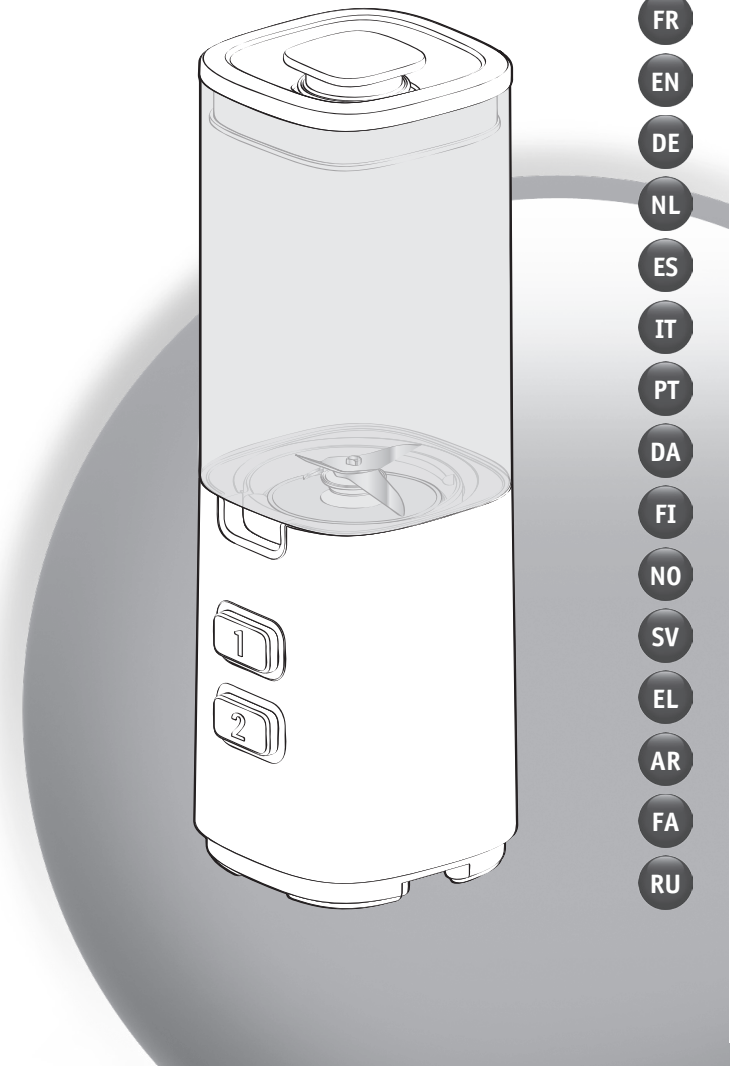
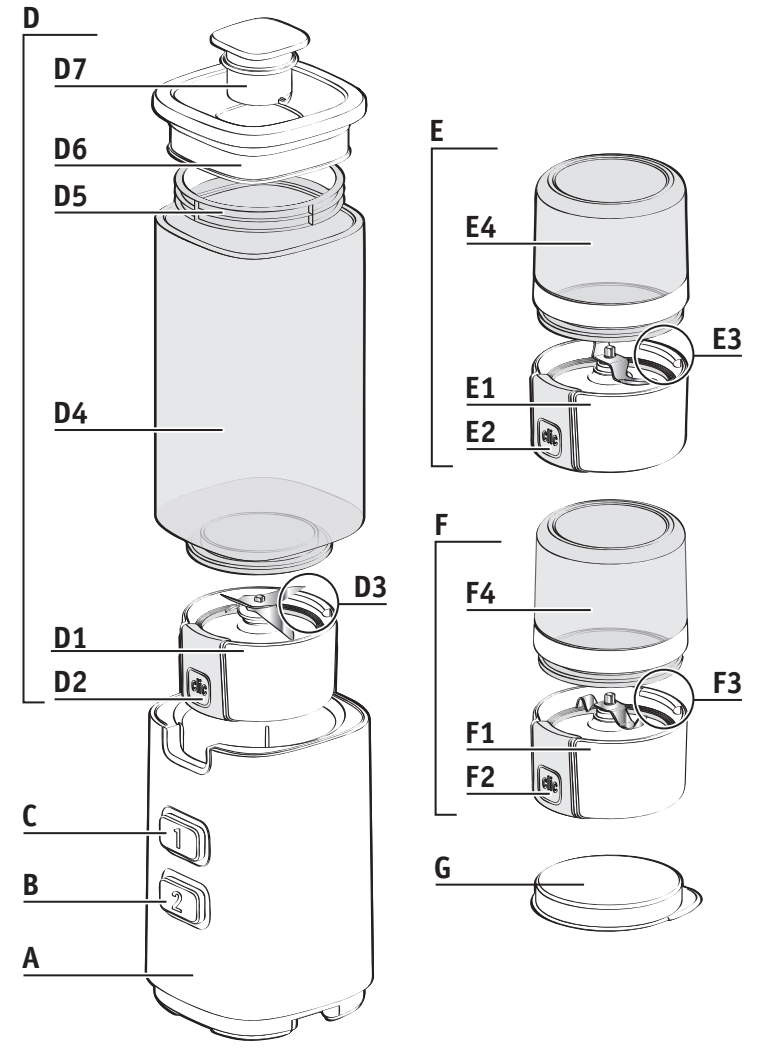


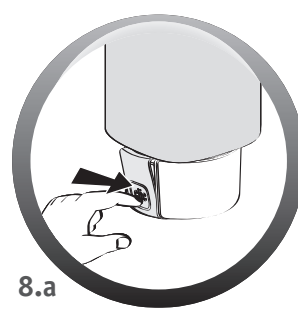
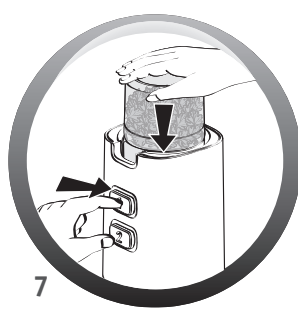
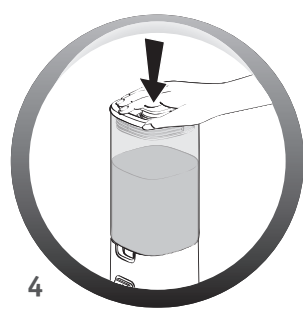
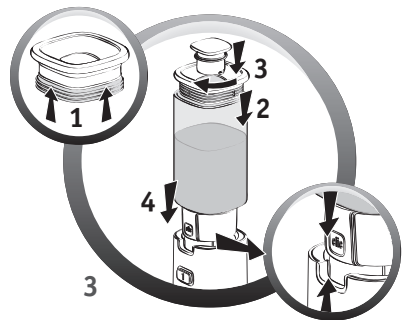
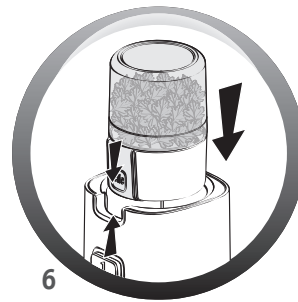
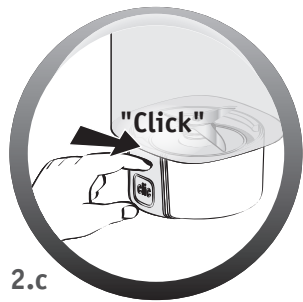
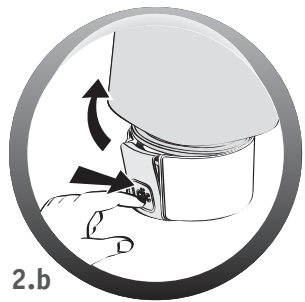
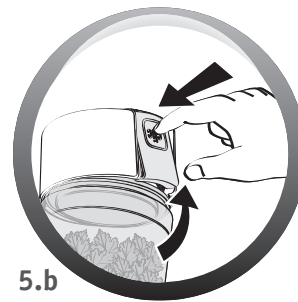
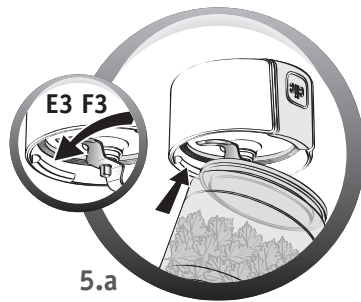
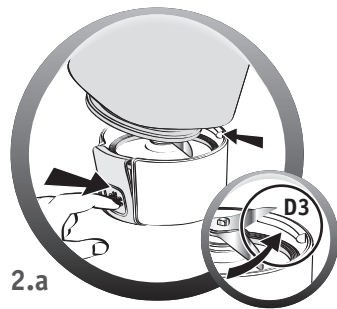
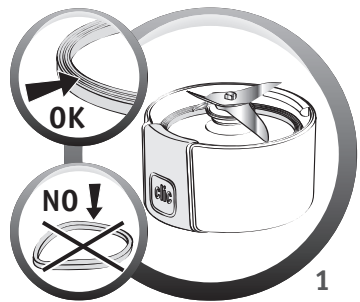
- FR p. 5 - 9
- EN p. 10 - 14
- DE p. 15 - 19
- NL p. 20 - 24
- ES p. 25 - 29
- IT p. 30 - 34
- PT p. 35 - 39
- DA p. 40 - 44
- FI p. 45 - 49
- NO p. 50 - 54
- SV p. 55 - 59
- EL p. 60 - 64
- AR p. 70 - 65
- FA p. 76 - 71
- RU p. 77 - 81

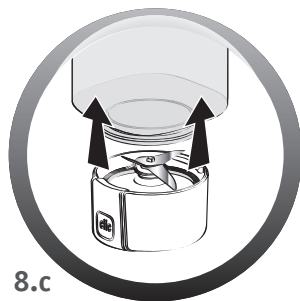
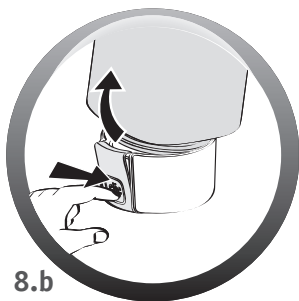
Ref. 8080015107 -02



- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- IT
- PT
- DA
- FI
- NO
- SV
- EL
- AR
- FA
- RU









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.

DESCRIPTION

- A** Bloc moteur
- B** Touche 2 : vitesse rapide
- C** Touche 1 : vitesse lente
- D** Ensemble Bol blender
 - D1** Bloc lames avec joint
 - D2** Bouton de déverrouillage du bloc lames
 - D3** Nervure de positionnement
 - D4** Bol blender
 - D5** Joint de couvercle
 - D6** Couvercle
 - D7** Bouchon
- E** Mini hachoir (*accessoire selon modèle)
 - E1** Bloc lames avec joint
 - E2** Bouton de déverrouillage du bloc lames
 - E3** Nervure de positionnement
 - E4** Bol
- F** Moulin à épices (*accessoire selon modèle)
 - F1** Bloc lames avec joint
 - F2** Bouton de déverrouillage du bloc lames
 - F3** Nervure de positionnement
 - F4** Bol
- G** Couvercle pour accessoire

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'emballage.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

L'appareil ne peut pas fonctionner si l'ensemble bol blender (**D**) ou les accessoires (**E**) ou (**F**) ne sont pas correctement assemblés et correctement positionnés sur le bloc moteur (**A**). Les bols (**E4**) (**F4**) sont repérés à leurs bases par un trait de couleur, ils doivent être assemblés avec les blocs lames dont les boutons de déverrouillage (**E2**) (**F2**) ont la même couleur. Le bol blender (**D4**) n'est pas repéré par une couleur, il doit être assemblé avec le bloc lame qui a un bouton de déverrouillage (**D2**) jaune.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Avant une première utilisation nettoyez tous les accessoires (**D**, **E**, **F**, **G**) à l'eau savonneuse mais pas le bloc moteur (**A**).

ATTENTION : Les lames des couteaux sont extrêmement aiguisées, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation, du nettoyage ou lorsque vous videz les bols.

Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.

Remarque importante : Assurez vous que le bloc moteur soit bien à l'arrêt, les touches (**B**) et (**C**) relâchées avant de placer l'ensemble blender ou les accessoires sur le bloc moteur.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le couvercle assemblé (**D6**) avec le joint (**D5**) n'est pas en place sur le bol assemblé (**D**).

INTRODUCTION

Fruit sensation est un blender qui vous permettra de découvrir un nouvel univers de textures : liquides, fruits coupés et poudres pour un plaisir infini. Grâce à lui vous pourrez marier des ingrédients simples pour obtenir des recettes sophistiquées.

MISE EN PLACE

Blender :

Le bouton "clic" (D2) du bloc lames (D1) face à vous, positionnez la base du bol (D4) sous la nervure (D3) (fig 2a) puis ramenez le bloc lames (D1) vers le bol (fig 2b) jusqu'au verrouillage en appuyant sur le bouton "clic" (D2) puis relâchez-le. Assurez vous que le bol (D4) et le bloc lames (D1) soient bien solidaires (fig 2c).

Introduisez les ingrédients dans le bol sans dépasser le niveau maximal indiqué.

0,6 L avec les préparations épaisses

0,5 L avec les préparations liquides

Ne mettez pas de liquide ou d'ingrédients dont la température dépasse 60° C (140°F) dans le bol mixer.

Mettez le couvercle (D6) sur le bol (D4), verrouillez le bouchon (D7) dans son logement situé sur le couvercle.

Installez le bol assemblé (D) sur le bloc moteur (A) bouton "clic" (D2) du bloc lames aligné avec l'encoche située sur le devant du bloc moteur (A) (fig3), le bol (D) doit être enfoncé jusqu'au trait correspondant sinon l'appareil ne fonctionnera pas (fig4).

Accessoires :

Le bouton "clic" (E2) ou (F2) du bloc lames (E1) ou (F1) face à vous, positionnez la base du bol (E4) ou (F4) sous la nervure (E3) ou (F3) (fig 5a) puis ramenez le bloc lames (E1) ou (F1) vers le bol (fig 5b) jusqu'au verrouillage en appuyant sur le bouton "clic" (E2) ou (F2) puis relâchez-le. Assurez-vous que le bol (E4) ou (F4) et le bloc lames (E1) ou (F1) soient solidaires (fig 5c).

Vérifiez qu'il n'y a pas d'erreur dans l'assemblage des accessoires (E) et (F) : la couleur du bouton "clic" (E2 ou F2) doit correspondre à la couleur du trait à la base du bol (E4 ou F4).

Placez l'accessoire assemblé (E) ou (F) sur le bloc moteur (A). Le bouton "clic" (E2) ou (F2) doit être face à vous. Enfoncez-le jusqu'à ce que le marquage ne soit plus visible sinon l'appareil ne fonctionnera pas (fig 6).

INFORMATION UTILISATION

Blender :

Branchez l'appareil et appuyez sur la touche 1 (C) ou 2 (B), selon la vitesse désirée par impulsions ou en maintenant la pression pour un fonctionnement continu. Ne pas faire fonctionner plus de 60 secondes en continu.

Pour arrêter l'appareil relâchez la pression sur la touche (B) ou (C). Débranchez l'appareil.

Enlevez le bol (D) du bloc moteur (A).

Accessoires :

Branchez l'appareil. Mettez les ingrédients dans le bol (E4) ou (F4).

Maintenez la main en appui sur le bol (E4) ou (F4) pendant le fonctionnement et appuyez sur la touche (B) ou (C) par impulsions (fig 7).

Pour arrêter l'appareil, cessez d'appuyer sur la touche (B) ou (C). Débranchez l'appareil.

Enlevez l'accessoire (E) ou (F) du bloc moteur (A) retournez l'accessoire sur le plan de travail et déverrouillez le bloc lames (E1) ou (F1) en appuyant sur le bouton "clic" (E2) ou (F2).

Vous pouvez alors récupérer votre préparation.

Le couvercle (G) à positionner sur le bol (E4) ou (F4) permet de conserver vos préparations au réfrigérateur pour une prochaine utilisation.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

FR

Blender :

Le **Blender (D) de couleur jaune** vous permet de réaliser vos préparations liquides en quelques instants.

Veillez à bien mettre du liquide afin de faciliter le mixage.

Ingrédients	Quantité (max)	Temps de fonctionnement
Jus de pommes : pommes + eau	300 g + 100 g	10 sec V2
Jus de bananes : bananes + eau	300 g + 100 g	10 sec V2
Glace pilée	5 glaçons	10 impulsions V2
Soupes de légumes : légumes + eau	300 g + 100 g	10 sec V2
Smoothie de fruits : fruits + lait	300 g + 200 g	10 sec V2

Mini-hachoir :

Le **mini-hachoir (E) de couleur rouge** vous permet de hacher, en quelques secondes, des fruits ou des herbes.

N'utilisez pas le mini-hachoir pour des préparations liquides (jus de fruits...).

Pensez à maintenir votre main sur l'accessoire lors de l'utilisation.

Ingrédients	Quantité (max)	Temps de fonctionnement
Pomme	1/4 de pomme	8 impulsions V1
Poire (pas trop mûre)	1/4 de poire	5 impulsions V1
Abricot	40 g	4 sec V2
Chapelure	1 biscotte	10 impulsions V2 et 15 sec V2 en continue
Oignons/échalotes/ail	30 g	10 impulsions V1
Jambon	20 g (1/2 tranche roulée coupée en 4)	5 impulsions V1
Viande déneuvée et coupée en dés de 1cm max	40 g	10 impulsions V1 et 15 sec V1 en continue
Persil	5 g	10 impulsions V1
Menthe	10 feuilles	4 impulsions V1
Zeste de citron	15 g	6 x 5 sec V1

Moulin à épices :

Le moulin à épices (F) de couleur marron vous permet de réduire en poudre, en quelques secondes, des ingrédients durs.

N'utilisez pas le moulin à épices pour des préparations liquides (jus de fruits...).

Pensez à maintenir votre main sur l'accessoire lors de l'utilisation.

Ingrédients	Quantité (max)	Temps de fonctionnement
Café	40 g	20 secondes V2
Graines de coriandre	25 g	15 secondes V2
Noix de coco / Amandes / Noix	20 g	10 impulsions V2
Pistache	40 g	10 impulsions V1

Le mixage de certaines épices très dures (clous de girofle, cannelle...) est déconseillé car celles-ci peuvent altérer la couleur du bol.

Ne pas mixer des graines de soja ou du chocolat dans le moulin à épices.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et retirez le bol ou les accessoires.

Manipulez-les avec précaution, les lames des couteaux et des accessoires sont coupantes.

Rincez immédiatement après utilisation, les bols et les couvercles sous l'eau courante ainsi que les éléments amovibles à l'eau chaude savonneuse.

Pour faciliter le nettoyage le bloc lames (D1) se désolidarise du bol (D4) en appuyant sur les bouton clic (D2) (fig 8a 8b 8c).

Le bol (D) les accessoires (E) et (F) peuvent être nettoyés au lave vaisselle dans le panier supérieur avec le programme "ECO" ou "PEU SALE".

Pour nettoyer le bloc moteur (A) utilisez un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

Ne mettez jamais le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

Problèmes	Causes	Solutions
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	le bol (D) ou les accessoires (E) et (F) ne sont pas bien assemblés ou positionnés sur le bloc moteur (A).	Vérifiez que le bol ou les accessoires sont bien assemblés; démontez et recommencez l'assemblage (Fig 2.a, 2.b et 2.c) et vérifiez qu'ils sont suffisamment descendus sur le bloc moteur.
		Maintenez une pression sur le couvercle des accessoires (E) ou (F) pendant le fonctionnement

Problèmes	Causes	Solutions
Vibrations excessives.	Le produit n'est pas posé sur une surface plane.	Placez le produit sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur dans les assemblages d'accessoires .	Vérifiez que les bols (E4) (F4) sont bien assemblés avec les blocs lames (E2) (F2) qui lui sont associés, les repères couleur doivent être identiques.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	le couvercle n'est pas étanche.	Vérifiez la présence du joint (D5) sur le couvercle (D6) . Positionner correctement le couvercle (D6) sur le bol (D) . Verrouillez le bouchon (D7) .
Fuite par le bas du bol ou des accessoires	Absence ou mauvais positionnement du joint sur le bloc lames (D1) (E1) (F1) .	Assurez-vous que le joint est bien positionné, les lèvres du joint doivent être visibles et il ne doit pas gondoler (fig1) . Manipulez les blocs lames (D1), (E1), (F1) avec précautions car les lames du couteau sont coupantes.
	Le bloc lames (D1) (E1) (F1) est insuffisamment ou mal verrouillé sur le bol (D4) (E4) (F4) .	Assurez-vous que le bloc lames et le bol sont bien solidaires en appuyant sur le haut du bouton (D2) (fig2c) ou sur les boutons (E2) (F2) (fig5c) .
Le couteau ne tourne pas facilement	Morceaux d'aliment trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité des ingrédients traités.
		Ajoutez du liquide dans le bol mixer sans dépasser le niveau max.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Contactez le service consommateur (voir les coordonnées dans le livret de garantie).