

# oceanic

## Mini-Batteur

Réf: HM-730D-2 / Modèle: OCEAB120W



CE

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** **LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE** **FUTURES UTILISATIONS**

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
2. **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder cet appareil et son cordon hors de portée d'enfants.**
3. **Cet appareil peut être utilisé par des adultes, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si ils ont été formés et encadrés pour son utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.**
4. **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
5. **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.**
6. **Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.**

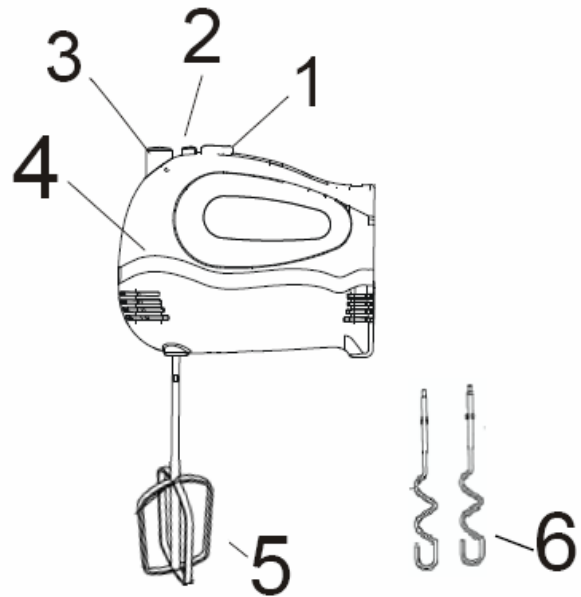
7. Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
- 8. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.**
9. MISE EN GARDE: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
10. MISE EN GARDE: Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
11. N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
12. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
13. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage
14. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants :
  - les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements type chambre d'hôte.

**15. Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis dans la section “NETTOYAGE”.**

16. Les instructions concernant les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse pour les accessoires sont définies dans la section “ UTILISATION ”.

## **DESCRIPTION**

1. Bouton de réglage de la vitesse (de 0 à 5)
2. Bouton Turbo
3. Bouton d'éjection
4. Partie principale
5. Fouets
6. Crochets pétrisseurs



## **SPECIFICATONS**

Modèle : HM-730D-2

Caractéristiques électriques nominales: 220-240V~50/60Hz 150W

Durée maximale d'utilisation en continu:

Vitesse 1-5: Max. 3 minutes

TURBO: Max. 1 minute

# **DÉMARRAGE**

ATTENTION: Vérifiez toujours que le batteur est bien éteint.

Montez les deux fouets ou les deux crochets en les insérant dans les trous prévus à cet effet.

REMARQUE: N'utilisez jamais un crochet et un fouet simultanément.

# **UTILISATION**

## **Sélecteur de vitesse**

Mettez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.

0: arrêt 1~5: de lent à très rapide

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.

## **Bouton Turbo**

Pour un mélange de courte durée et à grande vitesse, appuyez sur cette touche puis relâchez-la. Ne la laissez pas enfoncée pendant plus d'1 minute d'affilée.

## **Décrochage des fouets/crochets**

Vérifiez que le bouton de vitesse est bien sur "0". Appuyez à fond sur le bouton d'éjection pour libérer les fouets ou les crochets.

## **Procédure d'utilisation**

1. Mettez le sélecteur de vitesse sur 0.
2. Branchez le batteur.
3. Plongez les fouets/crochets dans les aliments à battre.

## **Réglage de la vitesse**

<b>VITESSE</b>	<b>DESCRIPTION</b>
1	Incorporer: farine, beurre...
2	Mixer: sauce de salade
3	Mélanger: pâtes à gâteaux, pâtes à pains
4	Crème: beurre, sucre et desserts
5	Fouet: œufs, glaçages, crème

Maintenez enfoncé le bouton **TURBO** pour augmenter la vitesse si nécessaire.

4. Tout en battant, montez et descendez délicatement l'appareil dans le mélange.
5. Quand vous avez fini, éteignez l'appareil et débranchez-le.

## **NETTOYAGE**

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Enlevez les accessoires de l'appareil.

Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.

**REMARQUE** : Ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau.

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 ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer 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.



- **Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.**
- **Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.**

## **IMPORTE PAR**

**E.M.C.DISTRIBUTION**

**BP 92.77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE**

**LOT #: EMC042015**