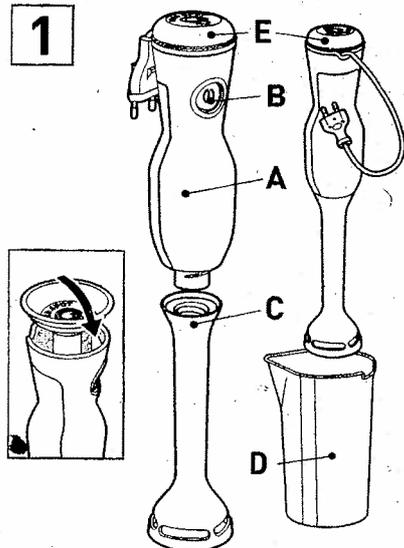
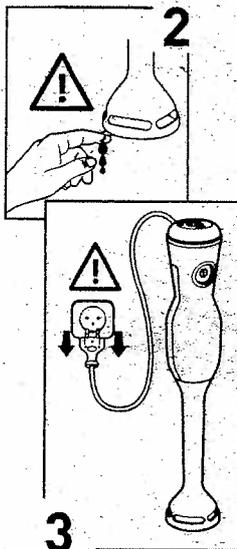


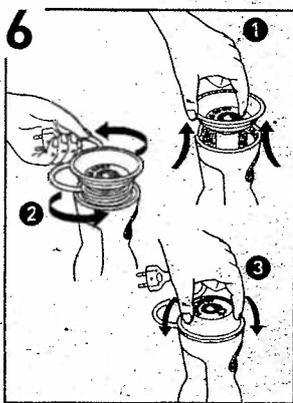
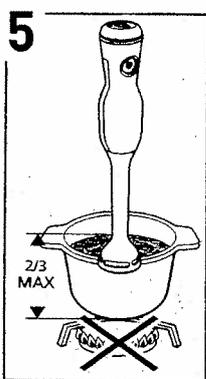
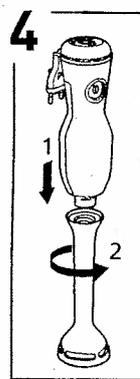
1



2



3



tout débordement **5**. La préparation doit couvrir au minimum le bas du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.

Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.

Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.), nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.

Pour réaliser une mayonnaise : Mettez les aliments dans le gobelet, placez le pied mixeur au fond du récipient, mettez en marche et faites un mouvement lent de bas en haut.

N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucres, céréales, chocolats.

RECETTES

SOUPE DE LÉGUMES

PIED MIXEUR, 45 SECONDES MAXIMUM

500G DE POMMES DE TERRE,

400G DE CAROTTES,

1 POIREAU,

1L D'EAU

MILK-SHAKE

PIED MIXEUR + GOBELET D, 45 SECONDES

MAXIMUM

150ML DE LAIT ÉCRÉMÉ, 50G DE FRUITS

SURGELÉS.

MAYONNAISE

PIED MIXEUR + GOBELET D, 45 SECONDES

MAXIMUM

1 ŒUF ENTIER,
1 CULLÈRE À CAFÉ DE MOUTARDE,
1 CULLÈRE À SOUPE DE VINAIGRE,
SEL, POIVRE,
250 ML D'HUILE.

ÉCHINE DE PORC (45g)

COUPER EN MORCEAUX DE 1CM AU PRÉALABLE

PIED MIXEUR + GOBELET D, 3 SECONDES

POUR OBTENIR UN RÉSULTAT OPTIMUM NOUS VOUS

CONSEILLONS DE SORTIR LA VIANDE DU RÉFRIGÉRA-

TEUR JUSTE AVANT LA PRÉPARATION.

RETIREZ AVEC PRÉCAUTION LA VIANDE DU

COUPEAU APRÈS CHAQUE UTILISATION.

NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne mettez jamais le bloc moteur (A) au lave vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.

Le pied mixeur (couteau vers le haut) et le gobelet passent au lave-vaisselle.

Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage.

Si vous hachez de la viande, manipulez avec précaution le couteau pendant le nettoyage du pied mixeur.

En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments.

DESCRIPTION

- A Bloc moteur
- B Bouton de mise en marche
- C Pied mixeur plastique ou inox (selon modèle)
- D Gobelet gradué 0.8 L
- E Range cordon

CONSEILS DE SECURITE

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

L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.

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 ou de manipulation annule la garantie.

Ne touchez jamais les pièces en mouvement.

Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque votre appareil est branché.

Débranchez toujours votre appareil avant toute intervention **3** : montage, démontage et entretien du pied.

Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on le laisse sans surveillance.

Ne démontez jamais le corps de l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.

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 service agréé (voir liste dans le livret mixeur).

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Ne pas faire fonctionner plus de 45 secondes, pour chaque utilisation.

Ne plongez pas le pied mixeur dans une préparation à plus de 3/4 de sa hauteur totale.

* Le marquage signalétique se trouve à l'intérieur du range cordon (E).

Retournez la membrane souple du range cordon (E) et déroulez entièrement le câble d'alimentation (voir paragraphe rangement) pour pouvoir accéder au marquage signalétique.

MISE EN SERVICE/UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Vissez le pied mixeur sur le bloc moteur (A).

Retournez la membrane souple du range cordon (E) et déroulez entièrement le câble d'alimentation (voir paragraphe rangement). Branchez l'appareil, plongez le pied dans la préparation puis appuyez sur le bouton de mise en marche (B).

Attention : Ne pas faire fonctionner le pied à vide.

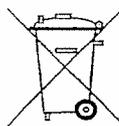
Conseils pratiques

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter

RANGEMENT

Votre mixeur possède un range cordon intégré dans le design du produit (E). Pour brancher le câble d'alimentation, retournez la membrane souple du range cordon (E), déroulez le cordon puis remettez la membrane souple dans sa position initiale **6**.

Pour le ranger, retournez la membrane souple du range cordon, enroulez le cordon puis remettez la membrane souple dans sa position initiale **6**.



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Thank you for having chosen an appliance that is intended exclusively for the preparation of food.

DESCRIPTION

- A Motor unit
- B Start button
- C Plastic or stainless steel blender shaft (according to model)
- D 0.8 L graduated beaker
- E Cord tidy

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

This appliance must only be used by children or handicapped people under supervision; do not leave the appliance or its cord within their reach.

Check that the power voltage indicated on the nameplate of the appliance * corresponds to that of your mains installation. Any connection or handling error renders the guarantee invalid.

Never touch moving parts.

Never handle the blade of the blender shaft when your appliance is connected.

Always unplug your appliance before performing any operations **3**: assembly, disassembly and maintenance of the shaft.