

Blender chauffant



MANUEL D'UTILISATION

miogō

sommaire

4	Consignes d'usage
10	Votre produit
10	Caractéristiques techniques
12	Avant la première utilisation
13	Conseils d'utilisation
14	Programmes automatiques
16	Fonctions semi-automatiques
17	Nettoyage et entretien
19	Résolution de problèmes

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 cordon 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.
- 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** : Ne plongez jamais l'appareil, le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon 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 cordon 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 cordon 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 !

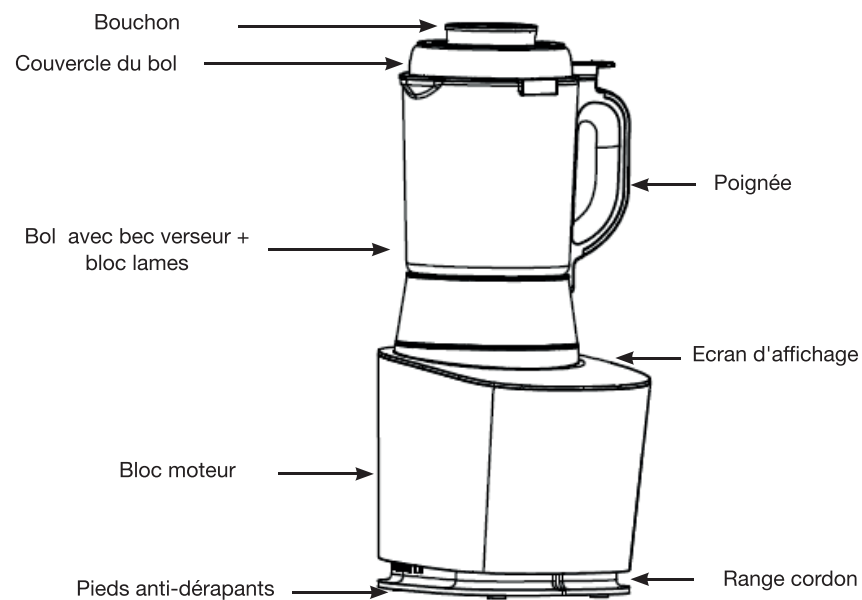
- .MISE EN GARDE : Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau bout.
- .ATTENTION : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lorsque vous le nettoyez.
- .Pour les instructions concernant 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 débloquent 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).
- .Avertissement : Eviter tout déversement sur le connecteur. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation incorrecte. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
- .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

Votre produit

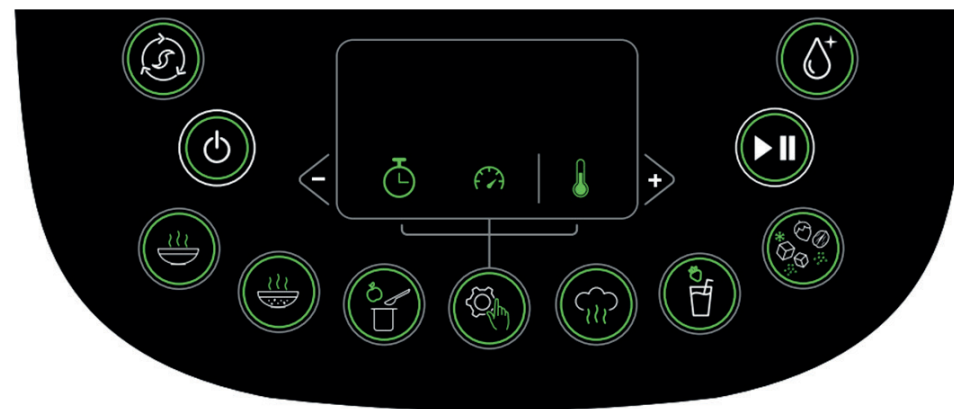
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance moteur : 1000 W max
- Puissance de chauffe : 850 W max
- Capacité préparations froides : 1,75 L max
- Capacité préparations chaudes : 1,40 L max
- Bol gradué avec bec verseur
- Commandes digitales
- Ecran d'affichage LED
- Couvercle anti-projection avec bouchon
- Couteau 6 lames inox
- Pieds antidérapants
- Range cordon

DESCRIPTION DE L'ECRAN D'AFFICHAGE



	FONCTION PULSE	Mélange par pulsions successives
	ON/OFF	Marche /arrêt de l'appareil
	SOUPE VELOUTÉE	Soupe onctueuse
	SOUPE MOULINÉE	Soupe avec morceaux
	COMPOTE	Fruits mixés
	PROGRAMMATION MANUELLE	Fonction de sélection mixage ou chauffe
	VAPEUR	Fonction de chauffe à la vapeur
	SMOOTHIE	Fruits mixés
	GLACE PILÉE	Glaçons concassés
	START/STOP	Lancement/arrêt des programmes
	FONCTION NETTOYAGE	Fonction de nettoyage du bol

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" (page 20).**
- **L'appareil et les accessoires ne doivent pas être placés au lave-vaisselle à l'exception du panier vapeur.**

1. Avant la première utilisation, sortez tous les éléments de l'appareil de leur emballage.
2. Lavez le bol, le couvercle et le bouchon 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.


Conseils d'utilisation

PREPARATION

- **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.**
- **Assurez-vous que le couvercle soit bien en place dans les encoches latérales prévues à cet effet.**
- Le blender ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas installé correctement.
- Coupez la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments congelés, etc.








- **Respectez les repères de niveaux indiqués sur le bol : maximum pour préparations froides, maximum pour préparations chaudes et maximum pour nettoyage et cuisson vapeur. En cas de non respect, vous risqueriez d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser.**







CUISSON ET MIXAGE

- 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
 - 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. Respectez les repères de niveaux indiqués dans le bol.
 - Il est possible de rajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Retirez le bouchon du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.
 - Si le couvercle est retiré pendant le fonctionnement, les programmes en cours suivants seront arrêtés: smoothies, glace pilée, lavage.
 - Si le couvercle est retiré pendant le fonctionnement, les programmes en cours suivants seront mis en pause pendant 1 minute et 30 secondes : soupe veloutée, soupe moulinée, compotes et cuisson vapeur. Libre à vous d'ajouter des ingrédients pendant cette pause.
 - Vous pouvez arrêter l'appareil en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton "START/STOP" .
 - Le bol, le couvercle et le bouchon deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil, manipulez-les avec précaution. Risque de brûlures !
- **De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture du bouchon et du couvercle. Risque de brûlures !**

Programmes automatiques

Le blender chauffant dispose de 7 programmes automatiques prédéfinis sur une base standard :



Programmes	Description	Température de cuisson	Durée
Soupe veloutée 	L'appareil chauffe les ingrédients et les mixe à la fin du temps de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • 16 secondes de mélange, vitesse 8 10 secondes d'arrêt. (x2) • 14 secondes de mélange, vitesse 8 10 secondes d'arrêt. • 11 secondes de mélange, vitesse 8 10 secondes d'arrêt. (x2) • 2 secondes de pulse, vitesse 8. 	100°C	27 min
Soupe moulinée 	L'appareil chauffe les ingrédients et les mixe légèrement en fin de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • 10 secondes de mélange, vitesse 1. 5 secondes d'arrêt. • 5 secondes de mélange, vitesse 5. 	100°C	35 min
Compote 	L'appareil chauffe et mixe les ingrédients alternativement : <ul style="list-style-type: none"> • 7 minutes de cuisson. • 2 secondes de mélange, vitesse 1. • 5 minutes de cuisson. • 2 secondes de mélange, vitesse 1. 	90°C	12 min 30 sec
 Vapeur	L'appareil chauffe les ingrédients à la vapeur.	100°C	15 min
Smoothie 	L'appareil mixe les ingrédients et les glaçons: <ul style="list-style-type: none"> • 30 secondes de mélange, vitesse 8 10 secondes d'arrêt. • 10 secondes de mélange, vitesse 8 3 secondes d'arrêt. (x3) • 8 secondes de mélange, vitesse 8. 	-	1 min 26 sec
Glace pilée 	L'appareil mixe les glaçons pendant 1 seconde, vitesse 8 puis s'arrête et répète l'opération 4 fois.	-	22 sec
Nettoyage 	L'appareil chauffe et mixe : <ul style="list-style-type: none"> • 5 secondes de mélange, vitesse 8. 3 secondes d'arrêt. (x2) • 5 secondes de mélange, vitesse 8. 	80°C	3 min 21 sec


1. Fixez le bol au socle du blender et mettez-y les ingrédients en veillant à ce que l'ensemble soit compris entre le minimum et le maximum indiqués pour boisson froide ou chaude.
2. Refermez le couvercle ainsi que le bouchon.
3. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Le bouton "ON/OFF"  clignote.
4. Appuyez sur "ON/OFF"  le panneau de commande s'allume "---".
5. Sélectionnez l'un des 7 programmes automatiques en appuyant sur le bouton correspondant. Le bouton du programme sélectionné clignote ainsi que le bouton "START/STOP"  et le décompte de temps prévu.
6. Appuyez sur le bouton "START/STOP"  pour lancer le programme sélectionné. Le bouton du programme sélectionné, le bouton "START/STOP"  et le décompte de temps prévu restent allumés en continu.
7. Lorsque la préparation est terminée, l'appareil s'arrête et un signal sonore retentit et l'écran affiche "END" pour la fin du programme.
8. Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton "START/STOP" .

Notes:

- Les divers programmes afficheront à l'écran un temps et/ou une vitesse de rotation des lames établis. Néanmoins, pour les soupes, les compotes et la cuisson vapeur, vous pouvez toujours augmenter ou réduire le temps de cuisson manuellement à l'aide des boutons de "+" et "-". Un appui long sur ces boutons vous permet de faire défiler le temps plus rapidement.
- Grâce à ces boutons, les soupes peuvent avoir un temps de cuisson compris entre 15 et 50 minutes et la cuisson vapeur peut être comprise entre 10 et 40 minutes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson des compotes en ajoutant 6 minutes ou en retirant 4 minutes.
- Pour la cuisson vapeur, il est recommandé de ne pas dépasser le volume d'eau minimum indiqué en bas du bol.
- Les programmes de smoothies, de glace pilée et de nettoyage ne sont pas modifiables.
- Pour le nettoyage du bol, faites bien attention à ne pas dépasser le volume d'eau minimum indiqué en bas du bol et n'ajoutez que deux gouttes de liquide vaisselle.





Fonctions semi-automatiques

Le blender dispose de 3 fonctions semi-automatiques : "PULSE"  et le programme manuel  qui permet de **chauffer** OU de **mixer** selon votre besoin. (Ces deux dernières fonctions sont indépendantes.)






 Pulse	L'appareil mixe les ingrédients par impulsions successives.	-	Pression manuelle de 2 sec
--	---	---	----------------------------

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF" . L'écran affiche "---".
2. Appuyez sur la fonction "PULSE"  à plusieurs reprises pour mixer par impulsions successives.
3. Appuyez sur le bouton "ON/OFF"  pour éteindre l'appareil.

Mixage manuel	L'appareil mixe les ingrédients de manière continue à la vitesse souhaitée .	-	15 sec à 6 min
----------------------	--	---	----------------

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF" . L'écran affiche "---".
2. Appuyez sur le bouton de "PROGRAMMATION MANUELLE" , l'icône de temps clignote ainsi que les boutons "+" et "-".
3. Sélectionnez le temps de mixage voulu à l'aide des boutons "+" et "-" de l'icône temps. Un appui long permet une programmation plus rapide.
4. Une fois le temps de mixage choisi, appuyez de nouveau sur le bouton de "PROGRAMMATION MANUELLE" .
5. Sélectionnez la vitesse de rotation des lames à l'aide des "+" et "-" de l'icône vitesse.
6. Appuyez sur le bouton "START/STOP"  pour lancer la fonction.
7. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer la fin du programme.

Chauffe manuelle	L'appareil chauffe les ingrédients uniquement.		50°C, 30 min, 80°C, 20 min, ou 100°C, 15 min
-------------------------	--	--	--

1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche "ON/OFF" . L'écran affiche "---".
2. Appuyez sur le bouton de "PROGRAMMATION MANUELLE"  deux fois, l'icône de température clignote ainsi que les boutons "+" et "-".
3. Sélectionnez la température voulue à l'aide des boutons "+" et "-" de l'icône température. Un appui long permet une programmation plus rapide.
4. Le bouton "START/STOP"  et l'icône de température clignotent.
5. Appuyez sur le bouton "START/STOP"  pour lancer la fonction.
6. Appuyez sur le bouton "START/STOP"  ou délogez le bol pour arrêter le programme.

Nettoyage et entretien


ATTENTION :

- Avant de nettoyer votre blender, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Ne plongez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez jamais l'appareil et les éléments au lave-vaisselle à l'exception du panier vapeur.
- 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.



NETTOYAGE RAPIDE DU BLOC MOTEUR

- Essayez 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).

NETTOYAGE RAPIDE DU BOL


- Rincez immédiatement l'intérieur du bol, le couvercle et le bouchon après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
- 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 en mode "PULSE" . Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.
- Les pièces amovibles (couvercle, bouchon) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.

NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Rincez immédiatement l'intérieur du bol, le couvercle et le bouchon après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
- Versez de l'eau claire dans le bol jusqu'au niveau indiqué pour le nettoyage ainsi que **deux gouttes de liquide vaisselle. Veillez bien à ne pas mettre plus de liquide vaisselle, risque de débordement !** Puis fermez le couvercle et faites fonctionner l'appareil en appuyant sur le bouton "NETTOYAGE" .
- Une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton "ON/OFF"  puis débranchez l'appareil après le nettoyage. Nettoyez les résidus restants dans le haut du bol à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire en veillant à ne pas mettre d'eau sur le connecteur.
- Essayez-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.
- Les pièces amovibles (couvercle, bouchon) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.

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.

Messages	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.		
Les boutons et l'écran ne s'allument pas lorsque l'appareil est sous tension.	<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.
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson).		
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 "PULSE"  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 ou utilisez le programme de chauffe/mixage manuel. • Réduisez les quantités d'aliments ou d'eau 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.

miogo



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.

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8006995.
Ref. MBMC1
FABRIQUÉ EN CHINE
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.



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.