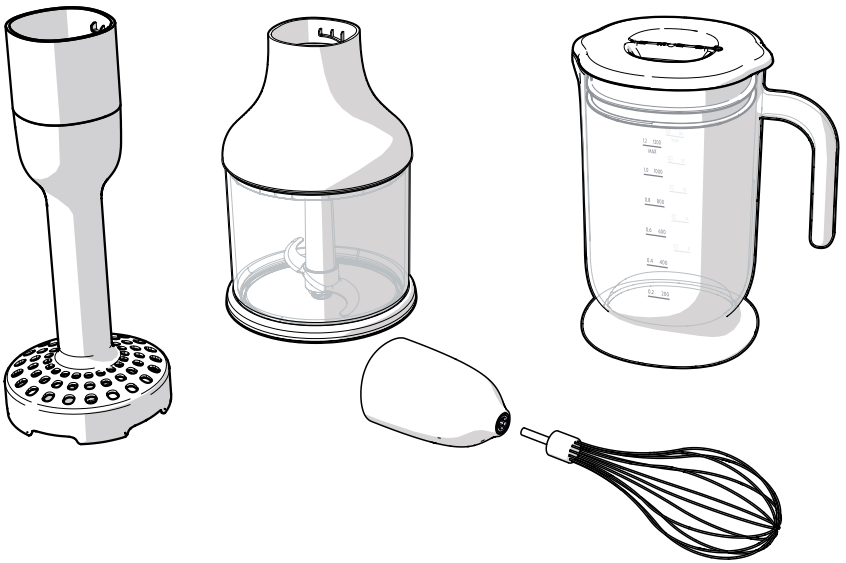
Cher client,
Merci beaucoup d'avoir acheté le mélangeur/mixeur à main Smeg de la Ligne Années 50.
En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour un appareil qui naît de l'union d'un style iconique, d'une conception technique innovante et de l'attention portée aux détails.
Cet appareil Smeg se coordonne parfaitement aux autres produits Smeg, ou fonctionne également très bien comme appareil autonome de votre cuisine.
Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil !
Pour obtenir plus de renseignements sur le produit, veuillez visiter le site : www.smeg.com ou www.smegusa.com (seulement pour les États-Unis, le Canada et l'Amérique du Sud).



Modèle HBAC01
Accessoires pour mélangeur/mixeur à main

Le constructeur se réserve le droit 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.

Sommaire

1	**Avertissements**	**46**
1.1	Introduction	46
1.2	Ce manuel d'utilisation	46
1.3	Utilisation prévue	46
1.4	Responsabilité du fabricant	47
1.5	Plaque d'identification	47
1.6	Élimination	47
2	**Description**	**48**
2.1	Description du produit	48
2.2	Description des commandes	49
2.3	Accessoires	49
3	**Utilisation**	**51**
3.1	Avant la première utilisation	52
3.2	Utilisation des accessoires du mélangeur/mixeur à main	52
3.3	Utilisation du hachoir	53
3.4	Utilisation du presse-purée	54
3.5	Guide alimentaire	56
4	**Recettes**	**57**
5	**Nettoyage et entretien**	**59**
5.1	Avertissements	59
5.2	Nettoyage du corps du moteur	59
5.3	Nettoyage des composants du mélangeur/mixeur à main	59

FR

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un incendie pourront se déclarer, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours respectez les messages de sécurité.

Consignes de sécurité importantes

RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent provoquer des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes.

AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT

- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.**
- **Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabriquant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.**
- **Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.**
- **Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.**
- **Conservez ces consignes dans un endroit sûr et transmettez-les à tout futur utilisateur.**

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, des modes pour éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages matériels, les blessures ou la mort.

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

À NOTER : Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans des maison préfabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de base doivent être suivies, incluant :

FR

Suivez toutes les consignes de sécurité pour utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche correspondra à une prise polarisée à sens unique seulement. Si la fiche ne correspond pas à la prise, inversez la fiche. Si la fiche ne correspond toujours pas à la sortie, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque façon.
- Débranchez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est échappé ou endommagé. Retournez l'appareil au service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
- Éloignez le cordon d'alimentation des rebords tranchants.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de brûleurs au gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité d'autres sources de chaleur.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié.
- En cas de défaillance, des réparations devraient être exécutées seulement par un technicien qualifié.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Ne essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec de l'eau : éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant, et étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre couvercle approprié.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des précautions doivent être prises lorsqu'il est utilisé près d'enfants.
- Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

Consignes de sécurité importantes

Pour cet appareil

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Le mélangeur/mixeur à main est portable : Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du bol hachoir lors du mélange pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages causés au mélangeur/mixeur. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Débranchez toujours le mélangeur/mixeur à main de la prise de courant s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Débranchez le mélangeur/mixeur à main lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et si vous remarquez tout défaut.
- L'appareil contient des indicateurs importants sur la fiche. La fiche de fixation ou le cordon complet ne convient pas au remplacement. En cas d'endommagement, l'appareil doit être remplacé.
- Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame du hachoir sur la base sans bien fixer le bol.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez avec soin. Évitez de toucher les lames du mélangeur/mixeur et du hachoir. Manipulez avec soin lors du retrait, de l'insertion ou du nettoyage des lames.
- Retirez la lame de l'accessoire hachoir avant de vider le bol. Ne mélangez pas d'huile ou de graisse chaude.
- Retirez le fouet ou le presse-purée du mélangeur/mixeur à main avant de le laver.
- Assurez-vous que le couvercle du hachoir est solidement verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'essayez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle du hachoir.
- Utilisez des grands récipients pour mélanger les liquides, surtout en cas de chaleur, pour réduire les déversements, les éclaboussures et les brûlures.
- Pour éviter les éclaboussures, insérez toujours la tige du mélangeur/mixeur dans la nourriture avant d'allumer le mélangeur/mixeur à main.
- Ne laissez pas le mélangeur/mixeur à main dans un chaudron chaud sur un brûleur allumé s'il n'est pas utilisé.
- Évitez d'utiliser le mélangeur/mixeur et le hachoir pour hacher des noyaux des fruits, des os ou d'autres aliments durs, car cela pourrait endommager les lames.
- Évitez d'avoir des liquides au-dessus de l'articulation de l'arbre.

Consignes de sécurité importantes

- Utilisez seulement les pièces de rechange d'origine. L'usage de pièces de rechange non approuvées par le fabricant pourrait causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures personnelles.
- Évitez de pulvériser du liquide sur le corps du moteur ou le cordon du mélangeur/mixeur à main, ou de les mouiller. En cas de contact avec le liquide, débranchez immédiatement le mélangeur/mixeur à main et séchez-le soigneusement : Risque de choc électrique !
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de détergent ou d'objet tranchant pour nettoyer le mélangeur/mixeur à main, ses fixations ou ses accessoires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

1 Avertissements

1.1 Introduction

Renseignements clés pour l'utilisateur :

Avertissements

Renseignements généraux sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation

Renseignements sur l'utilisation de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Renseignements pour le bon nettoyage et l'entretien de l'appareil.

Avertissement de sécurité

Information

Conseil

1.2 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé en parfait état et à portée de main pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 Utilisation prévue

- Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur.
- L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique.
- L'appareil peut être utilisé pour trancher, hacher, mélanger et émulsionner divers ingrédients. De plus, combiné à ses accessoires, il peut broyer la viande, le fromage, le pain, faire une purée de pommes de terre pommes de terre et d'autres légumes, ou fouetter et battre les œufs et la crème pour diverses préparations. Toute autre utilisation est considérée comme déplacée. N'utilisez pas l'appareil à des fins autre que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil peut être utilisé :
  - pour équiper les cantines, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les maisons de campagne ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - dans les environnements de type Bed-and-Breakfast.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou sans expérience dans l'utilisation d'appareils électriques, sauf si elles sont surveillées ou formées par les adultes qui sont responsables de leur sécurité.

Consignes de sécurité importantes

1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou dommages matériels causés par :

- Toute utilisation de l'appareil autre que celle pour laquelle elle a été conçue ;
- La lecture omise du manuel d'utilisation ;
- L'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- L'utilisation de pièces détachées non originales ;
- Ne pas suivre les consignes de sécurité.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification comporte les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

La puissance nominale est basée sur l'accessoire hachoir.

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act oblige le gouverneur de la Californie à publier une liste de substances connues de l'État de la Californie pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Avertissement

- Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de la Californie pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs.
- Cet appareil peut provoquer une faible exposition à certaines des substances énumérées, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

1.6 Élimination

Tension d'alimentation
Risque d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez l'appareil de la prise murale.

- **Les anciens appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères !** Conformément à la loi en vigueur, les appareils électriques en fin de vie devraient être envoyés à un centre de collecte différencié des déchets électriques et électroniques pour être triés. De cette façon, tous les matériaux précieux contenus dans les vieux appareils peuvent être recyclés et l'environnement sera protégé. Pour obtenir plus de renseignements, communiquez avec vos autorités locales ou les employés du centre de recyclage.

Nos appareils sont emballés dans des matériaux non-polluants et recyclables.

- Éliminez les matériaux d'emballage dans les centres de collecte différencié des déchets.

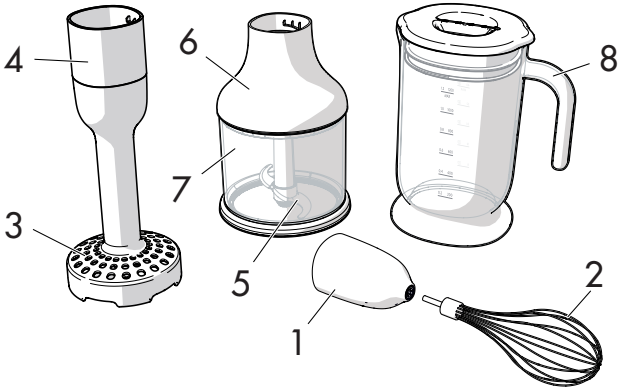
Emballage en plastique
Risque de suffocation

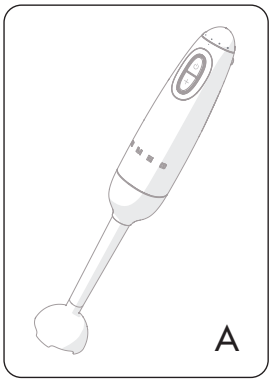
- Ne laissez jamais l'emballage ni ses parties sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique.

FR

2 Description

2.1 Description du produit





Modèle HBAC01 - Accessoires pour mélangeur/mixeur à main

1 Accessoire fouet

2 Fouet en acier inoxydable

3 Presse-purée

4 Réducteur

5 Groupe lame du hachoir

6 Couvercle du hachoir

7 Bol du hachoir en Tritan™ sans BPA avec base en silicone antidérapante

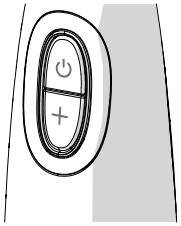
8 Carafe en Tritan™ sans BPA (capacité de 1,4 litres)

Le mélangeur/mixeur à main (**A**) n'est pas compris et il est vendu séparément

Les composants qui entrent en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériels qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.

2.2 Description des commandes

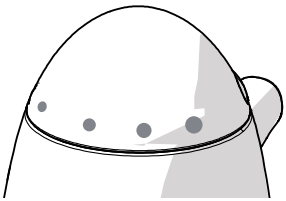
Bouton MARCHE/ARRÊT et bouton TURBO



Maintenez le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pour démarrer/arrêter le fonctionnement. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Appuyez sur le bouton TURBO et maintenez-le enfoncé séparément pour faire fonctionner les lames à la vitesse maximale.

Sélecteur de vitesse



Le sélecteur de vitesse vous permet d'ajuster la vitesse de rotation des lames en utilisant le mélangeur/mixeur à main. Le réglage de la vitesse est progressif : les points sur le sélecteur deviennent plus larges pour indiquer une augmentation de vitesse.

Pour augmenter la vitesse, tournez le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la vitesse, tournez le sélecteur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2.3 Accessoires

Carafe en Tritan™ sans BPA

La carafe en Tritan™ sans BPA comporte une poignée et un couvercle et est marqué en litres, tasses, millilitres et onces.

La carafe a une capacité allant d'un minimum de 0,2 litres à un maximum de 1,4 litres.

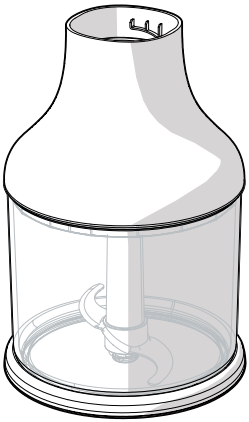
Fouet

Idéal pour fouetter les blancs d'œufs, les pâtes légères et la crème pour préparer les crèmes, les sauces, etc.

FR

Description

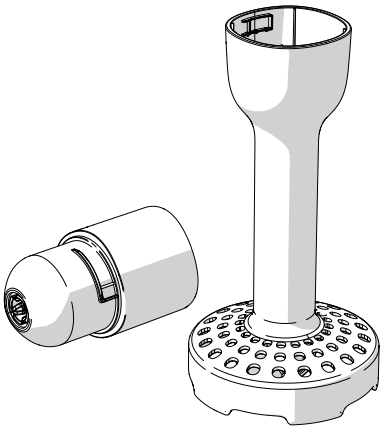
Hachoir



Il peut être utilisé pour hacher les herbes, les biscuits, le pain, les noix et les légumes.
Le hachoir est équipé d'un bol et d'un groupe lame.

Le bol du hachoir a une base en silicone antidérapante qui peut également être utilisée comme couvercle.

Presse-purée et réducteur



Parfait pour broyer les légumes cuits, comme les pommes de terre, les patates douces, les carottes, les rutabagas, les ignames et les navets.

3 Utilisation

Risque de choc électrique

- Branchez à une prise à 3 broches.
- Ne retirez pas la broche de mise à terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, déclencher un incendie ou produire un choc électrique.

« Mélangeur/mixeur à main uniquement pour la version États-Unis »

Volts : 120 volts c.a. seulement.

Hertz : 60 Hz

Votre mélangeur/mixeur à main possède une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche correspondra à une prise à sens unique seulement. Si la fiche ne correspond pas à la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque façon.

- N'utilisez pas de rallonge. Si le câble d'alimentation est trop court, un électricien ou un homme de service qualifié devra installer une prise près de l'appareil.
- Un câble d'alimentation court (ou un câble d'alimentation détachable) devrait être utilisé pour réduire le risque d'étranglement ou de chute sur un câble plus long.
- Les câbles d'alimentation ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si un entretien est exercé pendant leur utilisation.

Si un câble d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :

- Le classement électrique marqué du câble d'alimentation ou d'une rallonge devrait être au moins aussi grand que le classement électrique de l'appareil.
- Le câble devrait être placé de manière à ne pas s'accrocher sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus.
- Si l'appareil est du type mise à la terre, la rallonge devra être un câble à 3 broches de mise à la terre.

- Cet appareil a des indicateurs importants sur la fiche.
- La fiche de fixation ou le cordon complet ne peut pas être remplacé. En cas d'endommagement, l'appareil doit être remplacé.

FR

Utilisation

3.1 Avant la première utilisation

1. Retirez toutes les étiquettes et autocollants du mélangeur/mixeur à main et de ses accessoires.
2. Essuyez le corps du moteur avec un chiffon propre et humide, et séchez-le.
3. Lavez soigneusement les composants du mélangeur/mixeur à main et séchez-les soigneusement (voir « 5 Nettoyage et entretien »).

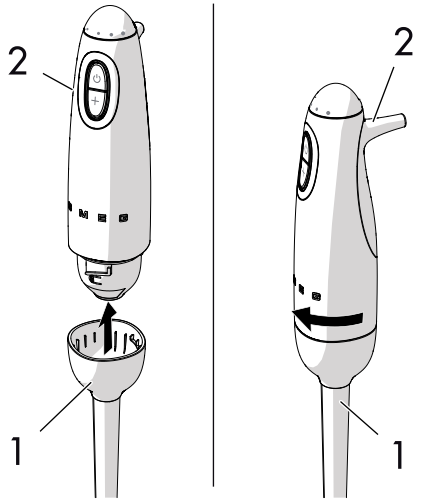
Pièces mobiles

Risque de blessures ou de dommage à l'appareil

- N'insérez pas de doigts, de fourchettes ou de cuillères dans les accessoires du mélangeur/mixeur à main. Cela pourrait causer des blessures ou endommager les lames.
- Gardez les mains, les cheveux, les bijoux lâches, les cravates ou les vêtements, les spatules et autres objets à l'écart des accessoires du mélangeur/mixeur à main pour éviter des blessures ou d'endommager l'appareil.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez de la prise avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Évitez de toucher les pièces mobiles.

3.2 Utilisation des accessoires du mélangeur/mixeur à main

1. Utilisez l'accessoire le mieux adapté à l'aliment que vous souhaitez traiter.
2. Insérez l'accessoire (**1**) dans le corps du moteur (**2**) et tordez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin qu'il s'enclenche dans le boîtier du corps du moteur.



3. Insérez la fiche à la prise d'alimentation.
4. Commencez l'opération en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**. Utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter la vitesse ou le bouton **TURBO** pour travailler à une vitesse maximale.

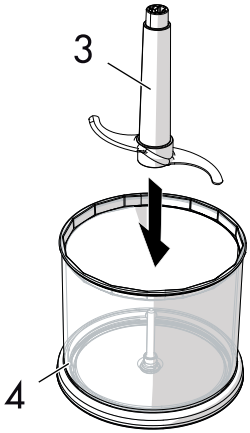
Lames tranchantes

Danger de coupures

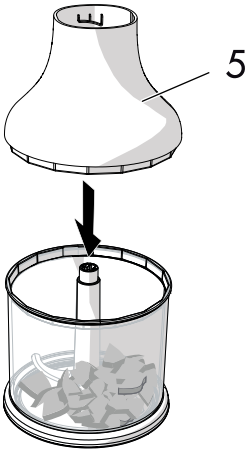
- Ne touchez jamais les lames avec les mains. Utilisez une spatule si vous devez enlever les aliments.
- Manipulez les lames très soigneusement.

3.3 Utilisation du hachoir

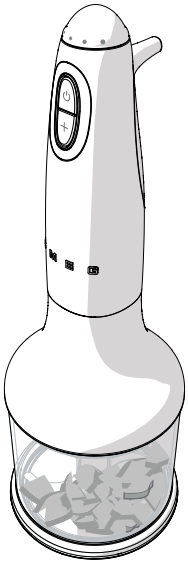
1. Assemblez le hachoir en insérant le groupe lame (**3**) dans son boîtier au centre du bol (**4**).



2. Ajoutez les aliments à traiter et fermer le bol à l'aide du couvercle du hachoir (**5**).



3. Insérez l'accessoire hachoir dans le corps du moteur et tordez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin qu'il s'enclenche dans le boîtier du corps du moteur. Commencer à hacher en utilisant le bouton **MARCHE/ARRÊT** et réglez le sélecteur de vitesse en fonction des aliments que vous coupez. Le bouton **TURBO** peut aussi être utilisé.



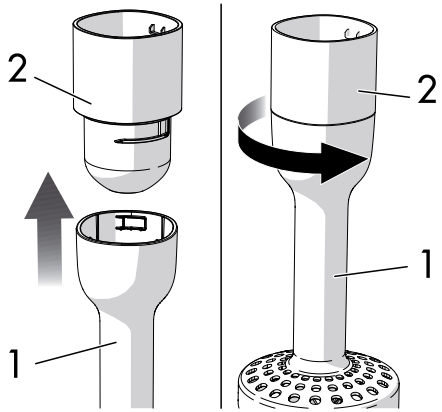
Lames tranchantes

Danger de coupures

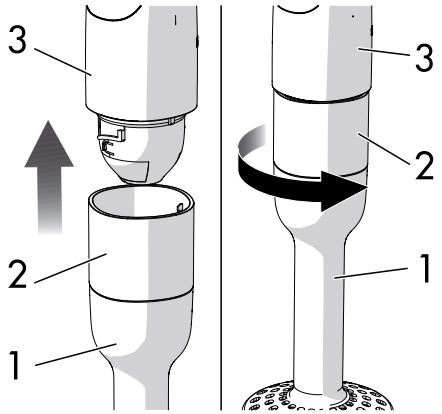
- Ne touchez jamais les lames avec les mains.
- Manipulez les lames très soigneusement.

3.4 Utilisation du presse-purée

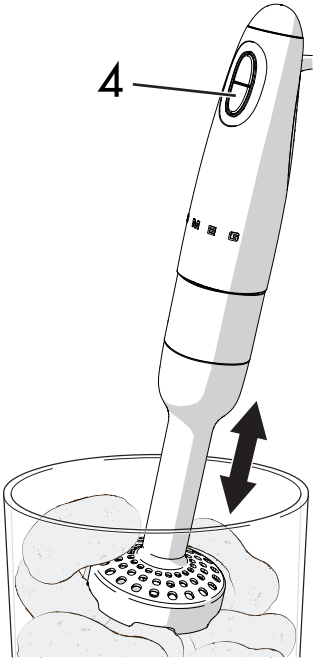
1. Faites bouillir et égouttez les pommes de terre ou autres légumes, et placez-les dans une casserole ou un bol.
2. Fixez le presse-purée (**1**) au réducteur (**2**).



3. Ensuite, fixez le groupe formé par presse-purée et réducteur au corps du mélangeur/mixeur à main (**3**).



4. Sélectionnez la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.
5. Plongez la tête du presse-purée dans les pommes de terre ou autres légumes, et appuyez sur le bouton **MARCHE/ ARRÊT** (**4**). Soulevez et plongez à un endroit différent dans la casserole ou le bol. Procédez jusqu'à ce que les pommes de terre/légumes soient écrasés à votre goût.



Lames tranchantes

Danger de coupures

- Ne touchez jamais les lames avec les mains.
- Manipulez les lames très soigneusement.

Conseil d'utilisation de votre mélangeur/ mixeur à main

- Tige du mélangeur/mixeur : Déplacez doucement le mélangeur/mixeur à main vers le haut et vers le bas pour obtenir les meilleurs résultats.
- Démarrez le mélangeur/mixeur à main seulement après que l'arbre du mélangeur/mixeur ait été placé dans le mélange à mélanger.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour faciliter le mélange et le hachage.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou autres liquides.
- Pour incorporer l'air dans le mélange, tenez la lame juste sous la surface.
- Fouet : Lorsque vous utilisez le fouet, évitez de battre les blancs d'œufs trop longtemps, car ils pourraient sécher et devenir moins stables.
- Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs battus lentement après que des pics aient commencé à se former.
- La durée maximale du fonctionnement continu du fouet est de 4 minutes.
- Presse-purée : Lors de l'utilisation du presse-purée, utilisez une vitesse faible pour les pommes de terre, car elles sont collantes et ne doivent pas être surmenées. Utilisez une vitesse plus élevée pour écraser les légumes comme les navets et les patates douces.
- Pilez les légumes lorsqu'ils sont chauds.
- Pilez les légumes d'abord et ajoutez d'autres ingrédients, comme le lait, le beurre et l'assaisonnement, après.
- Accessoire hachoir: Ne faites pas fonctionner le hachoir sans nourriture dans le bol.
- Ne surchargez pas le bol du hachoir.
- Coupez les aliments en morceaux de même taille pour obtenir des résultats réguliers.
- Placez le bol du hachoir sur une surface plane et robuste.
- Assurez-vous que la lame est correctement insérée.
- Il est préférable de hacher les aliments qui ne sont pas trop chauds.
- Certaines épices risquent de rayer le bol du hachoir.

3.5 Guide alimentaire

Aliment	Préparation	Quantité	Vitesse	Temps
Viande	Coupez en morceaux de 2-3 cm	200 g	**TURBO**	20 secondes
Fromage à pâte dure	Coupez en morceaux de 1-2 cm	120 g	**TURBO**	10 secondes
Carottes	Coupez en morceaux de 2-3 cm	200 g	**HAUTE**	15 secondes
Persil	Retirez les tiges	50 g	**HAUTE**	10 secondes
Oignons	Coupez en moitié ou en quartiers	100 g	**MOYENNE**	8-10 secondes
Ail	Clous de girofle entiers sans peau	12 clous de girofle	**BASSE**	8-10 secondes

Les vitesses et les temps indiqués dans le tableau sont approximatifs et sont basés sur des tests de laboratoire internes.

Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la consistance que vous souhaitez obtenir.

4 Recettes

Mayonnaise

Ingrédients :

250 g d'huile (par ex. : huile de tournesol)
1 œuf et 1 jaune d'œuf supplémentaire
2 cuillères à soupe de vinaigre
Sel et poivre au goût

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients (à température ambiante) dans la carafe suivant l'ordre ci-dessus.
2. Insérez doucement le mélangeur/mixeur à main jusqu'à ce que vous touchiez le fond de la carafe.
3. Gardez le mélangeur/mixeur dans la même position, le faire fonctionner à la vitesse **TURBO**. Lorsque l'huile commence à émulsionner, levez lentement l'arbre vers le haut du mélange, puis redescendez, en veillant à incorporer toute l'huile.

Délai de traitement : 1 minute pour un résultat de type assaisonnement ; 2 minutes pour un résultat de type trempette.

Guacamole

Ingrédients :

1 gros avocat, pelé, épépiné et haché
3 cuillères à soupe de jus de citron
125 g de crème sure
1 cuillère à soupe d'ail haché
1 cuillère à café de jalapeño haché

Méthode :

1. À l'aide du hachoir, insérez d'abord la lame de hachage dans le bol du hachoir, puis mettez tous les ingrédients dans le bol.
2. Fermez le hachoir avec le couvercle et insérez le moteur. Pulsez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.

Suggestion : servez le guacamole avec des tacos et des burritos. Pour une option plus légère, servez avec des carottes et des bâtons de céleri.

Garniture à crêpes

Ingrédients :

120 g de sucre à glacer
40 g de blanc d'œuf

Méthode :

1. À l'aide du hachoir, insérez d'abord la lame de hachage dans le bol du hachoir, puis mettez tous les ingrédients dans le bol.
2. Fermez le hachoir avec le couvercle et insérez le moteur. Mélangez les ingrédients pendant 5 secondes à la vitesse **TURBO**.

Purée de pommes de terre

Ingrédients :

700 g de pommes de terre rousses de taille moyenne
Sel et poivre au goût

Méthode :

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 3 cm. Placez-les dans une grande casserole et couvriez d'eau froide.
2. Couvrez et portez à ébullition à feu vif. Une fois à ébullition, retirez le couvercle et continuez la cuisson pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette puisse être facilement insérée dans les morceaux de pommes de terre.
3. Égouttez bien les pommes de terre.
4. Placez les pommes de terre dans la casserole sèche et agitez doucement à feu doux pendant 1 - 2 minutes pour enlever le surplus d'humidité.
5. Retirez du feu et laissez refroidir les pommes de terre pendant environ 5 minutes.
6. Fixez l'accessoire presse-purée au corps du moteur et, en utilisant la vitesse **TURBO**, écrasez les pommes de terre pendant 1 minute. N'écrasez pas trop, car il pourrait causer des pommes de terre à devenir collante.

5 Nettoyage et entretien

5.1 Avertissements

Utilisation impropre
Danger d'électrocution

- Débranchez le mélangeur/mixeur à main avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien qui contiennent du chlore, de l'ammoniac ou un décolorant sur les parties en acier ou au fini métallique (par ex. : anodisant, plaqué au nickel ou chromé).
- N'utilisez pas de détergent abrasif ou corrosif (par ex. : poudre, détachants ou éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches ou abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants.

5.2 Nettoyage du corps du moteur

Pour garder les surfaces extérieures du mélangeur/mixeur à main en bon état, nettoyez-les régulièrement après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide et doux avec un détergent doux.

Le mélangeur/mixeur à main n'est pas compris et il est vendu séparément

5.3 Nettoyage des composants du mélangeur/mixeur à main

Lavez avec de l'eau chaude et un détergent neutre arbre du mélangeur/mixeur et l'accessoire presse-purée.

Il est possible de laver dans le lave-vaisselle le bol avec l'ensemble lame de l'accessoire hachoir et la base antidérapante, le fouet en acier inoxydable, les lames de l'accessoire du presse-purée et la carafe avec couvercle en Tritan™.

Le couvercle du hachoir et l'accessoire fouet doivent être nettoyés avec un chiffon humide.

Séchez bien.

Lames tranchantes
Danger de coupures

- Ne touchez jamais les lames avec les mains.
- Manipulez les lames très soigneusement.

FR