant de le nettoyer.

Retirer le pied **D** du bloc moteur **C**.

Bloc moteur : ne pas l'immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

Pied mixer : peut être lavé sous le robinet ou au lave-vaisselle

Attention : les lames du couteau sont très affûtées.

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur. Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau, ne pas passer le bloc moteur sous l'eau courante.
- L'appareil doit toujours être débranché lorsqu'il est inutilisé, avant chaque nettoyage et entretien, après utilisation avant de dévisser le pied ou s'il y a anomalie pendant le fonctionnement.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre, si le couteau est détérioré ou incomplet. Dans ces cas ou pour toutes autres réparations, ILESTNECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

