



VICTOR CI

MANUEL D'UTILISATION

FAR VICTOR CI

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	FR-2
DONNÉES TECHNIQUES	FR-7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	FR-8
UTILISER LE BOL MÉLANGEUR	FR-12
HACHOIR À VIANDE	FR-19
COUPE-LÉGUMES	FR-22
BLENDER	FR-24
NETTOYAGE	FR-27
ENLEVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS ...	FR-29

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- MISES EN GARDE IMPORTANTES LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues tels que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- 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.

- Attention aux risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. 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.
- 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.
- 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.
- Ne vous éloignez jamais de l'appareil une fois mis sous tension. Laissez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil sur une longue durée : Max 5 minutes.
- Une fois l'appareil en marche, n'insérez JAMAIS vos doigts ou tout objet dans l'un des

bols en fonctionnement. Ne manipulez aucun accessoire à l'intérieur de l'appareil quand le moteur est actionné.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Mettre l'appareil à l'arrêt (mettre l'appareil sur ARRÊT et débranchez la prise électrique) et laisser les pièces en rotation s'arrêter complètement avant d'ouvrir l'appareil pour changer les accessoires ou approcher des parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Avant de vider ou nettoyer le bol, il est impératif de retirer les accessoires ou toute autre partie se trouvant dans celui-ci.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans cette notice.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme.
- Installez l'appareil sur un plan de travail stable, à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché si.
- Il y a une anomalie pendant son fonctionnement.

- Avant chaque nettoyage ou entretien.
- Après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez une rallonge qu'après avoir vérifié son parfait état de marche.
- Veillez à bien essuyer les accessoires.
Attention : Les accessoires ne peuvent être utilisés que parfaitement secs.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas faire l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie, ni notre responsabilité.
- Pour éviter tout risque électrique, incendie ou blessure, ne pas utiliser un accessoire non vendu par nos soins.
- Ne pas dépasser le niveau maximal de remplissage de l'appareil.
- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- Danger de surcharge ! Utiliser l'appareil soit comme hachoir à viande, soit comme mixeur, mais jamais les deux fonctions en même temps.

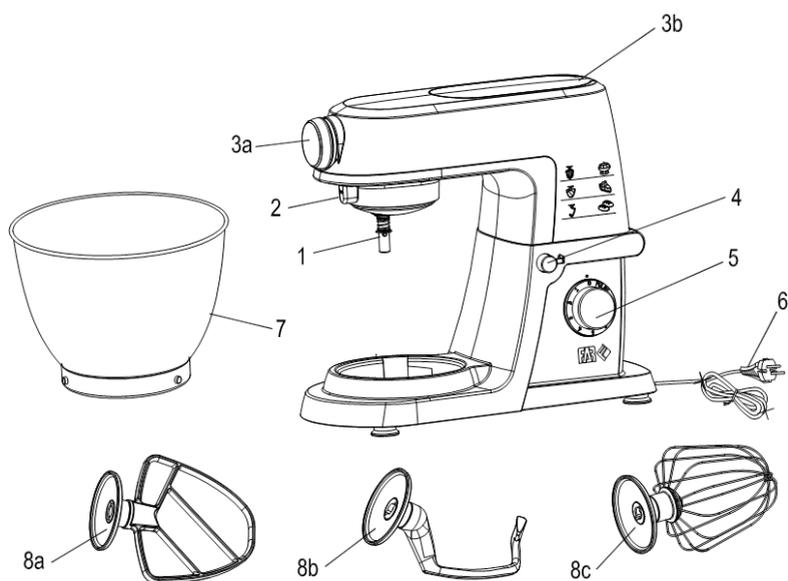
- SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRÉSENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.
- POUR TOUT PROBLÈME OU TOUTE RÉPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.
- Pour les informations de nettoyage se reporter au chapitre «NETTOYAGE».
- Pour les réglages de vitesse, se référer au chapitre < UTILISER LE BOL MÉLANGEUR >.

DONNÉES TECHNIQUES

- Modèle : HA-3482
- Tension nominale : 220-240V~, 50/60Hz
- Puissance absorbée : 1200W
- Classe de protection : II
- Durée d'utilisation continue : 10 minutes

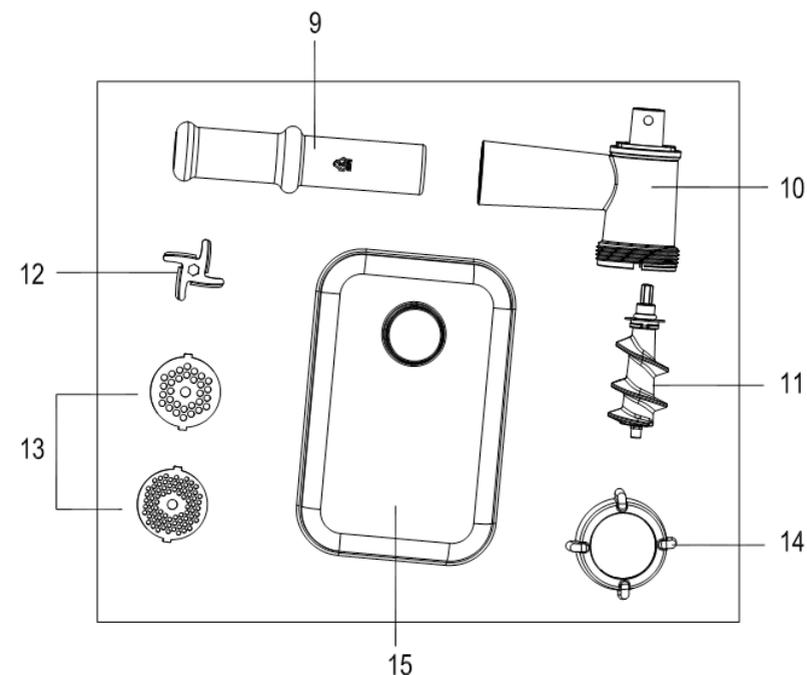
Cet appareil a été testé conformément à toutes les règles européennes courantes applicables, par exemple les directives basse tension et compatibilité électromagnétique, et a été fabriqué conformément aux réglementations de sécurité les plus récentes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Pièces principales et accessoires standards :

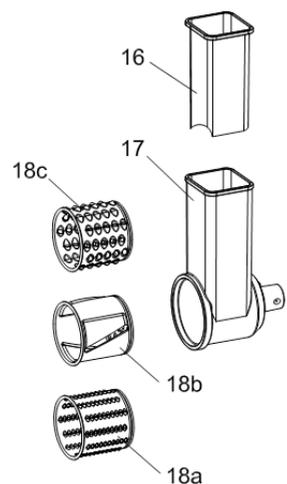
- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Arbre d'entraînement | 5 | Bouton de contrôle de la vitesse et de la fonction pulse |
| 2 | Commutateur | | |
| 3a | Capot de protection avant | 6 | Cordon d'alimentation |
| 3b | Capot de protection arrière | 7 | Bol mélangeur |
| 4 | Bouton pour relever/abaisser la tête | 8a | Batteur |
| | | 8b | Crochet pétrisseur |
| | | 8c | Fouet |



Accessoires optionnels – Hachoir à viande :

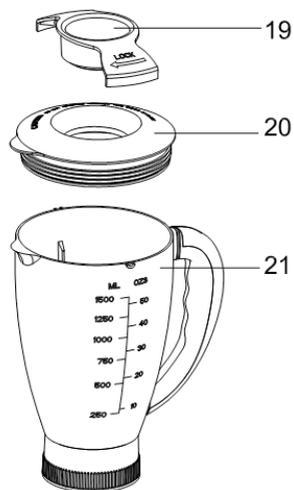
- | | | | |
|----|----------------|----|--------------------|
| 9 | Poussoir | 13 | Grille à trous |
| 10 | Boîtier de vis | 14 | Écrou |
| 11 | Vis | 15 | Plateau de hachoir |
| 12 | Couteau | | |

Accessoires optionnels - Coupe-légumes :



- 16 Poussoir de coupe-légumes
- 17 Boîtier de coupe-légumes
- 18a Râpe fine
- 18b Râpe à émincer
- 18c Râpe grosse

Accessoires optionnels -Mixeur

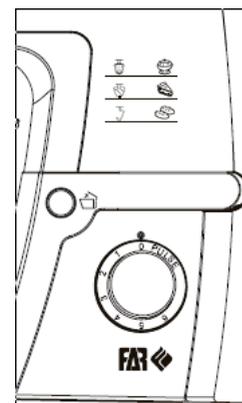


- 19 Bouchon de verrouillage
- 20 Couvercle
- 21 Blender

Accessoires optionnels - Couvercle anti-projection de bol mélangeur



- 22 Couvercle anti-projection de bol mélangeur



Appuyez sur le bouton pour relever/abaisser la tête
Le bouton permet de sélectionner la vitesse et la fonction pulse

UTILISER LE BOL MÉLANGEUR

1. Placez le bol mélangeur sur son socle, puis tournez-le dans le sens indiqué par « LOCK » (verrouiller) jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
2. Pour relever le bras de l'appareil, appuyez sur le bouton (4). Le bras s'élève.
3. Assemblez l'ustensile requis en insérant sa partie supérieure dans l'arbre d'entraînement et en verrouillant la clavette dans l'arbre en tournant vers la droite.
4. Ensuite, mettez les ingrédients dans le bol. Ne remplissez pas excessivement le bol, sa capacité maximale est de 1,5 kg d'ingrédients.
5. Abaissez le bras à l'aide du bouton (4).
6. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise secteur sécurisée 230V/50Hz correctement installée.
7. Allumez l'appareil en réglant le bouton de contrôle sur l'une des vitesses 1 à 6 (en fonction de la préparation).
8. Pour utiliser la fonction pulse (intervalles courts), tournez le bouton de contrôle sur la position « PULSE ». Le bouton de contrôle

doit être maintenu dans cette position pendant la durée de fonctionnement désirée. Quand vous relâchez le bouton de contrôle, il retourne automatiquement dans la position « 0 ».

Réglez la vitesse et utilisez le crochet pétrisseur pour une préparation de 2 kg maximum

Vitesses	Utilisation	Type de préparation
1-2	Crochet pétrisseur	Préparation épaisse (ex. : pâte à pain, pâte brisée)
3-4	Batteur	Préparation moyennement épaisse (ex. : pâte à crêpes, génoise)
5-6	Fouet	Préparations légères (ex. : crème, blancs d'œuf, flanc)
Pulse	Fouet	Fonction pulse (ex. : incorporer des blancs d'œuf, de la farine)

REMARQUE :

- Durée d'utilisation courte : Pour les préparations épaisses, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de dix minutes d'affilée, ensuite laissez-le refroidir pendant dix minutes supplémentaires.
 - Utilisez le couvercle anti-projection pour éviter les projections de préparations liquides.
9. Après avoir pétri/battu, repositionnez le bouton de contrôle (5) sur « 0 » dès que la préparation forme une boule. Puis débranchez la fiche de la prise secteur.
 10. Appuyez sur le bouton (4), le bras se relève.
 11. Vous pouvez maintenant décoller la préparation avec une spatule et la sortir du bol mélangeur.
 12. Tournez le bol mélangeur vers la gauche pour pouvoir le retirer.
 13. Nettoyez les pièces en procédant comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Suggestions de recettes**Génoise (recette de base), Vitesse 3~4****Ingrédients :**

250 g de beurre mou ou de margarine, 250 g de

sucres, 1 sachet de sucre vanillé ou de Citro-Back, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation :

Mettez la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol mélangeur, mélangez avec le batteur pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis pendant 3 minutes environ à la vitesse 3. Graissez un moule ou recouvrez-le de papier sulfurisé. Mettez la préparation dans le moule et faites cuire. Avant de retirer le gâteau du four, vérifiez qu'il est cuit. Pour cela, percez le centre du gâteau avec une baguette en bois pointue. Si la pâte ne colle pas à la baguette, cela indique que le gâteau est cuit. Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four traditionnel

Hauteur d'insertion : 2

Puissance de cuisson : Four électrique :
175~200°C éléments chauffants hauts et bas.

Four à gaz : Puissance 2~3.

Durée de cuisson : 50~60 minutes

Cette recette peut être modifiée selon vos préférences, par exemple avec 100 g de raisins,

100 g de noix ou 100 g de copeaux de chocolat.
En fait, les possibilités sont infinies !

Petits pains aux graines de lin, Vitesse 1~3

Ingrédients :

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g de lait caillé allégé bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Nappage : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Mettez l'eau tiède restante (1/4 litre) dans le bol mélangeur, émiettez la levure, ajoutez le lait caillé et pétrissez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 3. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine, les graines de lin trempées et le sel dans le bol mélangeur. Pétrissez à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 3 et continuez de pétrir pendant 3~5 minutes. Recouvrez la préparation et laissez-la monter dans un endroit chaud pendant 45~60 minutes. Pétrissez encore une fois complètement, puis retirez la préparation du bol et formez seize petits pains. Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé humidifié. Placez les petits pains sur cette plaque et laissez-les monter

pendant 15 minutes. Nappez-les avec de l'eau tiède et faites cuire.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Puissance de cuisson : Four électrique : 200~220°C éléments chauffants hauts et bas (préchauffer pendant 5 minutes). Four à gaz : Puissance 2~3.

Durée de cuisson : 30~40 minutes

Crème au chocolat, Vitesse 5~6

Ingrédients :

200 ml de crème douce, 150 g chocolat de couverture semi-amère, 3 œufs, 50~60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, copeaux de chocolat.

Préparation :

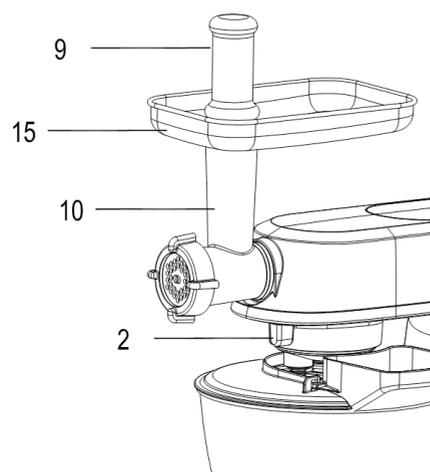
Battez la crème dans le bol mélangeur avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Enlevez-la du bol et mettez-la dans un endroit où la laisser refroidir. Faites fondre le chocolat de couverture conformément aux instructions de son emballage ou au micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Dans le même temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel

dans le bol mélangeur avec le fouet à la vitesse 3 jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez uniformément à la vitesse 5~6. Gardez un peu de crème pour décorer. Ajoutez la crème restante dans la préparation crémeuse et mélangez brièvement avec la fonction pulse. Décorez la crème au chocolat et servez bien frais.

HACHOIR À VIANDE

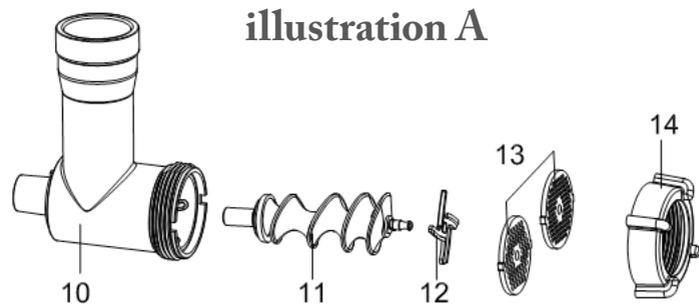
Première utilisation - Généralités

1. Enlevez de capot de protection avant (3a) du mécanisme d'entraînement de la vis et poussez le commutateur (2) vers la droite.
2. Insérez le boîtier de vis (10) dans le mécanisme d'entraînement de la vis avec la cheminée d'insertion en haut et relâchez le commutateur (2) jusqu'à ce que le boîtier soit fixé.
3. Placez le plateau de hachoir sur la cheminée en positionnant le trou du plateau sous ce dernier.
4. Insérez la vis dans la partie horizontale du boîtier de vis jusqu'à ce que l'axe se verrouille. Reportez-vous au chapitre « Utiliser le hachoir à viande ».



Utiliser le hachoir à viande (voir l'illustration A)

illustration A



REMARQUE :

- Coupez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm. Veillez à ce qu'aucun morceau de viande ne contienne d'os ni de tendon.
1. Placez d'abord le couteau sur l'extrémité de la vis, puis placez l'une des grilles à trous. Veillez à correctement insérer les ergots de

la grille à trou dans les rainures du boîtier de vis. Vissez l'écrou (14) jusqu'à ce qu'il soit « bien serré à la main ».

2. Mettez des morceaux de viande sur le plateau (15) et dans la cheminée d'insertion.
3. Placez un récipient sous la sortie du boîtier de vis.
4. Vérifiez que le bouton de contrôle (5) est sur la position d'arrêt (OFF/0).
5. Branchez l'appareil dans une prise électrique sécurisée 230V/50Hz.
6. Allumez l'appareil en actionnant son bouton de contrôle (5).
7. Si nécessaire, poussez la viande avec le poussoir (9). N'insérez jamais vos doigts dans la cheminée, ne poussez jamais la viande avec vos doigts dans la cheminée.

REMARQUE :

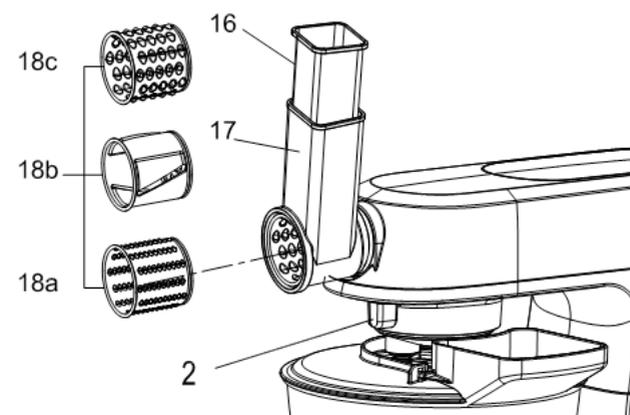
- Les vitesses 1 à 4 conviennent pour hacher.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes d'affilée et ensuite laissez-le refroidir 10 minutes supplémentaires.
- Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à ce que vous ayez plus d'expérience.

- Effectuez l'étape 8 comme décrite. Puis allumez à nouveau le hachoir à viande.
- Si vous utilisez du boyau naturel, faites-le tremper dans de l'eau un certain temps avant de l'utiliser.
- Ne remplissez pas trop le boyau à saucisse (laissez un peu de « mou »), car pendant la cuisson à l'eau ou à la poêle, le volume des saucisses va augmenter et le boyau risque de se déchirer.

COUPE-LÉGUMES

Première utilisation - Généralités

1. Enlevez le capot de protection avant (3a) du mécanisme d'entraînement de la vis et poussez le commutateur (2).
2. Insérez le boîtier de coupe-légumes (17) dans le mécanisme d'entraînement de la vis avec la cheminée d'insertion en haut et relâchez le commutateur (2) jusqu'à ce que le boîtier soit fixé.
3. Choisissez un cône de coupe [Râpe fine (18a)/Râpe grosse (18c) ou Râpe à émincer (18b)]. Insérez le cône de coupe dans le boîtier du coupe-légumes en positionnant son côté ouvert vers l'avant.



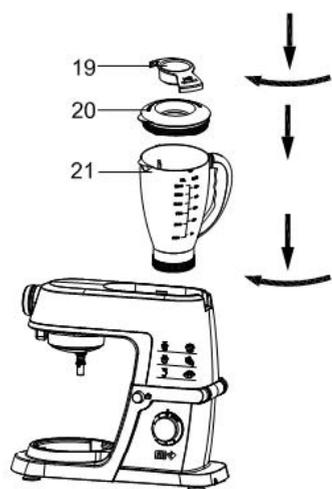
Utiliser le coupe-légumes

1. Vérifiez que le bouton de contrôle (5) est sur la position d'arrêt (OFF/0).
2. Branchez l'appareil dans une prise électrique sécurisée 230V/50Hz.
3. Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse 5~6 avec le bouton de contrôle (5).
4. Enfoncez les aliments avec le poussoir (16). Ne les touchez pas avec vos doigts.

BLENDER

Première utilisation - Généralités

1. Retirez le capot de protection arrière (3b).
2. Mettez les aliments à préparer dans le blender (21).
3. Enfoncez le couvercle du blender (20) sur le blender jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé.
4. Insérez le bouchon de verrouillage (19) dans le trou du couvercle (20) et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.
5. Insérez le blender (21) sur l'orifice de fixation et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé.



Utiliser le blender

1. Vérifiez que le bouton de contrôle (5) est sur

la position d'arrêt (OFF/0).

2. Branchez l'appareil dans une prise électrique sécurisée 230V/50Hz.
3. Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse appropriée avec le bouton de contrôle (5).
 - **Vitesse 5** : Pour les préparations légères avec des liquides.
 - **Vitesse 6** : Pour les préparations plus consistantes – Pour mixer des aliments liquides et solides.
 - **Fonction Pulse** : Pour des mixages courts et puissants. (Le bouton de contrôle ne reste pas dans la position « Pulse ». Vous devez le maintenir dans cette position ou le tournez plusieurs fois dans cette position.)

Conseils utiles :

- Danger de brûlures ! Prenez garde aux liquides brûlants.
- L'ouverture du bouchon de verrouillage (19) permet d'ajouter des ingrédients quand le blender est en fonctionnement. Pour cela, retirez le bouchon de verrouillage du couvercle de blender (19).
- Il peut être nécessaire d'éteindre l'appareil de temps en temps pour décoller les morceaux

d'aliments adhérant à la paroi interne du blender.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le.
- Retirez le bouchon de verrouillage (19) et le couvercle (20).
- Décollez les morceaux d'aliments adhérant à la paroi du blender (21) avec une spatule souple.

Maintenez la spatule à distance de sécurité du couteau.

NETTOYAGE

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche de la prise électrique.
- N'immergez jamais le boîtier du moteur dans de l'eau !
- N'utilisez pas aucun détergent abrasif ni aucun ustensile coupant.

Boîtier du moteur

- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol mélangeur, ustensiles, pièces du coupe-légumes, du hachoir et du blender

ATTENTION :

- **Les pièces ne doivent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle. Si elles sont exposées à de la chaleur ou à des nettoyants caustiques, elles risquent de se déformer ou de se décolorer.**
- Les pièces qui ont été en contact avec les aliments doivent être nettoyées à l'eau savonneuse.

AVERTISSEMENT :

- **Le couteau du hachoir est très tranchant !**
- **Danger de blessures !**
- Laissez les pièces sécher complètement avant

de les réassembler sur l'appareil.

- Appliquez un peu d'huile végétale sur les grilles à trou une fois qu'elles sont sèches.

Coupe-légumes, Blender, Machine à pâtes

- Les pièces qui ont été en contact avec les aliments doivent être nettoyées à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de les réassembler sur l'appareil.
- Appliquez un peu d'huile végétale sur les grilles à trou une fois qu'elles sont sèches.
- Si vous avez du mal à enlever de la pâte des disques, attendez qu'elle ait complètement séché, puis tapotez légèrement dessus pour la décoller.

AVERTISSEMENT :

- **Les parties coupantes des cônes de coupe sont très tranchantes !**
- **Danger de blessure !**

ENLEVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.





CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
Lognes
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

