



NOTICE D'EMPLOI MIXEUR PLONGEANT MULTIUSAGES SM 400.07



Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Vous y trouverez une liste d'informations importantes et utiles. Conservez précieusement cette notice et donnez-la lorsque vous cédez votre appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



Il est indispensable de maintenir l'appareil dans un récipient – jamais à l'extérieur – avant de le mettre en marche ! Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec l'appareil. En cas de non-respect, les surfaces tranchantes de la lame du presse-purée associées à la vitesse de rotation élevée entraînent un risque de blessure important !

Sans surveillance, et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, le pied mixeur doit être débranché.



Le bol du hachoir contient une lame rotative. Veuillez n'ouvrir le couvercle du récipient qu'une fois que la lame s'est immobilisée. Soyez prudent lorsque vous ôtez la lame du récipient, lorsque vous le videz ou le nettoyez.



Cet appareil, ensemble des accessoires compris, n'est pas adapté à la réduction en purée d'aliments congelés. Le non-respect de cette indication et les dommages qui en résultent sur l'appareil annulent tout droit de garantie.

N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes de suite. Il est indispensable de respecter les différentes durées de fonctionnement maximales en service discontinu. Celles-ci dépendent des différents modes de fonctionnement. Pied presse-purée 1 min., fouet 2 min., bol du hachoir 30 secondes. Avant de l'utiliser à nouveau, laissez-le tout d'abord refroidir à la température ambiante.



Attention - cet appareil, ensemble des accessoires compris, n'est pas adapté pour hacher les aliments congelés. Le non-respect de cette indication et les dommages qui en résultent sur l'appareil annulent tout droit de garantie.

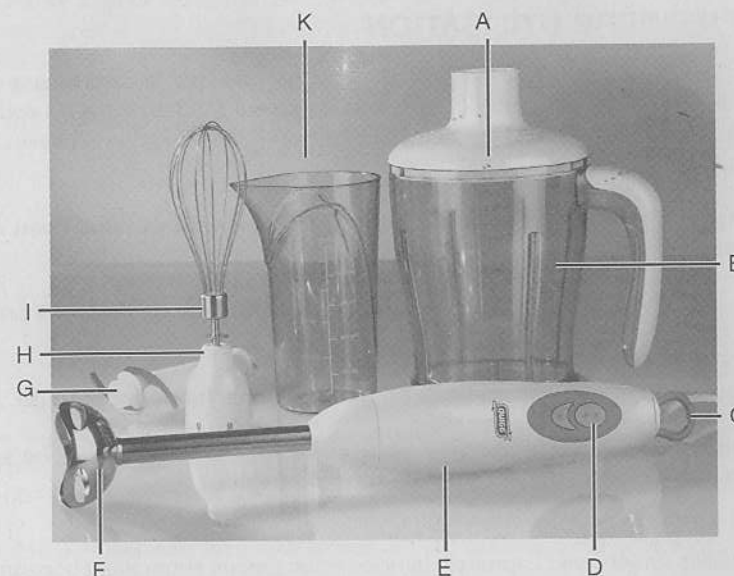
N'utilisez cet appareil que pour réduire en purée, mélanger, mixer, battre en neige et fouetter des aliments et en aucun cas dans un autre but !



Attention lors de l'utilisation d'aliments chauds ! Risque de brûlure ! N'allumez l'appareil qu'une fois que vous l'avez plongé dans l'aliment chaud, afin de réduire le risque d'éclaboussures !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET CONTENU DES PIÈCES LIVRÉES

- A) Couvercle du hachoir
- B) Bol du hachoir
- C) Oeillet de suspension
- D) Touches pour 2 vitesses spécifiques
- E) Unité motrice
- F) Pied presse-purée en acier spécial avec lame
- G) Lame du hachoir
- H) Engrenage du fouet
- I) Fouet en acier spécial
- K) Verre mesureur et mixeur
- L) Fixation murale, y compris vis et chevilles (sans illus.)
- M) Notice d'emploi (sans illus.)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	230 V ~
Puissance absorbée :	400 W max.
Fréquence :	50 Hz
Classe de protection :	II
Durée d'utilisation max. avec le pied presse-purée :	1 minute
Durée d'utilisation max. avec le fouet :	2 minutes
Durée d'utilisation max. avec le hachoir :	0,5 minute
Capacité max. du verre mixeur :	500 ml [*]
Capacité max. du bol du hachoir :	1000 ml

[*] Indication d'utilisation du verre mesureur et mixeur :

Pour réduire en purée ou mixer, ne remplissez pas le verre au-delà du marquage de 500 ml, car le liquide qui s'y trouve s'élève le long des parois du verre sous l'action de la force centrifuge. En cas de remplissage au-delà de la marque des 500 ml, le liquide peut déborder du verre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortez le mixeur de son emballage avec précaution et débarrassez le pied presse-purée en acier spécial (F), le fouet en acier spécial (I) et le verre mesureur (K) des restes de poussière de l'emballage sous l'eau courante ou bien de façon alternative dans le lave-vaisselle. Essuyez-les ensuite avec précaution à l'aide d'un torchon.



L'engrenage (H) est graissé et ne doit donc pas être nettoyé sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

N'utilisez en aucun cas de dissolvant, comme par ex. de l'alcool ou de l'alcool à brûler, pour le nettoyage.



Veillez à ce qu'en aucun cas de l'eau ne pénètre dans l'unité motrice (E).

Attention ! Assurez-vous avant le perçage qu'aucune ligne d'alimentation ne se trouve dans le mur ! Le cas échéant, utilisez un détecteur de câble.

Fixation murale

Enfoncez les chevilles livrées avec l'appareil dans les trous percés auparavant horizontalement dans le mur, avec le calibre adapté, à une distance de 8,5 cm. Maintenez ensuite la fixation murale en face des trous pour les chevilles, côté étroit et plat contre le mur, et vissez les vis fournies à l'aide d'un tournevis adapté, dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez à présent placer le bloc moteur dans l'orifice gauche (le plus gros) et fixer le câble de réseau enroulé en larges boucles dans l'orifice droit en forme d'anneau.

UTILISATION DU MIXEUR

L'appareil est équipé de 2 vitesses spécifiques. Afin d'obtenir des résultats de mixage optimaux, nous recommandons les réglages suivants :

Vitesse O :

pour battre des liquides et ingrédients lentement, avec précaution ; pour battre des Œufs en neige et monter la crème chantilly ; pour mixer des cocktails et drinks ; pour préparer des desserts.

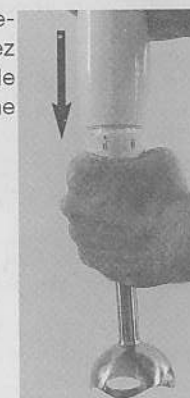
Vitesse OO :

pour faire de la mayonnaise et de la crème chantilly ; pour mélanger des sauces et des pâtes d'omelette fluides ; pour réduire des pommes de terre, des légumes et des fruits en purée ; pour préparer des plats pour bébé.

Utilisation du pied presse-purée en acier spécial

N'utilisez pas l'appareil plus de 1 minute de suite. Avant de l'utiliser à nouveau, laissez-le tout d'abord refroidir.

Enfoncez l'unité motrice (E) sur le pied presse-purée en acier spécial (F) {illus. 1} et verrouillez la partie motrice en la faisant tourner à fond de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. () {illus. 2}.



illus. 1



illus. 2

Placez les ingrédients à travailler dans un saladier aux parois, si possible, hautes ou bien de façon alternative dans le verre mesureur et mixeur (K). Si vous souhaitez réduire en purée des pommes de terre ou des légumes, vous pouvez le faire directement dans le faitout chaud.



Risque de blessure ! N'utilisez jamais le pied presse-purée en acier spécial avec le bol du hachoir, car la lame du presse-purée se prend alors dans l'axe de rotation du récipient.

Maintenez toujours le pied presse-purée à la verticale dans le récipient et les ingrédients que vous voulez travailler. Branchez le pied mixeur. Prenez l'appareil dans la main droite. Appuyez sur la touche (D) pour activer la vitesse O ou OO à l'aide de l'index ou du majeur.

Maintenez fermement le récipient de l'autre main, afin qu'il ne glisse pas de la plaque de travail sous la pression du mixeur en marche.



Une fois le mixage terminé, veuillez débrancher l'appareil ! Veuillez laisser l'appareil refroidir durant 5 minutes après chaque utilisation.

Pour déverrouiller le pied presse-purée, tournez l'unité motrice de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) et ôtez la partie motrice du pied presse-purée.



Utilisation du fouet en acier spécial pour mixer les OEufs et la crème fleurette
N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes de suite.
Avant de l'utiliser à nouveau, laissez-le tout d'abord refroidir.

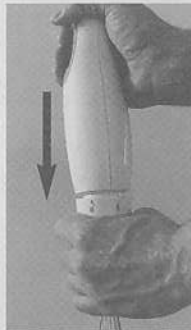
Avant l'utilisation, commencez par placer le fouet (I) dans le petit orifice de positionnement de l'engrenage (H) et enfoncez le fouet dans l'orifice jusqu'à ce que vous entendiez l'enclenchement {illus. 3}.



Illus. 3

Enfoncez ensuite l'unité motrice (E) sur l'engrenage avec le fouet (I+H) {illus. 4}.

Pour verrouiller, tournez la partie motrice à fond de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) {illus. 5}.



Illus. 4



Illus. 5

Placez à présent le blanc d'œuf ou la crème fleurette dans un saladier aux parois, si possible, hautes ou bien de façon alternative dans le verre mesureur et mixeur.



Risque de blessure ! N'utilisez jamais le fouet en acier spécial avec le bol du hachoir, car le fouet se prend alors dans l'axe de rotation du récipient.



Maintenez toujours le fouet à la verticale dans le récipient et les ingrédients que vous voulez travailler.

Branchez l'appareil. Prenez l'appareil dans la main droite. Appuyez sur la touche (D) pour activer la vitesse O à l'aide de l'index ou du majeur jusqu'à ce que les blancs d'œuf ou la crème fleurette aient atteint la fermeté souhaitée.

Maintenez fermement le récipient de l'autre main, afin qu'il ne glisse pas de la plaque de travail sous la pression du mixeur en marche.



Une fois le mixage terminé, veuillez débrancher l'appareil !
Veuillez laisser l'appareil refroidir durant 5 minutes après chaque utilisation.



Pour déverrouiller l'engrenage avec le fouet, tournez l'unité motrice de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) et ôtez la partie motrice de l'engrenage avec le fouet. Retirez ensuite le fouet (I) de l'engrenage (H).

Fonction de hachoir

N'utilisez pas l'appareil plus de 30 secondes de suite.
Avant de l'utiliser à nouveau, laissez-le tout d'abord refroidir.

Ôtez le couvercle protecteur en plastique de la lame du hachoir. Risque de blessure ! La lame du hachoir est très tranchante.

Placez la lame du hachoir dans le bol du hachoir de telle sorte qu'elle se trouve au fond du récipient et que l'axe de rotation glisse dans l'orifice rond de l'axe de la lame.

Avant de les hacher, couper les aliments respectifs en morceaux pratiques de 2-3 cm. Remplissez le bol du hachoir des ingrédients coupés en dés.



Ne remplissez le récipient avec les ingrédients que jusqu'au marquage max. de sa paroi, afin d'éviter tout débordement.

Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir en veillant à ce que la rainure du bord du couvercle s'enclenche dans le tenon de guidage du bol du hachoir.

Placez le bol du hachoir avec son couvercle emboîté sur un support stable et maintenez-le fermement. Enfoncez à présent l'unité motrice (E) avec l'axe moteur pointant vers le bas dans le dispositif d'accouplement du moteur du hachoir et faites-le tourner à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Branchez le pied mixeur. Prenez l'appareil dans la main droite et appuyez légèrement en direction de la table. Appuyez sur la touche pour activer la vitesse O ou OO à l'aide de l'index ou du majeur.



Une fois le hachage terminé, veuillez débrancher l'appareil et laissez-le refroidir 5 minutes après chaque utilisation.

CONDITIONS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte.

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :

- 1) La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication ou en l'échange du produit. Ce service est gratuit.
- 2) Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au-delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
- 3) Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat. Ceci est également valable pour les réparations à domicile.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non-observance des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un Service après-vente non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au Service après-vente mentionné.

CGM Sarl
Z.I. La Plaine
F-11500 Quillan
Tel. 04.68.31.99.00
Fax 04.68.20.27.70
www.cgm-france.com

Sous réserve de modifications techniques!



CARTE DE GARANTIE

Découpez cette carte, remplissez-la lisiblement et joignez-la à l'appareil défectueux:

CGM Sarl - Z.I. La Plaine F-11500 Quillan
Tel: 0468-31 99 00 www.cgm-france.com

Appareil/désignation d'article: **SM400.07**

S46/07

Date d'achat: _____ (veuillez joindre le ticket de caisse)

Description du dysfonctionnement: _____

Nom: _____

Rue: _____

Code postal /Localité: _____

Téléphone: _____ Fax: _____

Date: _____ Signature: _____