

FR

EN

DE

NL

ES

IT

PT

DA

NO

SV

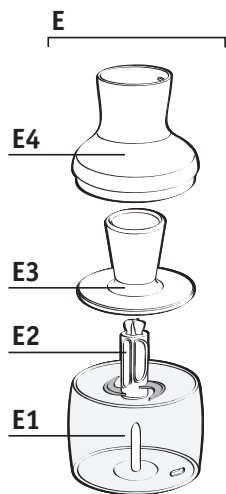
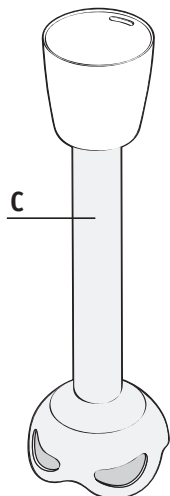
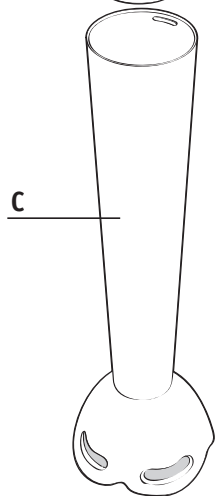
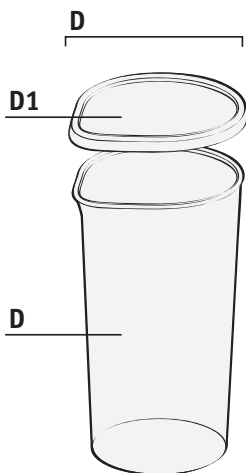
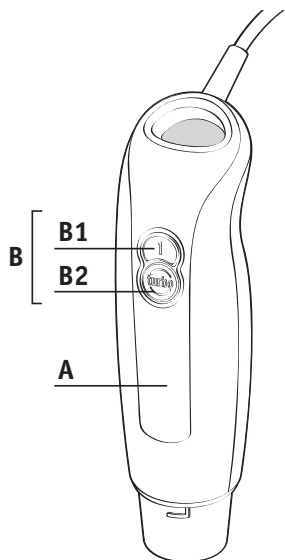
FI

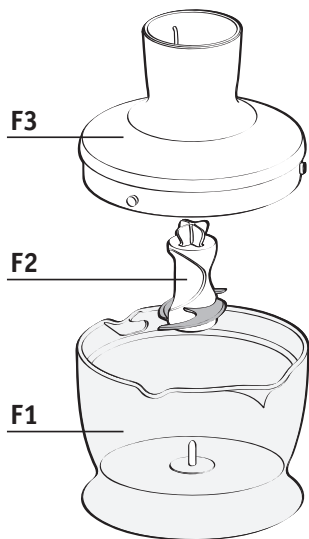
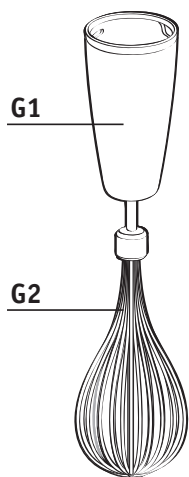
EL

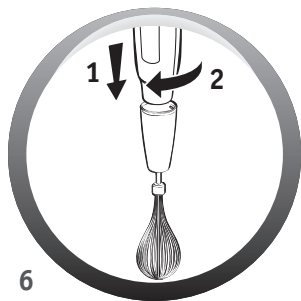
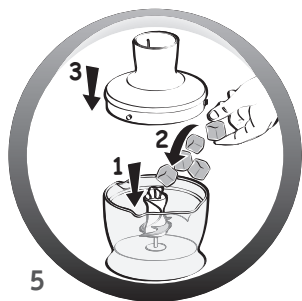
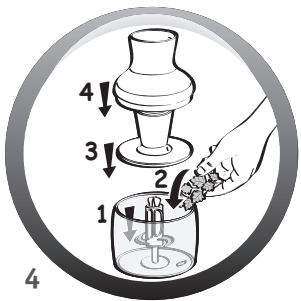
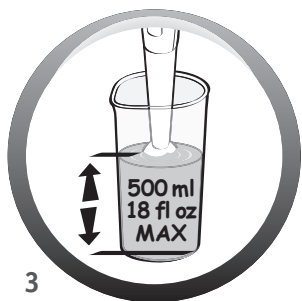
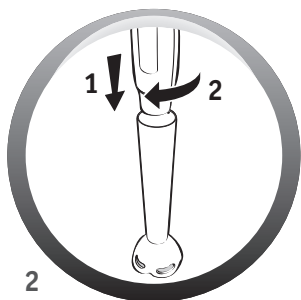
TR

AR

FA



F**G**



Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

FR

DESCRIPTION

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche

B1 Vitesse 1

B2 Vitesse Turbo

C Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)

D Gobelet 0.8 L

D1 Couvercle (selon modèle)

E Mini hachoir 150 ml (selon modèle)

E1 Bol

E2 Couteau

E3 Contre couvercle

E4 Couvercle

F Hachoir 450 ml (selon modèle)

F1 Bol

F2 Couteau

F3 Réducteur

G Fouet multibrins (selon modèle)

G1 Réducteur

G2 Fouet

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, un centre service agréé (voir liste dans le livret service) ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol, du montage / démontage des lames sur le bol, et lors du nettoyage.
- Attention au risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 1**
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate etc. au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- 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 en comprenant bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- 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.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement.
Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- L'accessoire fouet peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils

soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centres de service après-vente agréés.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique et culinaire, et à l'intérieur de la maison. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- Pensez à débrancher l'appareil de l'alimentation, si vous devez le laisser sans surveillance, avant de placer ou d'enlever les accessoires ou avant de le nettoyer. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables : Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Environnement, Matériaux en contact avec les aliments.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50 cL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas utiliser le pied mixeur (C) plus de 30 secondes en vitesse turbo.

• Pied Mixeur : Fig. 2 et 3

- Vissez le pied mixeur (C) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 2.**
- Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient **Fig. 3** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
 - Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
 - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
 - N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
-
- Mini Hachoir 150 ml (Selon modèle) : Fig. E & 4**
 - Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
 - Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
 - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

 - Hachoir 450 ml (Selon modèle) : Fig. F & 5**
 - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
 - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
 - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

- **Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. G & 6**
 - Assemblez le fouet multibrins (G2) avec le réducteur (G1).
 - Placez le réducteur (G1) sur le bloc moteur (A).
 - Vissez jusqu'à la butée.
 - Après utilisation, dévissez le réducteur (G1) et retirez le fouet (G2).
 - Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes en vitesse Turbo.

NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (E4, F3, G1)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Pied mixeur Fig. A, B, C, D.

- **Mayonnaise :**
Placez 1 œuf entier, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25 cl d'huile dans le gobelet 0.8L. Mixez pendant 15 secondes. Vitesse Turbo.
- **Soupe de légumes, vitesse turbo :**
500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8 L d'eau. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Mixez pendant 30 secondes.

Mini hachoir 150 ml (Selon modèle) Fig. E :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**
Ail, Fines herbes, Oignons.
70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. G :

- Blancs en neige.
- 4 blancs en 3 minutes. Vitesse 1.

Hachoir 450 ml (Selon modèle) Fig. F :

- Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :

Ail, Fines herbes, Oignons.

200 g de bœuf déneuvé et découpé en cubes de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :

70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

Hachoir 450 ml :

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous munir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DDXXXXXX ou HBXXXXXX.

Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.