



**MARQUE:** PROLINE  
**REFERENCE:** PMP600  
**CODIC:** 4252268



**NOTICE**  
↓

# PROLINE

## PMP600

HAND BLENDER

PIED MIXEUR

STAAF MIXEUR



# Catalogue

Language of introduction	Page
English-----	GB1—GB8
French-----	FR9—FR17
Dutch-----	NL18—NL26

## ATTENTION

- ❖ L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques mais excepté dans des applications 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 et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION" en pages 12.
- ❖ Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 16.

- ❖ 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.
- ❖ Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.



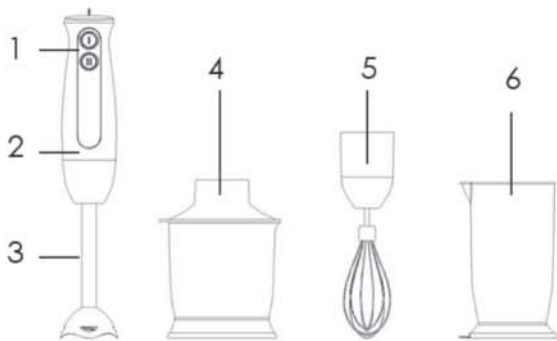
Nos emballages /  
produits peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri,  
pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

### MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de le repêcher.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur car y aurait un risque que le câble ou l'appareil lui-même entrent en contact avec de l'eau en cours d'usage.
- 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.
- 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.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que les accessoires sont bien fixés sur le bloc moteur.
- Ne laissez en aucun cas le câble toucher une surface brûlante ou pendre jusqu'à une hauteur où un enfant pourrait l'attraper.
- N'utilisez pas cet appareil à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Évitez de mixer des aliments ou des liquides brûlants (huile etc.).
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié, pour des raisons de sécurité.

## DESCRIPTION



### 1. Boutons de réglage de vitesse



Vitesse lente



Vitesse rapide

### 2. Bloc moteur

### 3. Porte-lame amovible

### 4. Hachoir

### 5. Fouet

### 6. Verre doseur avec dessous de verre intégré

- Permet à la fois de doser et de mixer

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez le porte-lame, le fouet, le hachoir et le verre doseur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces. ATTENTION : LAMES COUPANTES.

Frottez le bloc moteur avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne le mettez jamais dans l'eau.

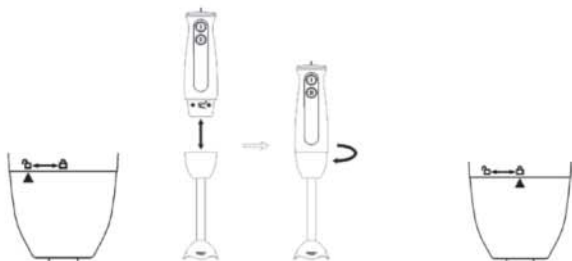
## UTILISATION

**ATTENTION** : Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer. Après 5 cycles d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

### Utilisation du porte-lame

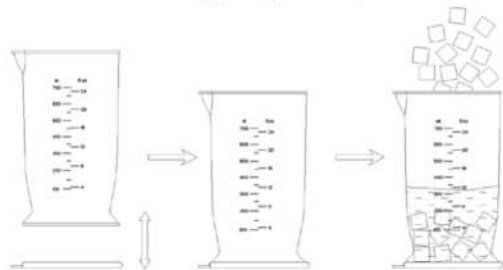
Le porte-lame sert à mixer les boissons et les milk-shakes, et à préparer les sauces, les soupes, la mayonnaise et les bouillies pour enfants.

1. Assurez-vous que le bloc moteur est débranché.
2. Montez le porte-lame sur le bloc moteur en alignant sa flèche avec le symbole de déverrouillage du bloc moteur. Tournez le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche arrive en face de l'icône de verrouillage sur le bloc moteur.



3. Mettez les ingrédients dans un grand récipient ou dans le verre doseur fourni avec dessous de verre intégré.

- Placez le grand récipient ou le verre doseur sur une surface plane et stable.
- Afin de faciliter le mixage, coupez les ingrédients solides en petits morceaux.



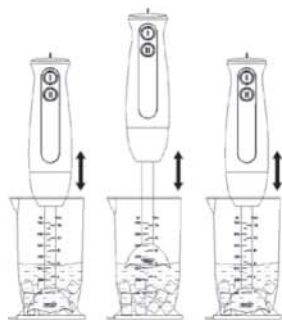
4. Branchez le bloc moteur sur la prise de courant.
5. Plongez le porte-lame dans le récipient ou dans le verre doseur.
  - L'appareil ne doit pas être immergé au-delà du haut du porte-lame.



6. Allumez le bloc moteur en maintenant enfoncé le bouton de vitesse choisi.

- Il est conseillé de commencer à mixer à une vitesse lente (I) afin d'éviter les éclaboussures.

7. Mixez les ingrédients en bougeant l'appareil vers le bas, vers le haut et en cercles.



8. Quand vous avez fini, relâchez le bouton de vitesse et débranchez le bloc moteur.

9. Après chaque utilisation, démontez le porte-lame en tournant le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### Guide d'utilisation du mélangeur

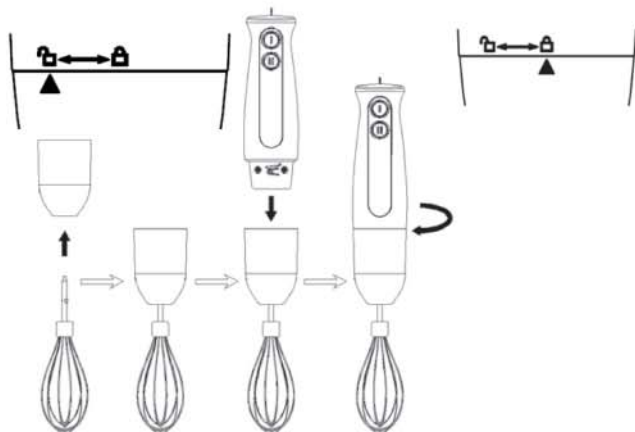
Aliment	Maximum Quantité	Préparation	Durée d'utilisation approximative	Vitesse
				recommandée
Carotte	200 g de carotte et 30 cl d'eau	Couper en 4 morceaux	30-40 secondes	Basse
Pomme	200 g de pomme + 30 cl d'eau	Couper en 4-8 morceaux	30-40 secondes	Basse

#### Utilisation du fouet

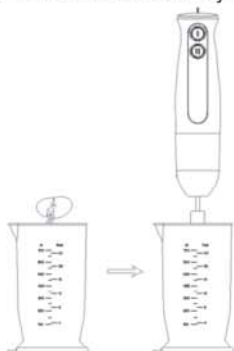
Le fouet sert à fouetter la crème, battre les blancs en neige, mélanger la pâte et les desserts prêts à déguster.

1. Assurez-vous que le bloc moteur est débranché.
2. Insérez l'extrémité métallique du fouet dans le boîtier.
3. Montez le boîtier du fouet sur le bloc moteur en alignant sa flèche avec le symbole de déverrouillage du bloc moteur. Tournez le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche arrive en face de l'icône de verrouillage sur le bloc moteur.





4. Mettez les ingrédients dans un saladier profond ou dans le verre doseur fourni afin d'éviter les éclaboussures.
5. Branchez le bloc moteur sur la prise de courant.
6. Plongez le fouet dans le verre doseur jusqu'à ce qu'il touche le fond.

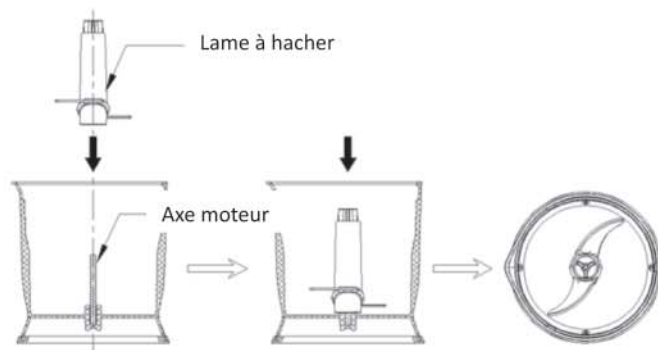


7. Allumez le bloc moteur en maintenant enfoncé le bouton de vitesse choisi.
  - **Exemple :** Battez 3 ou 4 blancs d'œuf en neige pendant environ 60 secondes à vitesse rapide.
8. Faites tourner lentement le fouet dans le verre doseur tout en gardant le bloc moteur à la verticale.
9. Quand vous avez fini, relâchez le bouton de vitesse et débranchez le bloc moteur.
10. Après chaque utilisation, démontez le fouet en tournant le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Afin de faciliter le nettoyage, détachez le fouet de son boîtier en tirant sur sa base.

## Utilisation du hachoir

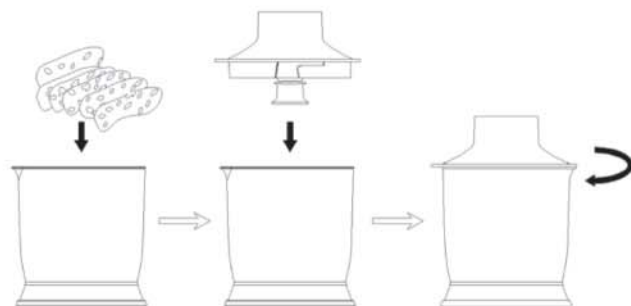
Le hachoir permet de hacher la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes etc.

1. Assurez-vous que le bloc moteur est débranché.
2. Emboîtez délicatement la lame du hachoir sur l'axe situé au centre du bol de hachage.

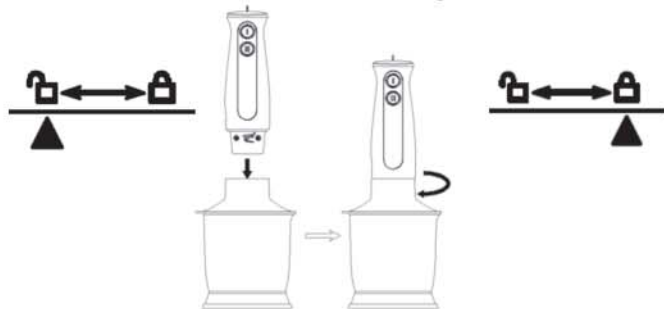


3. Mettez les aliments dans le bol du hachoir et refermez le bol avec son couvercle. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

- Pour hacher de la viande (capacité max. : 300 g), coupez-la en dés avant de la mettre dans le bol.




4. Montez le hachoir sur le bloc moteur en alignant la flèche du couvercle avec le symbole de déverrouillage du bloc moteur. Tournez le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche arrive en face de l'icône de verrouillage sur le bloc moteur.



5. Branchez le bloc moteur sur la prise de courant.

6. Tout en tenant le bol de hachage, allumez le bloc moteur en maintenant enfoncé le bouton de vitesse choisi.

- Faites fonctionner le hachoir en continu pour obtenir un mélange onctueux, et par impulsions pour obtenir de gros morceaux.

- Pour hacher de la viande, appuyez sur le bouton de vitesse rapide  et gardez-le enfoncé, en évitant un fonctionnement ininterrompu de plus de 10 secondes. Laissez l'appareil refroidir pendant 2 minutes avant de le réutiliser. Après 3 cycles d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
7. Quand vous avez obtenu la texture souhaitée pour les aliments, relâchez le bouton de vitesse et débranchez le bloc moteur.
  8. Enlevez le couvercle du hachoir en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez délicatement la lame du hachoir. Videz le bol de son contenu.

#### Guide d'utilisation du hachoir

Aliment	Quantité maximale	Préparation	Approx. Durée d'utilisation	Recommandé Vitesse
Viandes*	300 g	Couper en cubes de 2 cm	8-10 secondes	Élevée
Ail	100 g	Égousser et enlever les queues	20-30 secondes	Basse
Oignons	300 g	Couper en quarts	5-10 secondes	Basse

\*Les viandes qui s'y prêtent le mieux sont les suivantes : Le bœuf maigre sans tendons, le porc maigre désossé et sans la peau. La teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 20 %.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Enlevez les accessoires du bloc moteur.

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne la mettez jamais dans l'eau.

Nettoyez le porte-lame, le fouet, le hachoir et le verre doseur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement.

**Attention : Les lames sont très coupantes. Manipulez-les 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 ; 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.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220V-240V~ 50/60Hz  
500-600 W

## MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

### **Hotline Darty France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### **Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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