



**MARQUE: PROLINE**  
**REFERENCE: HB200P**  
**CODIC: 4071891**



**NOTICE**  
↓

# PROLINE

**HB200P**

**HAND BLENDER**

**PIED MIXEUR**

**STAAF MIXEUR**

**BATIDORA**



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING

## **ATTENTION**

- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - 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, référez-vous à la section "UTILISATION " en pages FR-7&8.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en pages FR-8&9 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

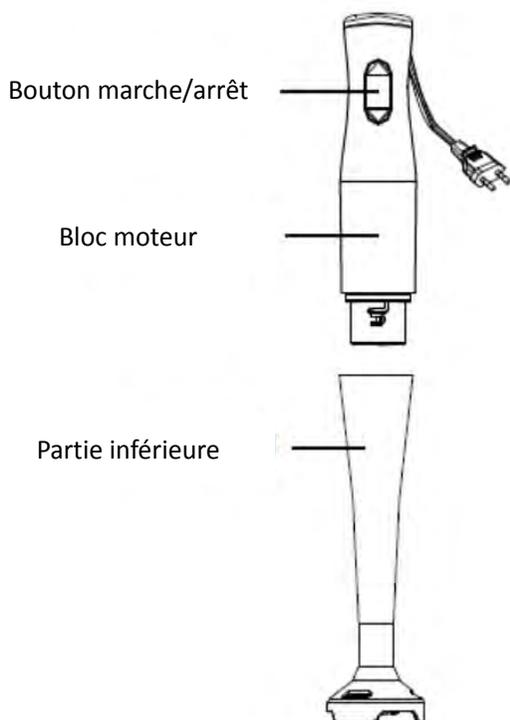
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience 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.
- AVERTISSEMENT: LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES TRES ATTENTION LORS DE LEUR MANIPULATION ET DEBRANCHEZ TOUJOURS LE CABLE DE LA PRISE MURALE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Débranchez l'appareil 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.
- N'essayez jamais de mixer ou mélanger de l'huile ou de la graisse bouillante.
- 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.

## DESCRIPTION



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lavez le pied mixeur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le bien. LA LAME EST TRÈS COUPANTE, FAITES ATTENTION.

Nettoyez le bloc moteur en le frottant avec un chiffon mouillé. Ne le mettez jamais dans l'eau.

## MONTAGE

Avant de procéder au montage de l'appareil, assurez-vous que le bloc moteur est débranché.

1. Emboîtez le bloc moteur dans la partie inférieure de l'appareil.
2. Tournez le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche figurant sur la partie inférieure arrive en face de l'icône de verrouillage sur le bloc moteur.



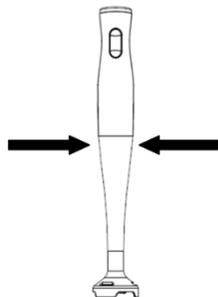
## UTILISATION

Ce pied mixeur sert à mixer les ingrédients et à préparer les sauces, les soupes, la mayonnaise etc.

**ATTENTION:** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes d'affilée. Laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes avant de le réutiliser. Après 5 cycles d'utilisation, laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de continuer.

1. Mettez les ingrédients dans un grand récipient (non fourni).
  - Placez le grand récipient sur une surface plane et stable.

2. Plongez le pied mixeur dans le récipient.
- L'appareil ne doit pas être immergé au-delà du haut de la partie inférieure.



3. Branchez l'appareil.
4. Allumez-le en maintenant enfoncé le bouton marche/arrêt.
5. Mixez les ingrédients en effectuant des mouvements circulaires de haut en bas.
6. Quand vous avez fini, relâchez le bouton marche/arrêt et débranchez l'appareil.

#### Guide de recommandations pour le mixage

Aliment	Quantité maximale	Temps
Soupes, lait, légumes, mayonnaise, sauces, fraises	200 g	60 secondes
Carotte coupée en dés, 15 x 15 x 15 mm	500g (200g de carotte et 300g d'eau)	60 secondes

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez le bloc moteur en le frottant avec un chiffon mouillé. Ne le mettez jamais dans l'eau.

Après usage, démontez la partie inférieure et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-la et séchez-la bien.

**Attention: La lame est très coupante. Manipulez-la avec la plus grande précaution.**

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 ; nettoyez-les 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 bien tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remonter.

N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.

## **SPÉCIFICATIONS**

Caractéristiques nominales: 220-240 V~ 50/60 Hz  
200W

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

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 30 / 01 / 2015