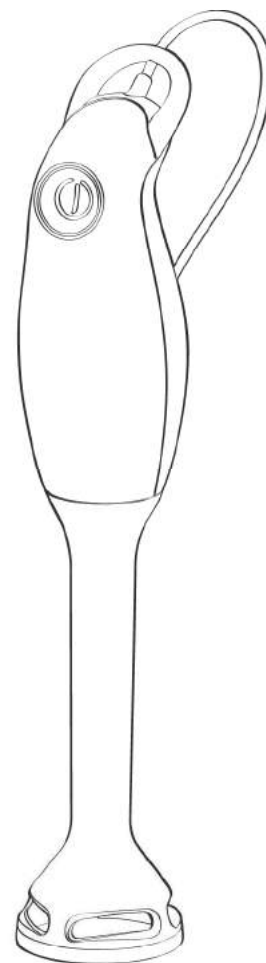
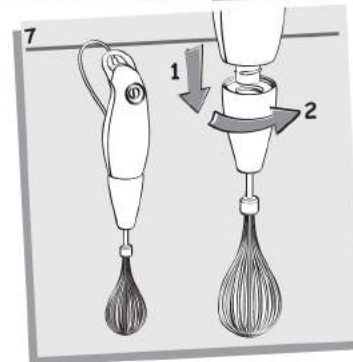
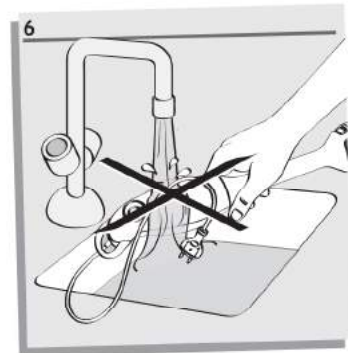
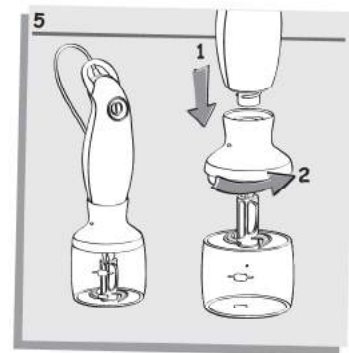
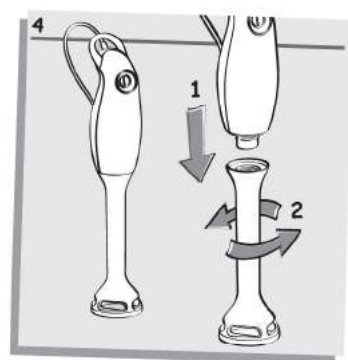
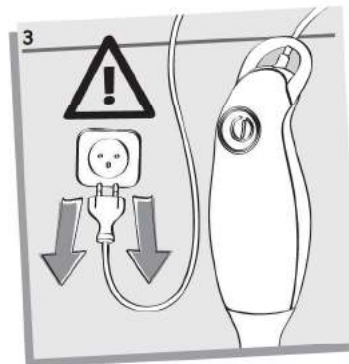
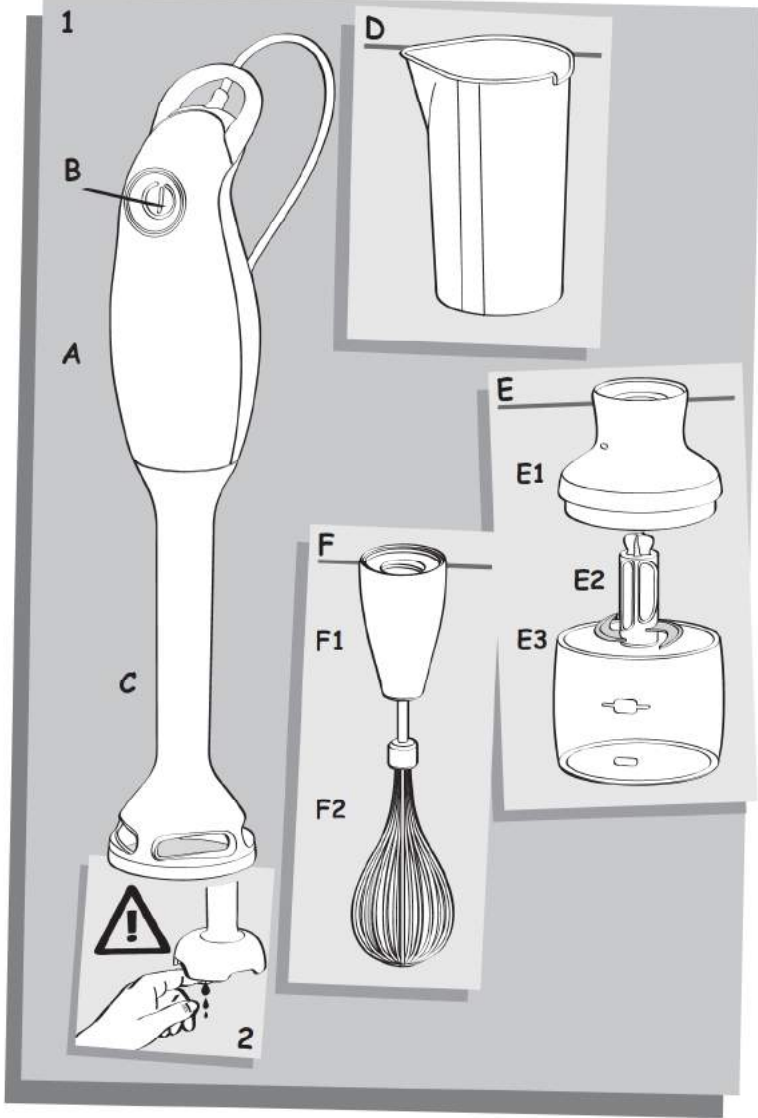


FR	p.	1 - 2
NL	p.	3 - 4
DE	p.	5 - 7
EN	p.	8 - 9
ES	p.	10 - 11
PT	p.	12 - 13
IT	p.	14 - 15
DA	p.	16 - 17
SV	p.	18 - 19
NO	p.	20 - 21
FI	p.	22 - 23
EL	p.	24 - 26
TR	p.	27 - 30
AR	p.	31 - 32
FA	p.	33 - 34





Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait de toute responsabilité.

FR



## DESCRIPTION

**A** - Bloc moteur  
**B** - Bouton on/off  
**C** - Pied mixeur  
**D** - Gobelet 0.8 L (selon modèle)  
**E** - Mini-hachoir 150 ml (selon modèle)

**E1** - Couvercle  
**E2** - Couteau  
**E3** - Bol mini-hachoir  
**F** - Fouet multibrins (selon modèle)  
**F1** - Réducteur  
**F2** - Fouet



## CONSEILS DE SECURITE

- 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.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et lors des opérations de démontage et d'entretien. (fig.3)
- 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 par 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.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché. (fig.2)
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir 150 ml (**E2**) par son support avant d'enlever votre préparation.
- Ne pas faire fonctionner le pied mixeur (**C**) et le mini-hachoir (**E**) à vide.
- Ne pas faire fonctionner votre pied mixeur avec des ingrédients secs (noix, noisettes...).
- Ne pas utiliser le mini-hachoir comme récipient et ne jamais verser de liquide bouillant dans celui-ci.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne démontez jamais l'appareil, vous n'avez pas d'autres interventions autre que le nettoyage ou l'entretien usuel à effectuer.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et pièces détachées adaptées à votre appareil.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

### Remplacement du câble d'alimentation:

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé.



## UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez le pied mixeur (**C**) et tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les.

### Pied Mixeur

- Emboîtez le pied mixeur **(C)** sur le bloc moteur **(A)**. Tournez jusqu'à la butée. (fig.4)
- Le récipient que vous utilisez ne doit pas être rempli à plus de 50cl (15oz) pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum la cloche du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixeur.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur avant de mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur **(C)** dans le récipient pour optimiser le mixage.
- Ne pas utiliser votre appareil plus de 20 secondes, sinon attendre son refroidissement.
- Placez le pied mixeur dans la préparation, immergez seulement la cloche, mettez l'appareil en marche et laissez la préparation se faire.
- Il est inutile de pilonner la préparation pour avoir un bon résultat.

### Mini hachoir 150ml

- Avant d'utiliser le mini hachoir 150 ml, placez le couteau **(E2)** avec précaution dans le bol **(E3)** sur l'axe central. Mettez les aliments dans le bol. Mettez le couvercle **(E1)** sur le bol puis positionnez le bloc moteur **(A)** sur celui-ci. (fig.5)
- Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur **(A)** du couvercle **(E1)**, enlevez avec précaution le couteau **(E2)** (en le tenant par la partie plastique), puis retirez les aliments.
- Ce mini hachoir 150 ml vous permet de hacher des herbes, de la viande. Avec cet accessoire, vous pouvez hacher 70 gr de filet de poulet cru en 3 secondes.

### Fouet multibrins (selon modèle) : fig.7 F

Temps de préparation maximum 2 minutes.

- Assemblez le fouet multibrins **(F2)** avec le réducteur **(F1)**.
- Placez le réducteur **(F1)** sur le bloc moteur **(A)**.
- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur **(F1)** et retirez le fouet **(F2)**.

Cet accessoire vous permettra d'émulsionner vos préparations, réaliser des blancs en neige, de la chantilly, de la pâte à crêpes.



## NETTOYAGE

Avant le nettoyage, assurez vous que l'appareil est bien débranché.

- Ne pas arroser, ni plonger le bloc moteur dans l'eau. (fig.6) Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Les accessoires, à l'exception du bloc moteur **(A)**, se lavent à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Attention lors du nettoyage du couteau **(E2)**, il est extrêmement aiguisé.



## ACCESSOIRES

Vous pouvez vous procurer auprès de votre Revendeur ou d'un centre agréé les accessoires :

- Mini-hachoir 150 ml **(E)** : réf. MS 5981762
- Réducteur : réf. MS\_0695694
- Gobelet 0.8L **(D)** : réf. MS 4946320
- Fouet multibrins : réf. MS\_0695547

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



### Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.