



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: HM3
CODIC: 4241681



NOTICE
↓

PROLINE

HM3

HAND MIXER

BATTEUR

HANDMIXER



ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION " en page 11.

- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 11&12.
- ❖ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



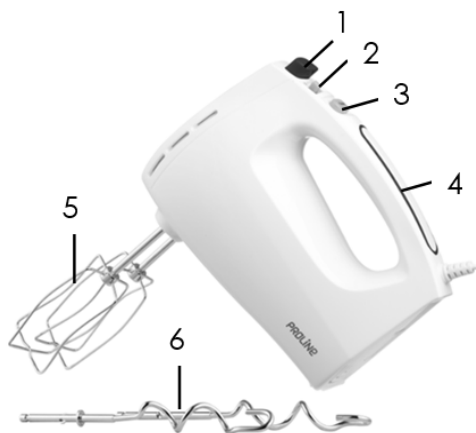
Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de le repêcher.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur car il y aurait un risque que le câble ou l'appareil lui-même entrent en contact avec de l'eau en cours d'usage.
- Débranchez toujours le batteur après usage, avant de monter ou de démonter les accessoires, et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Ne laissez pas le câble pendre du rebord d'une table ou d'un plan de cuisine, car il y aurait un risque que quelqu'un tire accidentellement sur le câble et que l'appareil soit endommagé ou blesse quelqu'un.
- Ne laissez pas le câble entrer en contact avec une surface brûlante, il risquerait d'être endommagé ou de provoquer un incendie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié, pour des raisons de sécurité.
- L'appareil et le câble ne doivent pas être exposés à la lumière directe du soleil et ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces humides, des bords coupants ou autres dangers.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- N'utilisez pas cet appareil pendant que vous cuisinez et ne le plongez pas dans un liquide bouillant.

DESCRIPTION



1. Bouton d'éjection
2. Bouton de réglage de la vitesse (de 0 à 5)
3. Bouton Turbo
4. Poignée
5. Batteurs (2)
6. Crochets pétrisseurs (2)

POUR COMMENCER

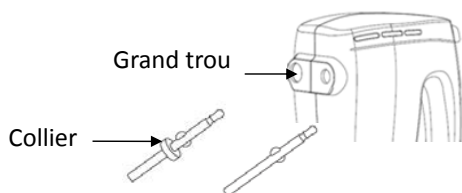
Avant d'utiliser votre batteur pour la première fois, lavez les fouets et les crochets pétrisseurs dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces. Essayez les surfaces extérieures du boîtier avec un chiffon humide.

ATTENTION: Afin d'éviter tout risque de blessure lors du montage et du démontage des fouets ou des crochets pétrisseurs, vérifiez au préalable que l'appareil est débranché et que le bouton de réglage de vitesse est sur **0**.

Choisissez l'accessoire qui convient selon le type de travail à effectuer

- **Batteurs:** Pour les mélanges liquides (crèmes, blancs d'œufs en neige, pâtes à gâteaux etc.).
- **Crochets pétrisseurs:** Pour les pâtes légères.

Insérez le batteur ou le crochet pétrisseur avec collier dans le grand trou. Insérez le batteur/crochet jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérez le batteur ou le crochet pétrisseur sans collier dans le petit trou et verrouillez-le en le tournant légèrement.



REMARQUE : N'essayez en aucun cas de faire fonctionner l'appareil avec un fouet et un crochet pétrisseur en même temps.

UTILISATION

ATTENTION: Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes d'affilée aux vitesses 1 à 5. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.

1. Branchez l'appareil.
 - Assurez-vous que le bouton de réglage de vitesse est sur **0**.
2. Plongez les fouets/crochets pétrisseurs le plus profondément possible dans les ingrédients, afin d'éviter les risques d'éclaboussures.
 - **REMARQUE :** Évitez de plonger le batteur dans les ingrédients au-delà de la hauteur des fouets/crochets pétrisseurs. Le boîtier de l'appareil ne doit en aucun cas entrer en contact avec du liquide.
3. Choisissez la vitesse qui convient en poussant le bouton de réglage de vitesse vers la droite (1 = vitesse lente, 5 = vitesse rapide).

Guide de recommandations pour les mélanges:

Vitesse	Accessoire	Description
1	Crochets pétrisseurs	Conseillés pour mélanger les ingrédients secs ou volumineux, incorporer le beurre, faire de la purée de pommes de terre
2	Batteurs	Conseillés pour mélanger les ingrédients liquides (ex: sauces de salade)
3	Crochets pétrisseurs	Conseillés pour mélanger les pâtes légères utilisées pour les gâteaux, les cookies, le pain éclair etc.
4	Batteurs	Conseillés pour fouetter la crème, les desserts etc.
5	Batteurs	Conseillés pour battre les blancs d'œufs en neige ou fouetter la crème

- Il est recommandé de commencer par une vitesse lente puis d'accélérer ensuite si nécessaire, selon la consistance des ingrédients en question.
4. Passez l'appareil dans les ingrédients en mouvements réguliers circulaires et verticaux.

Réglage turbo: Gardez enfoncé le bouton turbo pour faire tourner l'appareil à la vitesse maximale. Lâchez ce bouton pour revenir à la dernière vitesse sélectionnée.
 5. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le et mettez le bouton de réglage de vitesse sur **0**.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Le boîtier de l'appareil se nettoie avec un chiffon

humide. Ne le mettez jamais dans l'eau. Après chaque utilisation, démontez les fouets/crochets pétrisseurs en appuyant sur le bouton d'éjection. Lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220V-240V~, 50/60Hz
300W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.