

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR | |
| Consignes de sécurité importantes | 6 |
| Alimentation | 8 |
| Traitement des déchets d'équipements électriques..... | 8 |
| Puissance moteur | 9 |
| PIÈCES ET FONCTIONS | |
| Pièces et accessoires | 10 |
| ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR | |
| Installation du blender/mixeur | 11 |
| FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR | |
| Utilisation du blender/mixeur | 11 |
| Guide des fonctions du blender/mixeur | 14 |
| CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX | |
| Astuces | 15 |
| Conseils pour vos recettes | 16 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 17 |
| DÉPANNAGE..... | 18 |
| GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE..... | 20 |

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
4. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite surveillance.

5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez pas le blender/mixeur si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
10. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lorsque le blender/mixeur est sous tension. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
11. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le récipient ou lors du nettoyage.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
13. Un indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
14. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Alimentation

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 1300 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Traitement des déchets d'équipements électriques



Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

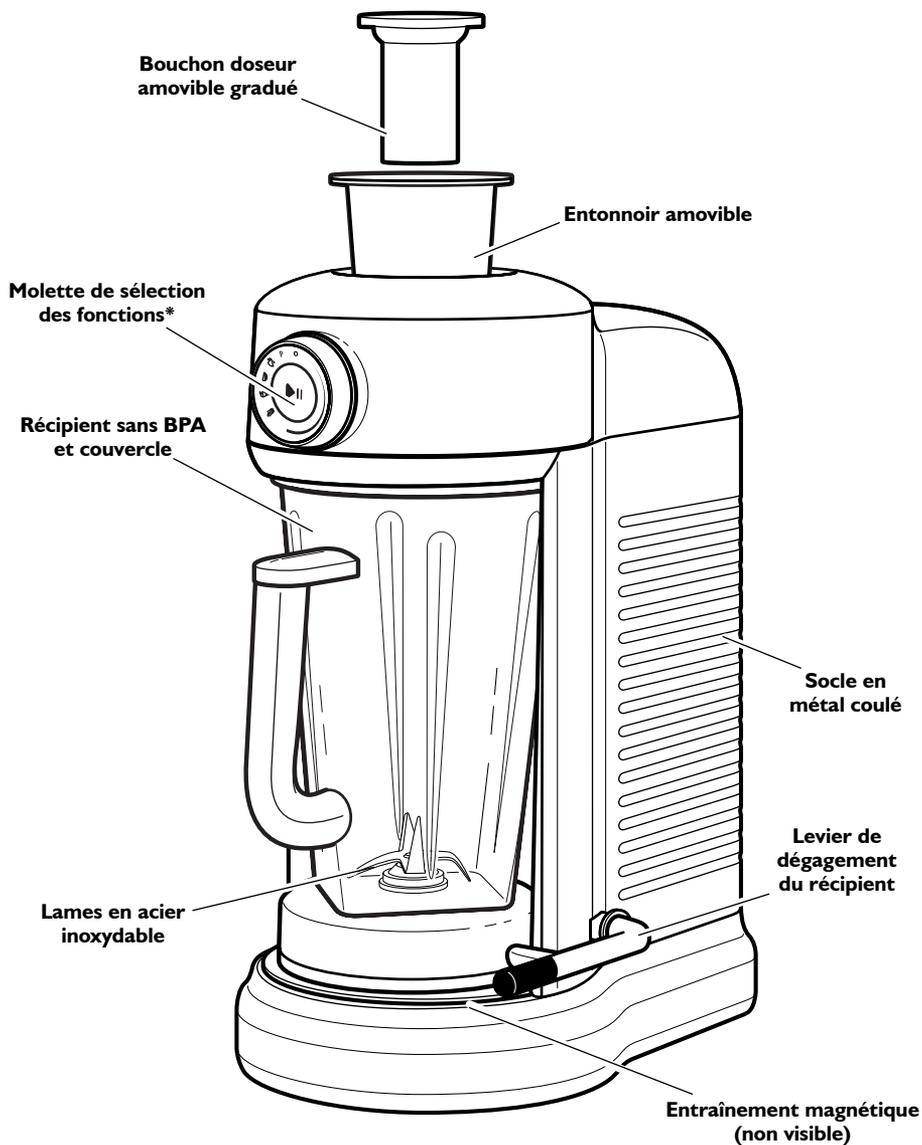
Puissance moteur

La puissance du moteur du blender/mixeur s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de pointe de 2,0 chevaux (cv) reflète les chevaux en sortie du moteur lui-même et non en sortie du blender/mixeur dans le récipient. Comme pour de nombreux blenders/mixeurs, la puissance de sortie dans le récipient ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même. Ce moteur délivre une puissance de pointe de 1,8 cv dans le récipient, ainsi votre blender/mixeur peut délivrer une forte puissance pour toutes les recettes.

REMARQUE : conformément aux instructions des fabricants de dispositifs médicaux, comme pour de nombreux appareils contenant des aimants, il est recommandé que les personnes équipées de pacemakers ou défibrillateurs cardiaques implantables utilisent avec précaution le blender/mixeur et qu'ils gardent une distance d'au moins 30 cm avec l'appareil.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et accessoires



* Consultez la section « Guide des fonctions du blender/mixeur ».

ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR

Installation du blender/mixeur

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

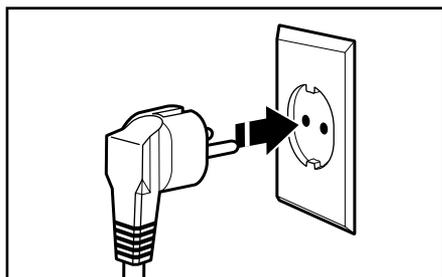
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude, essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez au moyen d'un chiffon doux. Nettoyez le récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans de l'eau chaude savonneuse (consultez la section « Entretien et nettoyage »). Rincez les pièces et séchez-les.



Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise de terre.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Utilisation du blender/mixeur

Avant l'utilisation

Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement fixé sur le socle de l'appareil.

Le blender/mixeur ne fonctionnera pas si le récipient et le couvercle ne sont pas bien en place. Si vous retirez le récipient du socle avant que le blender/mixeur n'arrête de fonctionner, le frein de lames s'actionnera pour arrêter les lames et l'appareil s'arrêtera après quelques secondes.



Le blender/mixeur dispose de quatre programmes de recette prédéfinis : Boissons glacées/Smoothies, Milkshakes, Soupes/Sauces et Jus. Il est également équipé des fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser votre mixage pour toutes les recettes. Consultez le « Guide des fonctions du blender/mixeur » afin d'obtenir des informations plus détaillées.

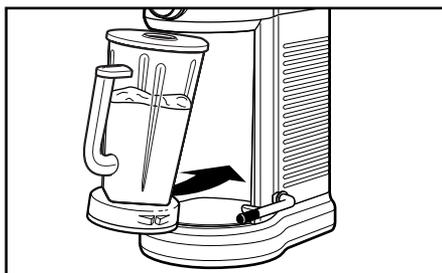
FUNCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



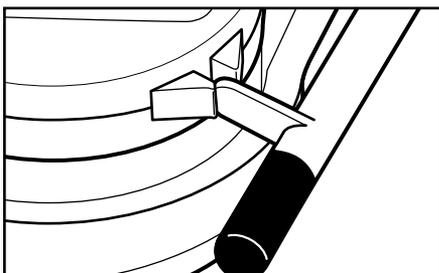
- 1** Retirez le récipient du socle du blender/mixeur afin de le remplir avec les ingrédients. Tirez le levier de dégagement du récipient pour retirer le récipient. Saisissez fermement la poignée et tirez le récipient vers vous.



- 2** Placez les ingrédients dans le récipient. Ajoutez d'abord les liquides, puis les aliments mous et enfin les glaçons ou les fruits congelés. Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère de remplissage maximal (surtout si vous utilisez principalement des liquides). Placez le couvercle du côté du bec verseur, puis appuyez dessus du côté de la poignée, en vous assurant que le couvercle est bien droit. Le blender/mixeur ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas en place.



- 3** Alignez le haut du récipient pour qu'il glisse sous le haut du socle, et glissez le récipient en avant dans le logement. Assurez-vous que le récipient est droit et fixe.



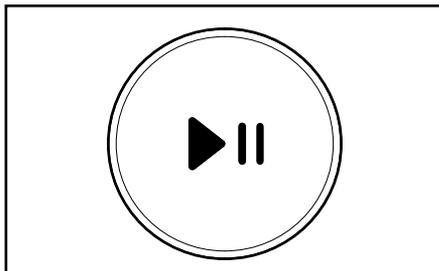
- 4** Assurez-vous que le récipient est bien en place en vérifiant que l'onglet sur le levier de dégagement du récipient se trouve entre les deux encoches triangulaires sur le socle du récipient. Vous entendez un déclic lorsque le récipient se place correctement.

REMARQUE : il y a environ 1 cm de plateforme apparent autour du récipient lorsqu'il est correctement verrouillé.

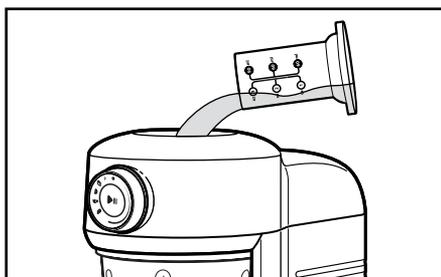
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



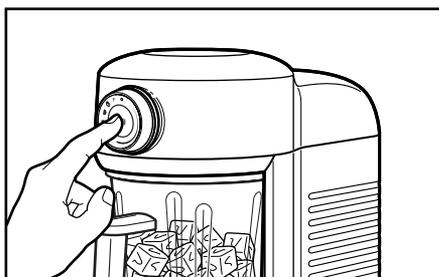
5 Tournez la molette de sélection sur le programme prédéfini souhaité ou sur Vitesses variables (consultez le « Guide des fonctions du blender/mixeur » pour de plus amples informations.)



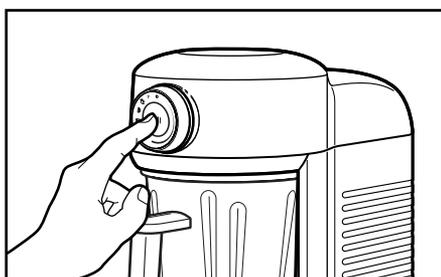
6 Appuyez sur le bouton Marche/Pause.



7 Utilisez le bouchon doseur et l'entonnoir amovibles pour ajouter des ingrédients supplémentaires dans le récipient en cours de mixage si nécessaire. Le bouchon amovible est gradué pour permettre de mesurer précisément les ingrédients ajoutés.



8 Pour utiliser la fonction Impulsion, tournez la molette sur Impulsion, puis appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Pause pendant la durée souhaitée.



9 Le blender/mixeur s'arrête automatiquement lorsque les programmes sont terminés. Il émet un signal sonore pour indiquer que le cycle s'achève. Vous pouvez appuyer sur le bouton Marche/Pause pour arrêter le blender/mixeur manuellement.



10 Tirez le levier de dégagement pour vous aider à retirer le bol une fois le mixage terminé. Saisissez fermement la poignée et tirez le récipient vers vous.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Guide des fonctions du blender/mixeur



Les quatre programmes de recette prédéfinis ont tous été développés pour des recettes spécifiques. Toutefois, une recette particulière peut parfois être mieux mixée avec un programme différent. Par exemple, certains milkshakes à base de fruits congelés sont mieux mixés avec le programme Boissons glacées/Smoothies. De même, lorsque vous réalisez des smoothies, vous préférerez peut-être la texture plus fine créée par le programme Jus. Il est conseillé de tester les différents programmes pour trouver celui qui correspond le mieux à vos recettes favorites.

| Réglage | Description | Temps de mixage (en min:sec) | Éléments à mixer | |
|---|--|--|---|---|
|  BOISSONS GLACÉES/ SMOOTHIES | Impulsions puissantes pour piler des quantités importantes d'aliments durs, comme des glaçons, des légumes ou des fruits congelés. | 1:05 | Boissons glacées mixées Glace pilée | Fruits congelés coupés en morceaux (dégelez suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau) |
|  MILKSHAKES | Mixage long à faible vitesse pour créer une consistance lisse et onctueuse lorsque vous mixez des aliments épais et collants. | 1:39 | Boissons à base de crème glacée Boissons à base de sorbet Boissons à base de yaourt congelé Purée de pommes de terre | Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc Compote de fruits ou purée de légumes/ Nourriture pour bébé Viande hachée/Viande hachée pour bébé Pâte à crêpes/gaufres |
|  SOUPES/ SAUCES | Augmentation progressive de vitesse et de puissance. Idéal pour mixer les ingrédients chauds. | 1:25 | Boissons chaudes Soupe | Vinaigrette Sauces chaudes |
|  JUS | Vitesse de lames élevée pour mixer en une texture fine, parfaite pour les recettes contenant des aliments riches en fibres, avec des peaux ou des graines. | 1:29 | Jus de fruits à base de concentré surgelé Boissons aux fruits (liquides) | Coulis de fruits ou de légumes froid Fruits frais coupés en morceaux Légumes frais coupés en morceaux |
| P IMPULSION | Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Idéale pour les recettes qui nécessitent un mixage grossier. | Impulsions courtes de 2-3 secondes selon le besoin | Crumble émietté sucré Crumble émietté salé Salade de viande pour garnir des sandwiches | Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés |
| VITESSES VARIABLES | Des vitesses réglables pour couper ou mixer minutieusement et préparer toutes les recettes. | Jusqu'à 2 min selon la recette souhaitée | Pesto Sauces de type mayonnaise Fromage râpé à pâte dure | Gélatine à ajouter à des préparations Gâteau au fromage Mousse |

Astuces

Utilisation du blender/mixeur

- Éteignez le blender/mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est allumé.
- Le blender/mixeur peut traiter des ingrédients chauds. Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer.
- Pour de meilleurs résultats, si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le récipient du blender/mixeur jusqu'en haut. Fermez le couvercle, retirez le bouchon doseur au milieu et placez un linge de cuisine sur le dessus. Ne placez pas votre main au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides ou des aliments chauds.
- Le blender/mixeur n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil de chauffe.

Mixage magnétique

- Le récipient et le socle du blender/mixeur contiennent des aimants qui peuvent affecter d'autres appareils. Par exemple, le récipient peut attirer des ustensiles métalliques à proximité lorsqu'ils sont placés sur un plan de travail.
- Des éléments métalliques peuvent également être attirés par le socle du blender/mixeur si le récipient n'est pas en place. Toutefois, le blender/mixeur ne fonctionne pas si le récipient et le couvercle ne sont pas en place.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de petits débris magnétiques sur le bas du récipient avant chaque utilisation.

Mixage avec Vitesses variables

- Pour les mélanges avec le réglage Vitesses variables, démarrez à la vitesse la plus faible pour bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse progressivement. Les programmes de recette prédéfinis simplifient les mélanges en variant automatiquement la vitesse.

- Étant donné que le blender/mixeur ne peut pas fonctionner sans l'intervention de l'utilisateur, la fonction Vitesses variables se désactive automatiquement après environ 2 minutes pour s'assurer qu'il ne fonctionne pas plus longtemps que prévu et que la recette n'est pas trop mélangée. Si vous souhaitez mixer plus longtemps, réinitialisez le blender/mixeur en position « OFF/O » et remettez-le en marche.

Utilisation du goulot de remplissage

- Si nécessaire, retirez le bouchon doseur et ajoutez des ingrédients pendant que le blender/mixeur fonctionne.
- Le bouchon doseur et l'entonnoir doivent être nettoyés même si aucun ingrédient n'est ajouté par le goulot de remplissage.
- Pour un traitement minutieux des ingrédients, ajoutez-les rapidement pendant le cycle afin que le blender/mixeur puisse bien les traiter.
- Pour obtenir des morceaux de fruits ou de légumes, ajoutez les ingrédients à la fin du cycle de mixage.
- Si le bouchon doseur ne se fixe correctement, vérifiez que l'entonnoir est bien abaissé. Tournez l'entonnoir ou le bouchon jusqu'à ce que vous trouviez la bonne position.
- Essuyez la surface intérieure de l'entonnoir après chaque utilisation.

Glace pilée

- Les glaçons directement sortis du congélateur se pileront mieux que les glaçons partiellement fondus qui feront de la neige.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Pour de meilleurs résultats, pilez la glace en l'ajoutant par le goulot de remplissage pendant que le blender/mixeur fonctionne.

Conseils pour vos recettes

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon doseur central et placez un linge de cuisine sur le couvercle. Utilisez le réglage Vitesses variables et mélangez à vitesse faible jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, environ 10 à 30 secondes. Ajoutez les autres ingrédients.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : mettez 475 ml de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en activant le mode Impulsion plusieurs fois pendant 2 à 3 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Réduire des fruits en compote : mettez 475 ml de fruits en conserve ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau par 240 ml de fruits. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Réduire des légumes en purée : mettez 475 ml de légumes en conserve ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 240 ml de légumes. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le récipient. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : versez les ingrédients liquides dans le récipient, puis ajoutez de la farine sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

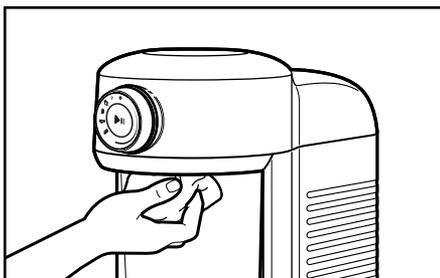
Préparer une sauce béchamel : versez le lait dans le récipient, ajoutez la farine sur le dessus et, si vous le souhaitez, salez. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes.

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : versez les ingrédients liquides dans le récipient, ajoutez le mélange et les autres ingrédients sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Milkshakes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

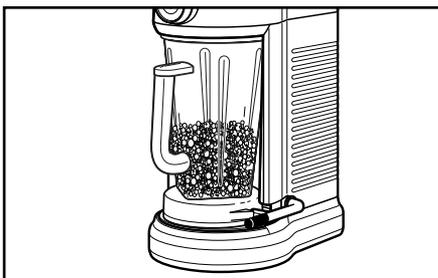
Faire des smoothies : placez les ingrédients liquides et congelés dans le récipient, puis ajoutez les autres ingrédients sur le dessus. Couvrez et mixez avec le réglage Boissons glacées/Smoothies.

Nettoyage du blender/mixeur

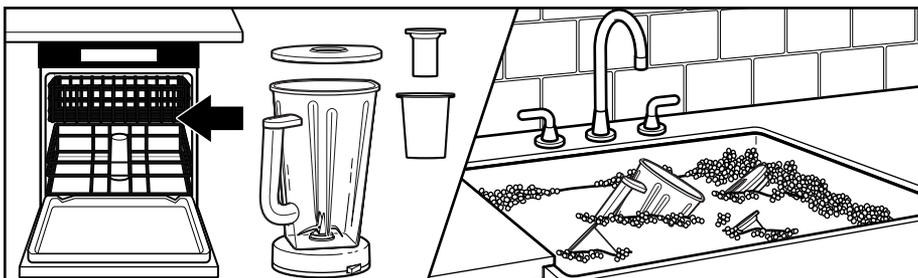
- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation. Assurez-vous de débrancher le blender/mixeur avant de le nettoyer.
- Afin de ne pas endommager le blender/mixeur, n'immergez pas le socle du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Afin d'éviter de rayer le blender/mixeur, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.



1 Pour nettoyer le socle du blender/mixeur et le cordon d'alimentation : débranchez le blender/mixeur avant de le nettoyer. Nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux. Assurez-vous de toujours nettoyer l'intérieur du goulot de remplissage à chaque utilisation.



2 Pour nettoyer rapidement le blender/mixeur sur son socle : ajoutez une goutte de liquide vaisselle dans un demi récipient d'eau, puis lancez un cycle Boissons glacées/Smoothies. Videz l'eau lorsque le cycle est terminé et rincez complètement.

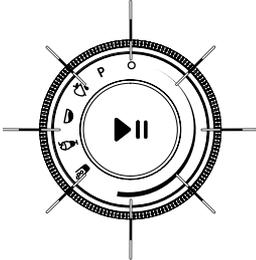
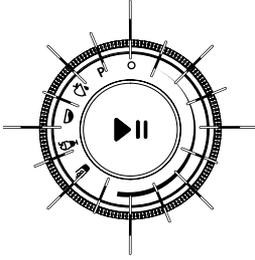


3 Pour nettoyer le récipient, le couvercle, le bouchon doseur et l'entonnoir : passez tous les éléments au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou inférieur. Vous pouvez aussi les laver à la main dans une eau savonneuse, rincer et sécher.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats lorsque vous nettoyez le blender/mixeur, démontez complètement le couvercle, le bouchon doseur et l'entonnoir et nettoyez minutieusement toutes les parties après chaque utilisation.

Comprendre les clignotements du blender/mixeur

IMPORTANT : le blender/mixeur ne fonctionne à aucune vitesse à moins que le bouton Marche/Pause soit d'abord enfoncé.

| La LED clignote lentement | La LED clignote rapidement | La LED ne clignote pas |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>Mode prêt</p> <p>Si la LED brille faiblement et que l'intensité augmente puis s'éteint, le blender/mixeur est prêt pour le mixage. Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour démarrer le mixage.</p> | <p>Mode Erreur</p> <p>Si la LED clignote rapidement, le blender n'est pas prêt pour le mixage.</p> <p>Les motifs les plus courants sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le récipient n'est pas bien en place, - le récipient a été retiré avant la fin du mixage, - le blender/mixeur est bloqué. <p>Tournez la molette sur « OFF/O ». Assurez-vous que le récipient est bien en place. Choisissez votre réglage et appuyez sur le bouton Marche/Pause.</p> <p>Si le blender/mixeur est bloqué, il s'arrête pour éviter tout dommage au moteur. Appuyez sur Marche/Pause, puis débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en séparant ou retirant le contenu au fond du récipient. Pour redémarrer, tournez la molette sur la position « OFF/O », choisissez votre réglage, puis appuyez sur Marche/Pause.</p> | <p>Si la LED ne clignote pas après qu'un réglage est sélectionné, le blender/mixeur n'est pas prêt pour le mixage.</p> <p>Les motifs les plus courants sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le blender/mixeur est en « mode veille », - le blender/mixeur a été débranché ou une panne de courant s'est produite. <p>Le blender/mixeur est peut-être passé en mode inactif ou en « mode veille ». Cette fonction permet d'économiser l'énergie si le blender/mixeur reste inutilisé pendant plusieurs minutes. Réinitialiser la molette sur « OFF/O » remet le blender/mixeur en « mode actif ». Tournez la molette sur « OFF/O ». Assurez-vous que le récipient est bien en place. Choisissez votre réglage et appuyez sur le bouton Marche/Pause.</p> <p>Si le blender/mixeur n'était pas en mode veille, vérifiez qu'il est branché à une prise de terre, puis appuyez sur Marche/Pause. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, consultez les informations relatives aux dysfonctionnements ci-après.</p> |

Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

- Si la LED clignote rapidement, le récipient n'est peut-être pas bien en place ou le blender/mixeur est peut-être passé en « mode veille » et doit être réinitialisé sur « OFF/O ». Suivez les instructions du mode Erreur ci-avant.
- Vérifiez que le blender/mixeur est branché à une prise de terre. Si c'est le cas, appuyez sur Marche/Pause et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise et appuyez sur Marche/Pause. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.
- Le récipient n'est peut-être pas bien en place. Assurez-vous qu'il est bien enfoncé et que le couvercle est bien aligné.
- Le blender/mixeur doit peut-être être réinitialisé. Mettez la molette sur la position « OFF/O », puis remettez-la sur le réglage souhaité.

Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe

- Perte de puissance - Tournez la molette de sélection sur la position « OFF/O », tournez-la sur le réglage souhaité, puis appuyez sur Marche/Pause.
- Le blender/mixeur s'éteint automatiquement après environ 2 minutes de mixage en Vitesse variable. Pour le réinitialiser, tournez la molette de sélection sur la position « OFF/O » et remettez-la sur le réglage souhaité, puis appuyez sur Marche/Pause.
- Le blender/mixeur est peut-être bloqué. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage au moteur. Tournez la molette sur « OFF/O » puis débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en séparant ou retirant le contenu situé au fond du récipient. Pour redémarrer, tournez la molette sur la position « OFF/O », choisissez votre réglage, puis appuyez sur Marche/Pause.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service après-vente agréé (consultez la section « Garantie et service après-vente »).

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

| Durée de la garantie : | KitchenAid prend en charge : | KitchenAid ne prend pas en charge : |
|---|---|--|
| Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB5080 : Sept ans de garantie complète à compter de la date d'achat. | Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. | A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales. |

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.