

Cher Client,

Nous vous remercions vivement pour l'achat du Batteur de la Ligne Smeg.

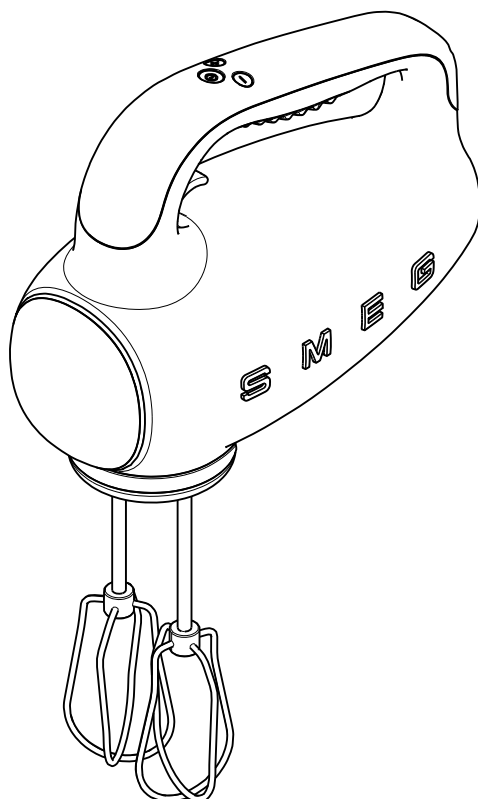
En choisissant un de nos produits, vous avez opté pour une solution dont la recherche esthétique et l'innovante conception technique permettent d'obtenir des objets uniques, capables de devenir des éléments d'ameublement.

En effet, un appareil électroménager Smeg se coordonne toujours parfaitement avec les autres produits de la gamme et peut, dans le même temps, constituer un objet de design pour la cuisine.

Nous vous souhaitons d'apprécier pleinement les fonctions offertes par votre appareil.

Bien cordialement.

SMEG S.p.A.



Modèle HMFO1
Batteur



Mises en garde

SÉCURITÉ

Mises en garde fondamentales pour la sécurité.

Suivre les consignes de sécurité pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité :

- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible, pour pouvoir débrancher la fiche si nécessaire.
- Ne jamais tirer le câble puisqu'il pourrait s'endommager.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer.

Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et s'adresser à l'assistance technique.

- En cas de dommages à la fiche ou au câble d'alimentation, les faire remplacer uniquement par l'assistance technique afin de prévenir tout risque.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Attention : avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche.
- Ne pas faire pendre le câble d'alimentation depuis le bord de la table ou d'un autre plan ni le faire entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conserver le matériau d'emballage (sachets en plastique) hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en l'absence d'expérience et de connaissance si elles ont été soumises à une supervision ou à des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et pour comprendre les risques impliqués.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'as-

surer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas ranger l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière ou du gaz, ou d'un four chauffé.
- Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve à l'intérieur de l'appareil.
- Avec les mélanges denses, pour éviter des surchauffes, ne pas utiliser continuellement le mélange avec les crochets pétrisseurs pendant plus de 4 minutes. Laisser refroidir l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de toucher les pièces qui bougent durant l'utilisation.
- Ne pas obstruer les fissures de ventilation ou d'évacuation de la chaleur.
- Plonger les fouets dans le récipient avec les aliments avant de mettre en marche l'appareil.

Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Débrancher toujours l'appareil du réseau électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer les accessoires ou de s'approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation.



Utilisation conforme

- Ne pas utiliser l'appareil pour des buts autres que ceux pour lesquels il a été conçu. Le batteur est destiné exclusivement pour malaxer, pétrir, monter en neige des œufs ou de la crème.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, comme :
 - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et cafétérias, sont inappropriées.

Responsabilité du constructeur

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la non-lecture du manuel d'utilisation ;
- la modification même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation des pièces détachées non originales ;
- le non-respect des mises en garde de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

- Ces consignes peuvent être téléchargées du site Web Smeg « www.smeg.com ».

MISE AU REBUT

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



Les appareils qui comprennent ce symbole sont sujets à la Directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration municipale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.



Description / Montage / Commandes

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig.A)

- 1 Logements des accessoires
- 2 Manche
- 3 Levier d'expulsion des accessoires
- 4 Afficheur de vitesse et minuterie
- 5 Bouton d'allumage et d'extinction
- 6 Boutons de régulation de la vitesse
- 7 Fouets optimus
- 8 Crochets pétrisseurs
- 9 Fouets à fil
- 10 Sachet porte-accessoires
- 11 Pieds
- 12 Plaque d'identification
- 13 Collier enrouleur de câble

PLAQUE

D'IDENTIFICATION (12)

La plaque d'identification indique les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer soigneusement l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage, ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyer la base moteur avec un chiffon humide.
Laver tous les composants et les sécher soigneusement (cf § « Nettoyage et Entretien »).



Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS

(Fig. B)

- Les fouets et les crochets pétrisseurs doivent être introduits dans le bon sens et ne sont pas interchangeables.

- Introduire le fouet ou le crochet pétrisseur avec le collier **circulaire** (A) dans le logement **circulaire** (A).
- Introduire le fouet ou le crochet pétrisseur avec le collier **octogonal** (B) dans le logement **octogonal** (B).



Ne pas utiliser ensemble deux accessoires de type différent.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET ACCESSOIRES

L'appareil est muni de 3 boutons et d'un afficheur de visualisation du temps et de la vitesse.

Afficheur (4)		
(4a)	(4b)	
 Vitesse sélectionnée	 Avancement minuterie en minutes	
	 Avancement minuterie en secondes	
Boutons		
(5)	 Bouton ON- OFF.	
(6)	 Diminution vitesse	 IAugmentation vitesse/Fonction Turbo (tenir pressé)

Fouets optimus (7)

- Utiliser cet accessoire pour une pâte demi-dure, des crèmes d'une consistance moyenne, une pâte à base de chocolat,



une pâte Brisée, une pâte pour les tartes et les biscuits, etc.

- Utiliser toujours les deux fouets.

Crochets pétrisseurs (8)

- Utiliser cet accessoire pour les pâtes denses, comme par exemple, la pâte à pain, la pizza, la pâte aux œufs, etc.
- Utiliser toujours les deux crochets.

Fouets à fil (9)

- Utiliser cet accessoire pour des crèmes peu consistantes, des sauces, des mayonnaises, monter la crème, monter des blancs d'œufs, des liquides, des œufs, etc.
- Utiliser toujours les deux fouets.



S'assurer que le récipient utilisé est suffisamment grand et haut et qu'il est placé sur une surface stable.

UTILISATION (Fig. A)

- Introduire la fiche dans la prise, l'afficheur (4) est éteint.
- En appuyant sur le bouton  le mode Veille **s'active** : l'afficheur (4a) montre 0 et l'afficheur (4b) montre 00, tous clignotants.



L'écran s'éteint après 30 secondes d'inutilisation.

- En **Mode Veille** appuyer sur les boutons  /  pour mettre en marche le moteur et augmenter ou diminuer la vitesse, l'écran (4b) commence le comptage de 01 secondes à 59 secondes tandis que l'afficheur (4a) montre la vitesse sélectionnée.
- Après 1 minute de travail l'afficheur (4b) se remet à zéro et le premier segment de la ligne d'avancement en minutes commence à clignoter en indiquant qu'1 minute s'est écoulée.

L'indication réapparaît à la seconde minute et se répète jusqu'à 4 minutes et 59 secondes. Après quoi :

- Le moteur s'arrête automatiquement.
- L'afficheur (4a) montre 0.
- L'afficheur (4b) montre 4m59s en clignotant.
- Avec le moteur en marche en appuyant sur le bouton  on retourne au **Mode Veille**.
- En appuyant une seconde fois sur le bouton  le batteur s'éteint.



Fonction démarrage graduel (Smooth Start)

Au moment du démarrage de l'appareil la vitesse augmente progressivement jusqu'à atteindre la vitesse programmée. De cette façon, on évite les dommages à l'appareil, aux accessoires et la sortie des ingrédients du bol utilisé.

Fonction Turbo

- En maintenant appuyé le bouton  pendant 1 seconde on active la **Fonction TURBO** : sur l'afficheur (4a) le numéro **9** s'affiche, tandis que l'avancement des secondes continue sur l'afficheur (4b). Le moteur atteindra la vitesse maximale consentie.
- Une fois que l'on relâche le bouton  la vitesse du moteur ralentit en revenant à celle qui était montrée auparavant sur l'afficheur (4a). L'avancement des secondes continue sur l'afficheur (4b).
- Avec le moteur en marche en appuyant sur le bouton  on revient au **Mode Veille**.



Préconisations et conseils

CONSEILS

- Activer l'appareil à basse vitesse tant que les ingrédients ne seront pas mélangés et augmenter ensuite la vitesse selon l'opération que l'on devra accomplir.
- Les conditions climatiques, les variations saisonnières de température, la température ambiante et la consistance des ingrédients peuvent affecter le temps de préparation nécessaire et les résultats.
- Pour de meilleurs résultats avec des pâtes denses, les travailler en les accompagnant par des mouvements rotatoires et vérifier que la quantité des ingrédients liquides est d'au moins de 50% par rapport à toute la pâte.



Placer le récipient à utiliser sur une surface plate et bien stable.



Durant les préparations ou quand il n'est pas utilisé, on peut placer l'appareil sur les pieds prévus à cet effet (11) (Fig.C).



Avec les mélanges denses, comme par exemple, la pâte, ne pas utiliser le batteur pendant plus de 4 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes avant d'effectuer une seconde préparation. Éteindre l'appareil dès que l'on obtient la bonne consistance.

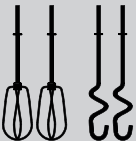


L'électroménager est équipé d'un système de sécurité qui empêche le fonctionnement en cas de surcharge. En cas d'activation le symbole  clignotant apparaîtra sur l'afficheur ; éteindre l'appareil, débrancher l'alimentation, attendre 10 minutes et rebrancher ensuite l'alimentation à la prise.

VITESSES CONSEILLÉES



Ne pas oublier que ces conseils sont donnés à simple titre de guide et que la vitesse à sélectionner peut dépendre des dimensions du récipient, des ingrédients à travailler et des préférences personnelles.

Vitesse	Fonction	Accessoire
Basse 1 - 3	<u>Malaxer</u> Amalgamer les ingrédients	
Basse 1 - 3	<u>Pétrir</u> Travailler des pâtes levées (pain, pizza)	
Moyenne 4 - 6	<u>Malaxer</u> Malaxer la pâte à frire liquide. Amalgamer des composés avec des œufs, du beurre comme les mélanges pour les tartes	
Élevée 7 - 9	<u>Monter</u> Monter la pâte à frire légère ou la crème fouettée, monter les blancs en neige ou monter les sauces	



Pour malaxer et pétrir la pâte levée, utiliser uniquement les crochets pétrisseurs.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. C)



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, **TOUJOURS** débrancher la fiche de la prise secteur et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais immerger la base moteur (1) dans de l'eau ou d'autres liquides.

Le manuel d'instructions contient les instructions appropriées relatives au nettoyage, à l'entretien et aux opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un service d'assistance agréé.

- Tirer vers le haut le levier d'expulsion des accessoires (3) et retirer ces derniers.
- Les fouets et les crochets pétrisseurs sont lavables dans le lave-vaisselle.
- Sécher chaque partie de l'appareil après l'avoir nettoyé.
- Le bloc moteur peut être nettoyé en utilisant tout d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec. Éviter d'utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs.

Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le moteur travaille à une vitesse réduite par rapport à la vitesse réglée.	La pâte qui se trouve dans le bol est trop dense.	En retirer une partie pour l'alléger.
Le moteur ne démarre pas.	La fiche n'a pas été introduite correctement.	Brancher la fiche.
	Le produit n'a pas été activé.	Activer le produit en appuyant sur le bouton ON/OFF.
	Le moteur est endommagé.	Contactez le centre d'assistance.
Les fouets cessent de tourner et le symbole — — s'affiche en clignotant sur l'afficheur.	Le produit est équipé d'un système de sécurité qui interrompt le fonctionnement du moteur en cas de surcharge.	Pour le réinitialiser, éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir pendant au moins 10 minutes. Rebrancher ensuite l'alimentation à la prise.
Les accessoires ne rentrent pas dans leur logement.	Le logement d'introduction de l'accessoire n'est pas le juste.	Respecter la forme de l'accessoire en l'accouplant avec son logement.



Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contactez le service d'assistance de votre zone.

L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.

La conformité avec la clause 11 de la directive EN60335 a été vérifiée en effectuant les préparations suivantes :

A. Fouets à fil : 5 blancs d'œuf. Temps de fonctionnement bref : 2 minutes et 20 secondes. Vitesse : 9 ;

B. Fouets optimus : 500 ml de crème fraîche. Temps de fonctionnement bref : 4 minutes. Vitesse : 9 ;

C. Crochets pétrisseurs : 900g de farine + 648g d'eau. Temps de fonctionnement bref : 5 minutes. Vitesse : 9.