

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 : (figure1)

- A Attache cordon / accroche mixer
- B Bouton marche / arrêt ergonomique
- C Bloc moteur
- D Pieds mixer (plastique ou métal selon modèle)
- E Bol mélangeur gradué

Accessoire mini-hachoir (selon modèle) :

- F Adaptateur réducteur de vitesse
- G Coupelle de sécurité
- H Couteau
- I Bol hachoir

UTILISATION :

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

Votre mixer Swing est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milkshakes, les mayonnaises, la pâte à crêpe, la pâte à gaufres et les repas de bébé.

Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixer dans votre préparation et appuyez sur l'interrupteur **B**.

Effectuez un mouvement de rotation 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 le pied mixer :

- dans une casserole sur le feu
 - ne le faites pas fonctionner à vide ni avec des cubes de glace.
- Pour hacher la viande crue, des fruits secs (amandes, noisettes...) utilisez l'accessoire mini-hachoir.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE MINI-HACHOIR :

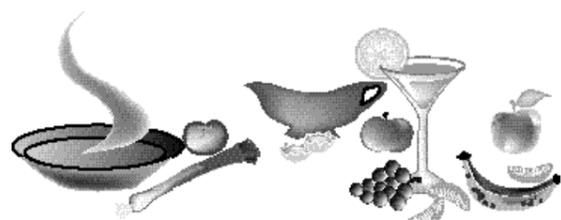
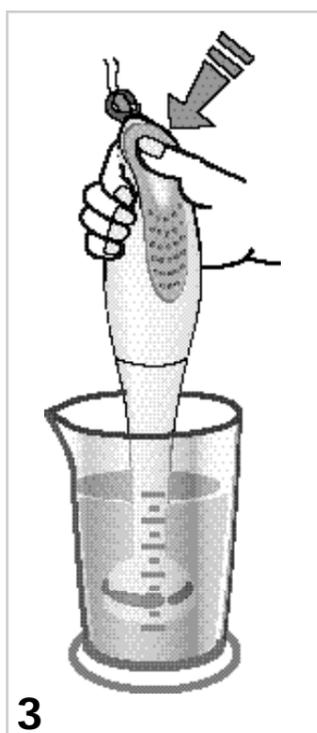
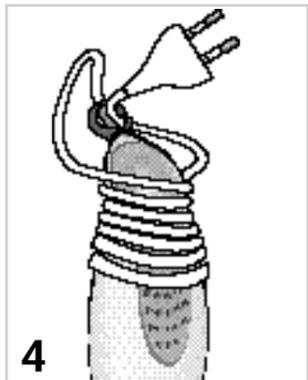
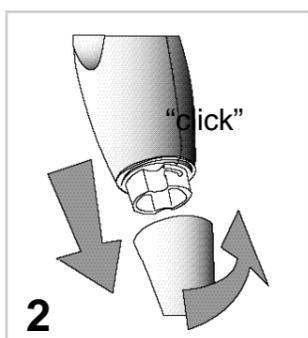
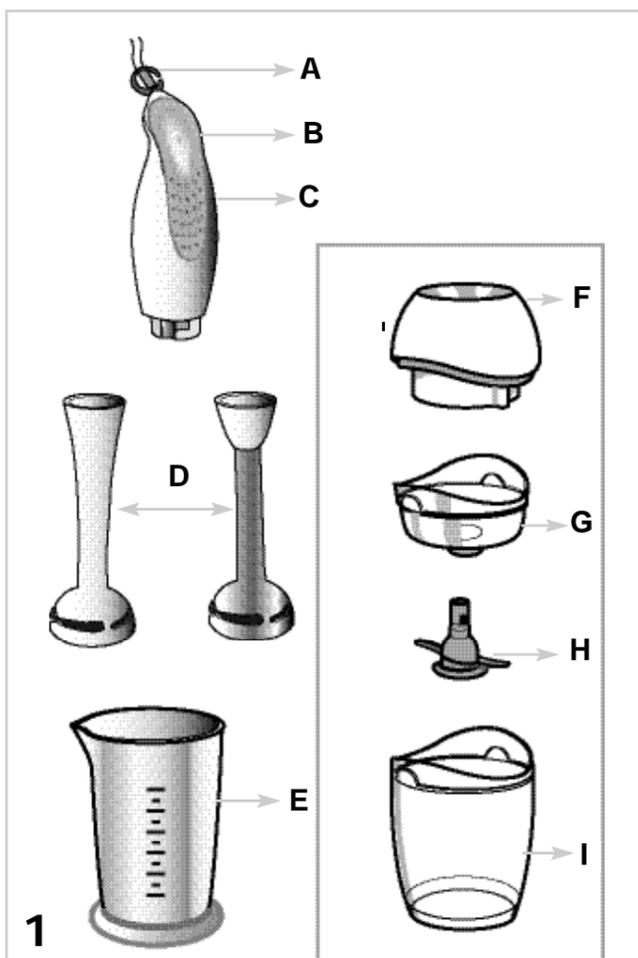
Mise en place du couteau **H** dans le bol **I**
Versez les ingrédients dans le bol (ne pas dépasser les quantités indiquées dans le tableau ci-dessous)

Placez la coupelle **G**

Placez l'adaptateur réducteur **F**

Placez le bloc moteur **C**

Conseil pour obtenir une bonne qualité de hachis : Travaillez en impulsions.



English

Si des morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons ...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Quantité et temps de préparation avec le hachoir

Ingrédients	Quantité maxi	Temps
Oignon coupé	100 g	6 impulsions
Ail	80 /100 g	5 impulsions
Echalotes	100 g	8 impulsions
Persil sans queue	15 g	10 impulsions
Amandes	50 g	30 s
jambon blanc	40 g	15 s
Gruyère en dés 2/2	40 g	15 s
Biscottes	20 g	15 s
Viande crue en dés 2/2	80 /100 g	12 s

Ne pas utiliser le hachoir plus de 30 secondes sans le laisser refroidir.

NETTOYAGE

du pied mixer :

- 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.

De l'accessoire mini-hachoir :

L'adaptateur réducteur ne doit pas être immergé ni passé sous l'eau ni mis au lave vaisselle, un simple coup d'éponge suffit.

En tenant le couteau par sa partie supérieure, tirez légèrement l'embase du couteau pour le nettoyer sous le robinet ;ne pas le passer au lave vaisselle.

Ne pas forcer ou tenter d'enlever l'embase du couteau : elle n'est pas démontable.

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.

Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier. Le bol **I** et la coupelle **G** peuvent passer au lave vaisselle (panier du haut).

IMPORTANT : En fonction hachoir, n'utiliser que le bol fourni avec l'appareil.

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. 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, IL EST NECESSAIRE 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.

You have just acquired your new SWING blender, specifically designed with all our know-how in culinary preparation. We hope you will be fully satisfied.

APPLIANCE DESCRIPTION (Figure 1):

Blender :

- A** Cord attachment / blender hook
- B** Ergonomic ON/OFF button
- C** Motor unit
- D** Blender shaft
- E** Graduated mixer bowl

Chopper set:

- F** Adaptor / speed reducer
- G** Splash plate
- H** Blade
- I** Chopper bowl

USE:

Insert the blender **D** onto the motor unit **C** and turn it until you hear a "click" as it locks into place (figure 2).

Your Swing blender is ideal for preparing sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaise, pancake and griddle cake batter, baby meals, etc.

To avoid splashing, first immerse the blender shaft into your preparation then press the on button.

Make rotating movements up and down to improve blending (figure 3).

Your Swing blender is equipped with a rubber ring so you can secure the cord and hang up the appliance (figure 4).

Quantities and preparation times in blender function :

Recipes	Time	Max. quantity
Milk-shakes and cocktails	60 seconds	0.6 l
Soups	60 seconds	600 g
Pancake batter	30 seconds	600 g
Baby-food preparations (example of a recipe)	15 seconds	350 g
Cooked vegetables		150 g
+ Cooked meat		100 g
+ Stock		100 g

Do not use the blender shaft:

- in a pan or on the heat
- Do not run empty or with ice cubes.

To mince raw meat, dried fruits (almonds, hazelnuts, etc.) use the chopper set.

HOW TO USE THE CHOPPER SET

Put the blade **H** into the bowl **I**

Pour the ingredients

Place the splash plate **G**

Place the motor unit **C**

In order to have a good quality of chopping, operate using "pulse" function.

If the ingredients stick on side of the bowl (ham, onions), dislodge the pieces with a spatula and operate 2 or 3 times using the "pulse" function.