

essentiel 

Blender chauffant



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce blender chauffant vous donnera entière satisfaction.

sommaire

<u>consignes d'usage</u>	8
<u>votre produit</u>	11
Contenu de la boîte	11
Description de l'appareil	11
Description de l'écran et du bouton de réglage de la vitesse	12
Caractéristiques techniques	12
<u>avant la première utilisation</u>	13
<u>montage / démontage de l'appareil</u>	13
Montage	13
Démontage	14
<u>utilisation</u>	15
Recommandations importantes	15
Conseils pratiques d'utilisation	15
Fonctions	16
En fin d'utilisation	18
<u>nettoyage et entretien</u>	19
<u>résolution de problèmes</u>	22

consignes d'usage

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure résultant d'une mauvaise utilisation, veillez à toujours suivre les consignes de sécurité suivantes lorsque vous utilisez l'appareil. **Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation !**

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, des fermes, des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements du type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.

- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- ATTENTION : N'immergez jamais l'appareil, le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si les lames sont endommagées,
 - si le bloc moteur est tombé dans l'eau.

Présentez-le à un centre de service après-ventes où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- N'utilisez pas l'appareil si le bol est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-ventes ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc moteur et ne le tordez pas.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées sur le bol.
- Lors du mixage de liquides chauds, une attention toute particulière doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.

- **ATTENTION** : Il est recommandé d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
- **ATTENTION** : Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.



ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces portant le symbole ci-contre pendant et après utilisation, lors du refroidissement. Risque de brûlure !

- **MISE EN GARDE** : Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau boue.
- **ATTENTION** : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lorsque vous le nettoyez.
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes « Montage » et « Utilisation ».
- Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mixage des aliments afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.
- Si les lames du bol se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Vous pouvez

introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient pour débloquer l'aliment uniquement lorsque l'appareil est débranché.

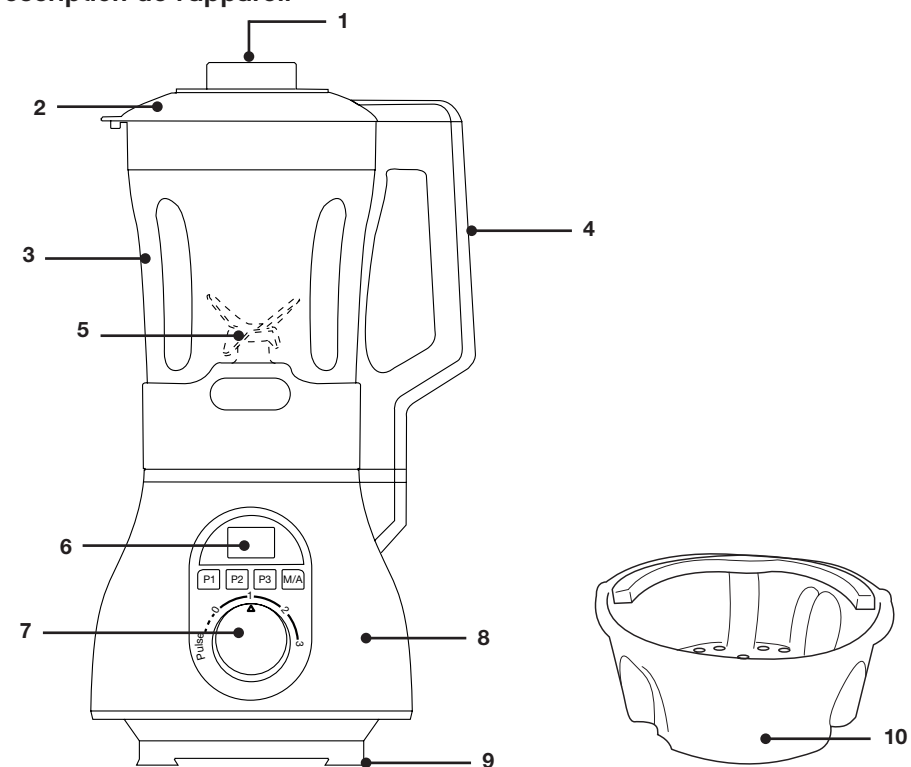
- Ne retirez pas le bloc moteur du bol tant que les lames ne sont pas arrêtées.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. Ne faites pas fonctionner cet appareil en continu plus de 3 minutes en mode blender. Faites une pause de 15 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).

votre produit

Contenu de la boîte

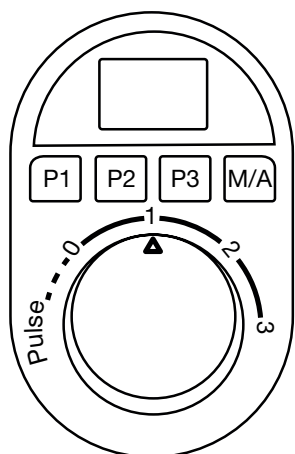
- 1 blender chauffant (bol et bloc moteur)
- 1 notice d'utilisation
- 1 panier vapeur

Description de l'appareil



1	Bouchon doseur gradué	6	Écran d'affichage
2	Couvercle du bol	7	Bouton de réglage de la vitesse
3	Bol mélangeur gradué	8	Bloc moteur
4	Poignée	9	Pieds ventouses (x 4)
5	Couteau 4 lames	10	Panier vapeur

Description de l'écran et du bouton de réglage de la vitesse



	Durée de cuisson restante / Température de chauffe
	Appareil à l'arrêt
	Mode blender activé
	Affichage du programme en cours
	Affichage de la fonction chauffante

P1	Soupe veloutée (soupe moins épaisse)
P2	Soupe moulinée (soupe épaisse)
P3	Fonction chauffante (60, 80 ou 100°C)
M/A	Marche/arrêt
0	Couteau 4 lames à l'arrêt
1-3	Vitesses de mixage
PULSE	Mélanger par pulsions successives

Caractéristiques techniques

- Puissance moteur : 450 W
- Puissance chauffante : 700-900 W
- Fonction chauffante
- 3 vitesses de mixage + Pulse
- 2 programmes automatiques : soupe veloutée, soupe moulinée
- Bol inox 1,7 L
- Dispositifs de sécurité au niveau du couvercle, du bol et anti-basculement)
- Couvercle transparent pour surveiller la préparation
- Bouchon doseur sur le couvercle pour ajouter des ingrédients pendant la cuisson
- Panier vapeur pour varier vos préparations : légumes à la vapeur, oeufs cuits durs, etc.

avant la première utilisation

- Ne plongez pas le bol dans l'eau. Pour nettoyer le bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol".
- L'appareil et les accessoires ne doivent pas être placés au lave-vaisselle !

1. Avant la première utilisation, sortez tous les éléments de l'appareil de leur emballage.
2. Lavez le couvercle et le bouchon doseur avec de l'eau savonneuse.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et Entretien" pour les précautions de nettoyage à respecter.

montage / démontage de l'appareil

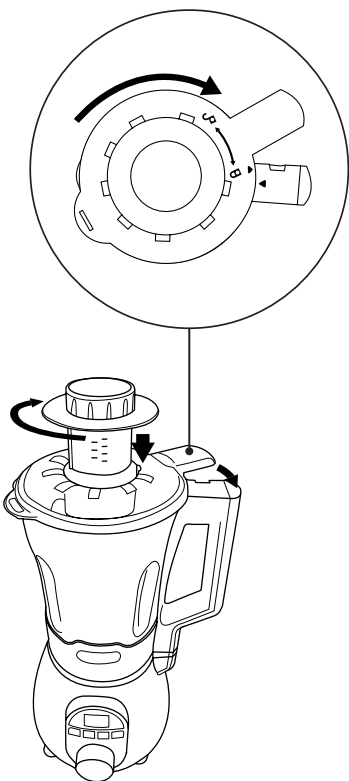
- Le bol contient des lames très tranchantes. Manipulez-les avec précaution !
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur le bol. En cas de non respect, vous risqueriez d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser.



- Ce blender est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé.
- Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs.

Montage

1. Posez le bloc moteur du blender sur une surface plane et stable. Veillez à ce que la molette de commande soit sur la position "0" (arrêt).
2. Placez le bol sur le bloc moteur en faisant correspondre le bas de la poignée du bol dans le raccord électrique du bloc moteur. **Le blender ne fonctionnera pas si le bol n'est pas installé correctement.**
3. Placez les ingrédients dans le bol en veillant à toujours verser les ingrédients solides en premier avant d'ajouter les ingrédients liquides.



4. Placez le couvercle sur le bol, puis verrouillez-le en le tournant vers la position **6**. Assurez-vous que le couvercle soit bien en place et parfaitement aligné avec la poignée du bol (voir schéma ci-contre). **Le blender ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas installé correctement.**
5. Fermez l'orifice de remplissage du couvercle à l'aide du bouchon doseur en veillant à faire correspondre les encoches, puis tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet (voir schéma ci-contre).
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre. Les boutons du panneau de commande s'allument.

Votre appareil est prêt à être utilisé.

Démontage

1. Avant toute opération de démontage, assurez-vous que tous les éléments de l'appareil aient refroidi.
2. Placez le variateur de vitesse sur la position "0", éteignez le blender en appuyant sur le bouton "M/A", et débranchez l'appareil de la prise secteur.
3. Soulevez le bol du bloc moteur en le tenant par la poignée, puis posez-le sur une surface plane et stable.
4. Otez le bouchon doseur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis en le tirant vers le haut.
5. Tournez le couvercle du bol en le tournant vers la position **6**, puis soulevez-le avec précaution pour éviter les projections.



De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture du bouchon doseur et du couvercle.
Risque de brûlures !

utilisation

Recommandations importantes

- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile adapté dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne laissez pas d'ustensile trop longtemps dans la préparation chaude : risque de brûlures.
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur la surface du bol.
- Il est déconseillé d'insérer de la viande et du poisson crus dans l'appareil. Veuillez les précuire avant de les ajouter dans le bol.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments congelés, des aliments durs tels que des navets.
- N'insérez pas d'ingrédients secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 secondes à vide (sans aliment). Laissez ensuite l'appareil refroidir 10 minutes au minimum avant de le réutiliser.
- Le bol, le couvercle et le bouchon doseur deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil, manipulez-les avec précautions. Risque de brûlure !
- **Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, cela signifie que le bol et/ou le couvercle ne sont pas placés correctement. Débranchez l'appareil puis répétez les étapes de la section "Montage".**

Conseils pratiques d'utilisation

- Coupez la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.
- Certaines préparations ne peuvent pas être effectuées correctement par un blender :
 - Battre des blancs d'oeufs en neige
 - Fouetter de la crème
 - Hacher de la viande crue
 - Pétrir de la pâte
 - Extraire le jus des fruits et légumes
- Il est possible de rajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Munissez-vous de gants de cuisine et retirez le bouchon doseur du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées. Ne débloquent pas et ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement car le programme en cours sera interrompu.
- **Le bouchon doseur gradué peut-être utilisé pour mesurer la quantité d'ingrédients à ajouter à la préparation.**
- Vous pouvez arrêter l'appareil en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton "M/A" (marche/arrêt).

Fonctions



Le blender chauffant dispose de 3 fonctions, dont 2 programmes automatiques :

Fonction	Description	Température de cuisson	Durée
P1 (soupe veloutée - moins épaisse)	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer et mélanger doucement des légumes tendres, des fruits, etc. pour faire des soupes veloutées et des coulis.• Chauffage puis mixage d'une durée de 1 minute à vitesse maximale en fin de cycle.	100°C	25 min
P2 (soupe moulinée - épaisse)	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer et mélanger intensivement des légumes non trempés, des fruits, des haricots, etc. pour préparer des soupes avec des petits morceaux.• Chauffage puis mixage d'une durée de 13 secondes à vitesse minimale en fin de cycle.	100°C	35 min
P3	<ul style="list-style-type: none">• 3 niveaux de températures (haute, moyenne, basse) pour réchauffer des restes déjà cuits ou maintenir au chaud de la soupe, du lait, du chocolat, etc.• Chauffage permanent, pas de mixage.	60°C, 80°C, ou 100°C	30 min max. (durée ajustable)

PREPARER UNE SOUPE VELOUTÉE (PROGRAMME "P1")

1. Coupez vos ingrédients en cubes de 2 ou 3 cm.
2. Ajoutez de l'eau ou du bouillon dans le bol en veillant à ce que l'ensemble des ingrédients (solides et liquides) se trouve entre les repères "SOUP MIN" et "SOUP MAX".
3. Refermez le couvercle et placez le bouchon doseur.
4. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Les boutons du panneau de commande s'allument.
5. Appuyez sur le bouton "P1". Celui-ci clignote et les autres boutons restent allumés fixement.
6. Appuyez sur le bouton "M/A". Les boutons "P1" et "M/A" clignotent et les autres boutons restent allumés fixement.



Le programme commence :

- L'appareil chauffe d'abord les ingrédients puis les mixe pour en faire une soupe.
 - L'écran affiche le décompte de temps (comptez 25 minutes pour une soupe veloutée), ainsi que les symboles  (blender activé)  (fonction chauffante).
7. Lorsque la préparation est terminée, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit. La préparation est maintenue au chaud pendant une durée maximale de 30 minutes. Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton "M/A" (marche/arrêt).

PREPARER UNE SOUPE MOULINÉE (PROGRAMME "P2")



1. Coupez vos ingrédients en cubes de 2 ou 3 cm puis placez-les directement dans le bol.
2. Ajoutez de l'eau ou du bouillon dans le bol en veillant à ce que l'ensemble des ingrédients (solides et liquides) se trouve entre les repères "SOUP MIN" et "SOUP MAX".
3. Refermez le couvercle et placez le bouchon doseur.
4. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Les boutons du panneau de commande s'allument.
5. Appuyez sur le bouton "P2". Celui-ci clignote et les autres boutons restent allumés fixement.
6. Appuyez sur le bouton "M/A". Les boutons "P2" et "M/A" clignotent et les autres boutons restent allumés fixement.

Le programme commence :

- L'appareil chauffe d'abord les ingrédients puis les mixe pour en faire une soupe.
 - L'écran affiche le décompte de temps (comptez 35 minutes pour une soupe moulinée), ainsi que les symboles  (blender activé)  (fonction chauffante).
7. Lorsque la préparation est terminée, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit. La préparation est maintenue au chaud pendant une durée maximale de 30 minutes. Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton "M/A" (marche/arrêt).

FONCTION CHAUFFANTE (PROGRAMME "P3")

La fonction "P3" peut être utilisée pour chauffer (préparer un chocolat chaud, réchauffer une soupe froide précédemment préparée, maintenir au chaud, etc.).

1. Versez la préparation dans le bol entre les repères "SOUP MIN" et "BLEND MAX".
2. Refermez le couvercle et placez le bouchon doseur.
3. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Les boutons du panneau de commande s'allument.
4. Appuyez successivement sur le bouton "P3" selon le niveau de température souhaité :
 - 1 appui : température de chauffe à 100°C.
 - 2 appuis : température de chauffe à 80°C.
 - 3 appuis : température de chauffe à 60°C.La température s'affiche à l'écran, le bouton "P3" clignote et les autres boutons restent allumés fixement.
5. Appuyez sur le bouton "M/A". Les boutons "P3" et "M/A" clignotent et les autres boutons restent allumés fixement. Le cycle de chauffe commence. La température sélectionnée disparaît, et l'écran affiche le décompte de temps (30 minutes max.), ainsi que les symboles  (blender activé)  (fonction chauffante).
6. Lorsque la chauffe est terminée, l'appareil s'arrête automatiquement. Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton "M/A" (marche/arrêt).




Lorsque le programme "P3" est activé, le couteau 4 lames ne tourne pas. Si vous souhaitez activer le mixage simultanément au chauffage, utilisez la fonction blender en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur la puissance souhaitée (1, 2, 3 ou PULSE). Reportez-vous à la section suivante "Fonction blender" pour en savoir plus.

FONCTION BLENDER

N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en continu en mode blender et faites des pauses régulières afin de ne pas faire surchauffer le bloc moteur

Cette fonction est préconisée pour réaliser des préparations froides (smoothies, milkshakes, soupes froides, etc.).

1. Placez les aliments à mélanger dans le bol en respectant les repères "SOUP MIN" et "BLEND MAX" indiqués sur la surface du bol.
2. Refermez le couvercle et placez le bouchon doseur.
3. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Les boutons du panneau de commande s'allument.
4. Tournez le variateur sur la vitesse souhaitée :
 - 1 : vitesse lente
 - 2 : vitesse moyenne
 - 3 : vitesse rapide
 - PULSE : mélange par impulsions successives pendant de courtes durées

Le mélange commence. L'icône  clignote sur l'écran d'affichage et la durée de mixage s'affiche.

- Lorsque la fonction blender est utilisée simultanément à la fonction "P3", le décompte de la fonction "P3" s'affiche, pas la durée de mixage.
5. Lorsque la préparation est terminée, tournez la molette sur la position "0".

PANIER VAPEUR

Utilisez le panier vapeur pour une cuisson saine et rapide, pour vos légumes, viandes, poissons, etc.

En fin d'utilisation

1. En fin d'utilisation, assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse est placé sur la position "0" puis débranchez l'appareil.
2. Retirez le couvercle et/ou le bouchon doseur avec précaution, et saisissez toujours le bol par la poignée pour éviter tout risque de brûlure. Vous pouvez maintenant servir la préparation.
3. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Avant de nettoyer votre blender, assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse est placé sur la position "0" et que l'appareil est débranché.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez jamais l'appareil et les éléments au lave-vaisselle.
- Les lames sont aiguisées. Il est indispensable de les manipuler avec précaution afin de ne pas vous blesser.
- Ne plongez pas les différentes pièces dans un liquide bouillant.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.
- N'essayez pas de démonter les lames montées sur le bol. Pour des raisons de sécurité d'utilisation, celles-ci ne sont pas amovibles.

- Rincez immédiatement l'intérieur du bol mélangeur, le couvercle et le bouchon doseur après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Les pièces amovibles (couvercle, bouchon doseur) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Le bol mélangeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Pour le nettoyage du bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol".

NETTOYAGE RAPIDE DU BOL

Pour un rinçage rapide du bol (entre deux préparations par exemple), vous pouvez utiliser de l'eau claire et faire fonctionner l'appareil quelques instants. Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.

NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Utilisez une éponge ou une brosse douce pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Pour un nettoyage complet, versez 800 ml d'eau claire dans le bol et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil en mode "P3" pendant 1 minute, puis en mode blender pendant 1 minute sur la vitesse 3 (reportez-vous à la section "Utilisation - Fonctions"). Vous pourrez arrêter le processus de nettoyage à tout moment en appuyant sur le bouton "M/A" et en remplaçant la molette de vitesse sur la position "0".
- Débranchez l'appareil après le nettoyage.
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le bol soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

résolution de problèmes

Avant de contacter votre service après-vente, effectuez les vérifications élémentaires suivantes. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les instructions ci-dessous, contactez le service après-vente de votre magasin.

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas. Les boutons et l'écran ne s'allument pas lorsque l'appareil est sous tension. L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson).	<ul style="list-style-type: none">• Le bol n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur.• Le couvercle n'est pas correctement mis en place.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le bol et replacez-le correctement sur le bloc moteur.• Retirez le couvercle et replacez-le correctement sur le bol mélangeur.
Les aliments sont mal mélangés et mal mixés après un cycle complet.	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments sont trop gros.• Une fonction erronée a été choisie.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez la fonction blender après le programme de cuisson.• Essayez une autre fonction.
Les ingrédients sont encore durs après le cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments ont été coupés en trop gros morceaux.• Une fonction erronée a été choisie.• Il y a trop d'eau ou trop d'aliments.	<ul style="list-style-type: none">• Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter.• Essayez une autre fonction.• Réduisez les quantités d'aliments dans le bol.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Blender chauffant



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

