

FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

EL

FI

DA

SV

NO

TR

MS

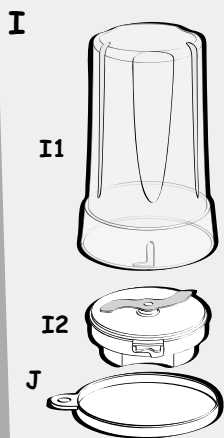
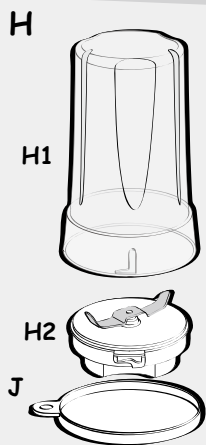
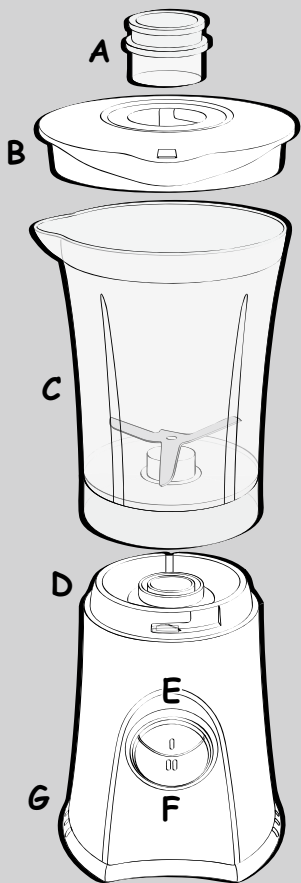
KO

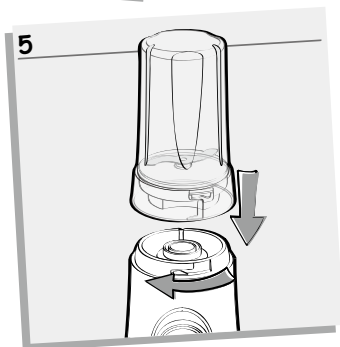
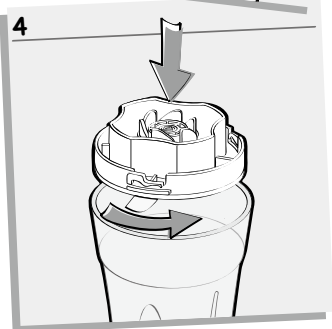
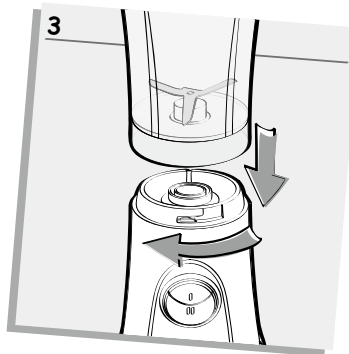
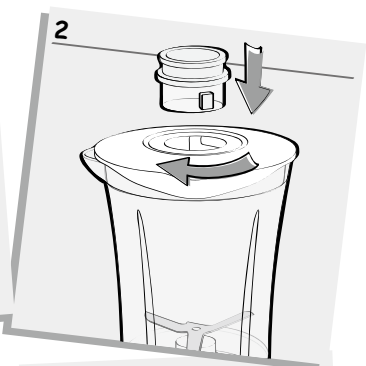
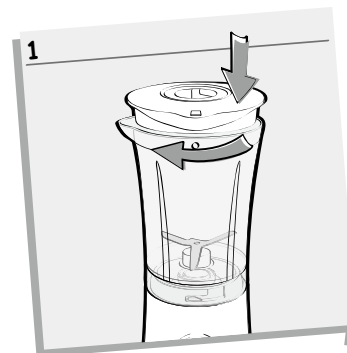
TH

VI

AR

FA





**AVERTISSEMENT** : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

**ATTENTION:** Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité (Selon modèle).

## DESCRIPTION

<b>A</b> Doseur	<b>H1.</b> Bol
<b>B</b> Couvercle	<b>H2.</b> Bloc lames
<b>C</b> Bol	<b>I</b> Mini-hachoir
<b>D</b> Verrouillage de sécurité	<b>(en fonction des modèles)</b>
<b>E</b> Bouton vitesse lente	<b>I1.</b> Bol du hachoir
<b>F</b> Bouton vitesse rapide	<b>I2.</b> Bloc lames
<b>G</b> Bloc moteur	<b>J</b> Couvercles de protection pour le bol
<b>H</b> Moulin à café	mini-hachoir et/ou du moulin à café
<b>(en fonction des modèles)</b>	

## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ (D)

L'appareil ne peut pas fonctionner lorsque le bol (**C**) ou les accessoires (**H ou I**) n'ont pas été correctement positionnés ou fixés sur le bloc moteur (**G**).

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (**A, B, C, H et I**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (**G**). Voir le paragraphe « Nettoyage ». Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **ATTENTION** : Les lames sont très coupantes, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.
- Vérifiez que vous avez bien retiré tous les éléments d'emballage avant d'utiliser votre blender.

## UTILISATION

Le blender est exclusivement conçu pour réaliser des préparations telles que les smoothies, les milk-shakes et les sauces ou encore pour mélanger des ingrédients (soupes de légumes cuits, pâte à crêpes ou à gaufres).

1. Placez les ingrédients dans le bol **(C)**. Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser. Ne remplissez pas le blender au-delà de ces quantités.
2. Verrouillez le couvercle **(B)** sur le bol **(C)** (**Fig. 1**).
3. Placez le doseur **(A)** dans son logement situé sur le couvercle et tournez-le pour le verrouiller (**Fig. 2**).
4. Placez le bol **(C)** sur le bloc moteur **(G)**. Verrouillez le bol **(C)** en position (**Fig. 3**).
5. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide **(E ou F)**.
6. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Après une minute d'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer. Si l'appareil chauffe trop, laissez-le refroidir complètement avant de continuer à l'utiliser.
7. Votre appareil est équipé **(selon modèle)** d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes puis, reprenez votre utilisation.

FR

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesse recommandées
Fruits (kiwis, bananes, fraises, ananas, ...)	200 g	20s en V2
Légumes (tomates, avocats, ...)	200 g	10s en V1 et 50s en V2
Soupes de légumes	200 g légumes cuits plus eau (facultatif)	10s en V1 et 50s en V2
Milk-shakes	100 g de fruits + 300 ml de lait	30s en V2
Soupe de carottes	240g carottes + 360 ml eau	1 minute en V2

### Recommandations :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus d'une minute.
- Pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil, insérez-les dans la cheminée du couvercle **(B)**.
- Coupez les ingrédients en petits morceaux (environ 15 mm x 15 mm) avant de les placer dans le bol **(C)**. Ne traitez pas une trop grande quantité d'ingrédients en même temps.

**ATTENTION : Si des ingrédients restent coincés dans les lames, débranchez l'appareil et retirez-les à l'aide d'une spatule.**

## UTILISATION DU MOULIN À CAFÉ ET DU MINI-HACHOIR (H OU I) (SUIVANT LES MODÈLES)

Le moulin à café (**H**) vous permettra de :

- moudre du café (jusqu'à 80 g),
- de concasser ou de hacher des épices (piments), du riz et des fruits secs comme des amandes, des noisettes, etc.

Le mini-hachoir (**I**) vous permet de hacher des ingrédients tels que la viande (coupée en morceaux, jusqu'à 80 g), des oignons, de l'ail, du gingembre, etc.

**ATTENTION : Les lames de ces accessoires (H2 ou I2) sont très tranchantes : manipulez-les avec précaution.**

1. Coupez les ingrédients en petits morceaux d'environ 15 mm x 15 mm. Placez-les dans le bol du moulin à café ou du mini-hachoir (**H1** ou **I1**). Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser.

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesse recommandées	Accessoire
Viande (en morceaux)	115 g	5s en V2	<b>I</b>
Epices (piments, poivre, etc.)	50 g	15s en V2	<b>H</b>
Café en grains, riz	20-80 g	15s en V2	<b>H</b>
Cacahuètes	150 g	15s en V2	<b>H</b>
Oignons	20-100 g	15s en V2	<b>I</b>

2. Placez le bloc lames du moulin à café ou du mini-hachoir (**H2** ou **I2**) sur le bol correspondant (**H1** ou **I1**). Verrouillez le bloc lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (**Fig. 4**).
3. Retournez le bol du moulin à café ou du mini-hachoir avec les lames. Placez l'accessoire sur le bloc moteur (**G**) et verrouillez-le en place (**Fig. 5**).
4. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide (**E** ou **F**).
5. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes à la fois.

6. Les couvercles de protection (**J**) se placent sur les bols des accessoires (**H1 ou I1**) pour vous permettre de conserver vos préparations au réfrigérateur, par exemple.

## NETTOYAGE

- Débranchez le mixeur et retirez tous ses accessoires.
- Les blocs lames (**H2 ou I2**) sont tranchants et doivent être manipulés avec précaution.
- Pour nettoyer le bloc moteur (**G**), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (**G**) sous l'eau courante.
- Pour faciliter le nettoyage, pensez à laver les éléments amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Le bol (**C**), le couvercle (**B**), le doseur (**A**) et les accessoires (**H1, I1, et J**) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur avec le programme « ECO » ou « PEU SALE ».