

C'est moi qui l'ai fait !

Mixer

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

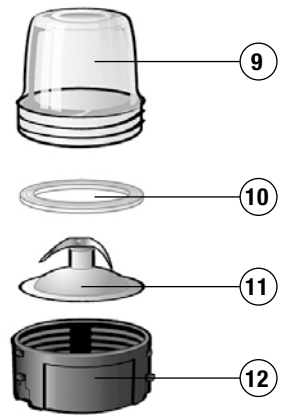
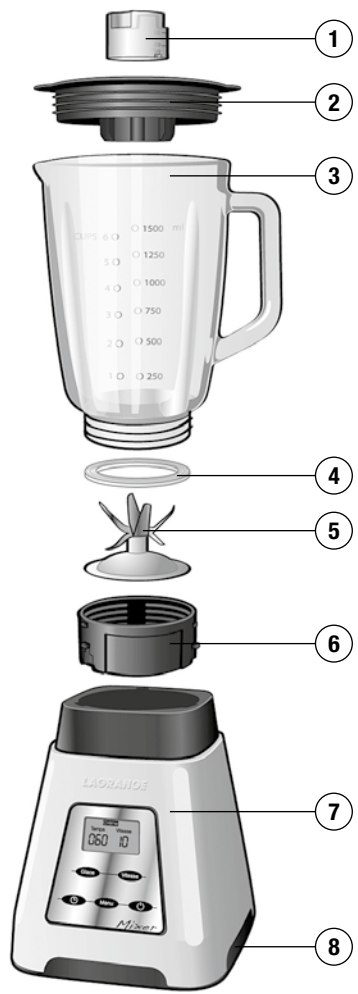
Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

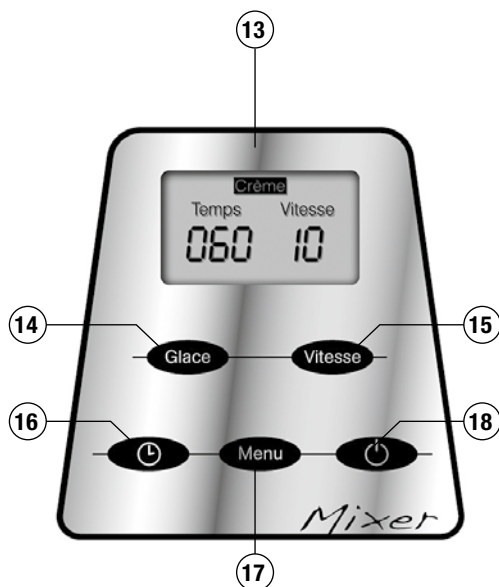
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



1. Bouchon doseur 60 ml
2. couvercle avec ouverture centrale de remplissage
3. Bol en verre (2 L brut - 1,5 L utile)
4. Joint d'étanchéité en silicone
5. Ensemble 6 lames en inox
6. Embase support de lames en plastique
7. Corps de l'appareil en inox peint
8. Patins antidérapants

Mini hachoir en verre

9. Mini bol en verre
10. Joint d'étanchéité en silicone
11. Ensemble 2 lames en inox
12. Embase support de lames en plastique

** Les 2 embases ainsi que les 2 joints d'étanchéité sont interchangeables*

Tableau de bord avec touches sensibles

13. Ecran électronique avec rétro-éclairage
14. Touche « Glace »
15. Touche « Vitesse »
16. Touche « Temps »
17. Touche « Menu »
18. Touche marche/arrêt

Mixer

Ref : 609 001 – 609 002 – 609 003

Type 609

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
 - Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
 - Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
 - Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
 - Ne pas encastrer l'appareil.
 - Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations. Ne jamais placer l'appareil au bord du plan de travail ou de la table.
 - Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
 - Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.
- Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
 - Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
 - Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
 - Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
 - Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
 - Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
 - Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
 - Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
 - Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
 - Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
 - Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
 - Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.

- Attention, débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- Pour éviter toute défaillance de l'appareil, ne laissez pénétrer aucun aliment ou liquide dans le point de raccordement du bol en verre et du bloc moteur.
- Ne jamais dépasser le niveau maximum autorisé sur les accessoires.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le blender lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Ne pas laisser pendre cheveux longs, écharpes, cravates, foulards... au dessus des accessoires en fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol, sans avoir débranché l'appareil au préalable.
- Ne jamais remplir le blender avec des aliments très chauds (plus de 80°C).
- Ne jamais placer l'embase sur le bloc moteur sans l'avoir au préalable fixée au bol.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne pas mettre l'appareil en route à vide.
- Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur de l'appareil avant de retirer le bol de sa base.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, bien veiller à ne pas dépasser 1,5 litre de liquides dans le blender.
- Afin d'éviter tout risque de fuite, bien penser à positionner le joint d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le blender.

CARACTÉRISTIQUES

- Bol en verre gradué, capacité 2 L bruts – 1,5 L utile
- Couteau 6 branches en étoile
- Tableau de bord avec écran électronique et touches sensibles
- 6 modes prédéfinis + fonction « glace »
- 10 vitesses
- Réglage du temps de mixage et minuterie électronique – arrêt automatique
- Mini hachoir en verre
- 22 000 tours/minute
- 230 Volts - 50 Hz - 1 000 Watts

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

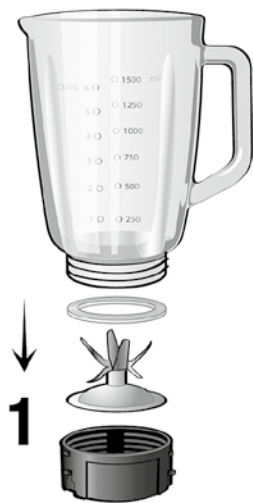
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1^{ÈRE} UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien votre bol à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.
Voir paragraphe entretien

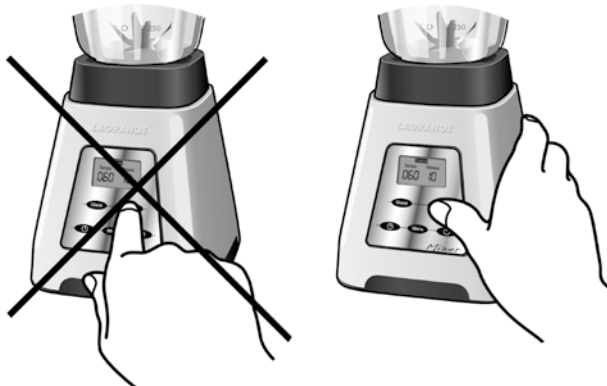
ASSEMBLAGE

- Placez le joint d'étanchéité sur l'ensemble lames.
- Installez l'ensemble lames et le joint sur l'embase en plastique.
- Vissez l'embase avec l'ensemble lames et le joint sur le fond du bol en verre du blender (ou sur le fond du bol en verre du mini hachoir).
- Positionnez le bol en verre sur la base puis faites le pivoter vers la gauche pour l'enclencher.
- Branchez le cordon d'alimentation.



MISE EN SERVICE

- Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre sans dépasser la dernière graduation (1 500 ml).
- Pour un mélange bien homogène, mettez en premier les ingrédients liquides puis introduisez les ingrédients solides.
- Placez le couvercle sur le bol en verre, enfoncez-le bien pour le verrouiller. N'oubliez pas de mettre en place le bouchon doseur dans l'orifice du couvercle.
- Branchez l'appareil. L'écran va alors s'allumer en bleu pendant 3 secondes si le bol en verre est bien connecté.
- Mettez en route l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.
N.B. Privilégiez l'usage du pouce dont la surface de contact est plus importante.



- Appuyez sur la touche sensitive de votre choix :
 - Touche « Menu » ou « Glace » pour un programme prédéfini
 - Touches « Temps » et « Vitesse » pour un programme « à la carte »*N.B. Pour changer le temps, la vitesse ou le programme dans le menu, il suffit d'appuyer sur la touche de manière successive.*
- Appuyez sur marche/arrêt à nouveau pour lancer le programme choisi.
- Pour ajouter des ingrédients en cours de mélange, retirez le bouchon doseur situé sur le couvercle et insérez les ingrédients par l'orifice du couvercle.
- **Attention à ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps afin d'éviter toute surchauffe. Si vous n'avez pas terminé de mixer au bout de 3 minutes, éteignez l'appareil et laissez le refroidir avant de poursuivre le mixage.**
- **Attention à bien couper la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender. Si vous devez mixer de grosses quantités d'aliments, faites le progressivement, par petites portions.**
- Arrêtez toujours l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
N.B. Il est possible d'arrêter l'appareil à tout moment, en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

UTILISATION DU TABLEAU DE BORD

■ Touche Glace

Durée du cycle : ajustable (20-40-60-80-100-120 secondes)

Vitesse 10

Pour réaliser de la glace pilée, mettez des glaçons dans le bol en verre et remettez le couvercle en place. Ne pas ajouter d'eau.

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

■ Touche Vitesse

1 à 10

■ Touche Temps

20-40-60-80-100-120 secondes

À la fin du cycle choisi, l'appareil s'arrête automatiquement.

N.B. Si après avoir sélectionné une vitesse, aucun temps n'a été sélectionné, par défaut le temps de fonctionnement sera de 45 secondes.

■ Touche Menu

Purée :

Durée du cycle : 60 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne en continu pendant 60 secondes

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

N.B. Il est déconseillé de faire une purée de pomme de terre au blender.

Crème :

Durée du cycle : 60 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne pendant 10 secondes puis s'arrête pendant 2 secondes, fonctionne à nouveau 10 secondes et s'arrête 2 secondes...

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

Moudre :

Durée du cycle : 60 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne pendant 30 secondes puis s'arrête pendant 10 secondes, fonctionne à nouveau 30 secondes et s'arrête 10 secondes...

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

Mélanger :

Durée du cycle : 100 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne en continu pendant 100 secondes

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

Hacher :

Durée du cycle : 88 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne pendant 8 secondes puis s'arrête pendant 2 secondes, fonctionne à nouveau 8 secondes et s'arrête 2 secondes...

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

Fouetter :

Durée du cycle : 70 secondes

Vitesse 10

Mode de fonctionnement : fonctionne pendant 8 secondes puis s'arrête pendant 2 secondes, fonctionne à nouveau 8 secondes et s'arrête 2 secondes. . .

À la fin du cycle, l'appareil s'arrête automatiquement.

■ **Touche marche/arrêt**

Utiliser la touche marche/arrêt avant toute sélection de fonction, pour allumer l'appareil une fois celui-ci branché.

Utiliser cette touche également pour lancer le programme défini et mettre en fonctionnement l'appareil.

Il est aussi possible d'interrompre le fonctionnement à tout moment en appuyant sur cette même touche.

ATTENTION :

Ne jamais soulever le couvercle pendant le mélange de la préparation.

Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur du couvercle ou arrêtez l'appareil au préalable.

Pour tout type de préparation, il est important de commencer à mixer dans une vitesse lente et de monter progressivement la vitesse de mixage.

MINI HACHOIR

Votre mini hachoir vous sera utile pour une multitude d'utilisations :

- Concasser des noix, noisettes, amandes. . .
- Moudre du café, des épices. . .
- Émincer des oignons
- Réduire en purée des abricots secs, des légumes cuits (purée bébé), ou un mélange ail et persil pour réaliser une persillade
- Réaliser du sucre glace à partir de sucre semoule, un crumble à partir de céréales et biscuits secs ou de la chapelure à partir de biscottes ou pain sec. . .
- Hacher de la viande crue ou cuite. . .

Attention, pour un résultat optimal, ne pas trop remplir le bol en verre du mini hachoir. Procéder en plusieurs fois si nécessaire. Ne pas utiliser le mini hachoir pour des préparations liquides.

ENTRETIEN

ATTENTION :

Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Démontez entièrement le produit, sans oublier le joint.

Le bol et le mini bol peuvent être mis au lave-vaisselle, une fois leurs supports de lames dévissés et retirés.

Ne laissez pas les ensembles lames tremper dans l'eau.

Nettoyez la base avec un chiffon humide. N'utilisez jamais d'éponge ou produits abrasifs pour la nettoyer.

Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de laver le couvercle et les joints à la main.

DÉMONTAGE

■ Blender

Dévissez le support de lames du bol en verre et enlevez l'ensemble 6 lames ainsi que le joint pour bien le nettoyer.

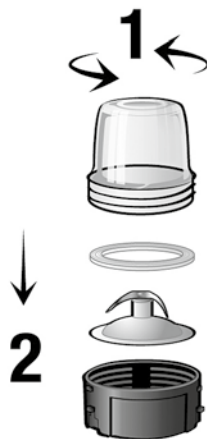
Une fois le bol en verre nettoyé, remettez le joint en place, retournez le bol et vissez bien le support de lames avant de l'utiliser.



■ Mini hachoir

Dévissez le support de lames du mini bol en verre et enlevez l'ensemble 2 lames ainsi que le joint pour bien le nettoyer.

Une fois le mini bol en verre nettoyé, remettez le joint en place, retournez le mini bol et vissez bien le support de lames avant de l'utiliser.



Astuce : pour un pré-nettoyage ou un nettoyage grossier entre 2 préparations, mettez environ 1 litre d'eau chaude dans le bol et lancez le blender pendant 30 secondes en vitesse intermédiaire.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

PÂTE À CRÊPES

Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 250 g de farine, 2 œufs, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, 25 g de beurre fondu, ½ cuillère à café de sel, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de rhum, un ½ litre de lait.

Préparation : mettez la farine et les œufs dans le bol en verre du blender. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu et l'huile.

Mettez en marche l'appareil en mode « Mélanger ».

Incorporez progressivement le lait par l'ouverture centrale du couvercle. Ajoutez le rhum. Laissez reposer au minimum une demi-heure.

MILKSHAKE CHOCOLAT OU VANILLE

Ingrédients : 4 boules de glace vanille ou chocolat, 60 cl de lait, 6 glaçons.

Mettez les glaçons dans le bol du blender et mixez-les en mode « Glace ».

Ajoutez la glace et le lait dans le bol de votre blender, puis mixez en mode « Mélanger ».

Servez le milk-shake sans attendre.

CAFÉ FRAPPÉ

Ingrédients : 15 cl de café, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 30 cl de lait, glaçons.

Mettez environ 10 glaçons dans le bol du blender et mixez-les en mode « Glace ».

Ajoutez le café, le sucre et le lait dans le bol de votre blender. Mettez à nouveau en route le blender, en mode « Mélanger ». Servez sans attendre. Vous pouvez rajouter des glaçons.

LASSI MANGUE

Ingrédients : 4 pots de yaourt nature, 1 verre de lait entier, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre, une mangue pelée et coupée en petits morceaux, 2 bananes, 10 cl de jus de pomme.

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender. Mixez la préparation en mode « Mélanger ».

Servez avec des glaçons.

SMOOTHIE POMME FRAISE BANANE

Ingrédients : 250 g de fraises, 2 bananes, 10 cl de jus de pomme.

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender.

Mixez la préparation en mode « Mélanger ».

Servez avec des glaçons.

MOJITO

Ingrédients : 30 feuilles de menthe, 8 cuillères à café de sucre roux, jus de 2 citrons verts, 180 ml de Rhum blanc Cubain, 250 ml d'eau gazeuse, 10 glaçons.

Pressez les citrons verts puis mettre le jus dans le bol en verre du blender avec le rhum, le sucre et les glaçons.

Mixez en mode « Glace » pendant 40 à 60 secondes, jusqu'à ce que les glaçons soient pilés. Ajoutez ensuite l'eau gazeuse et la menthe et mélangez en position 1 pendant quelques secondes.

Servez.

N.B. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PIÑA COLADA

Ingrédients : 500 ml de lait de coco, 250 ml de jus d'ananas, 250 ml de rhum blanc.

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender.

Mixez la préparation en mode « Mélanger ».

Servez.

N.B. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GASPACHO DE TOMATES

Ingrédients : 6 tomates, 1 concombre, 1 gros oignon, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 2 gousses d'ail, 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, jus d'1 citron, 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 1 verre d'eau, basilic, piment, sel et poivre.

Préparation :

Pelez, épépinez et coupez les tomates en morceaux, pelez et hachez grossièrement le concombre et l'oignon, équeutez et débarrassez les poivrons de ses grains et coupez-le en lanières, pelez et pilez les gousses d'ail. Passez ces ingrédients au blender en mode « Hacher », ajoutez l'eau, le vinaigre, l'huile, le jus de citron, le basilic et le concentré de tomate puis utilisez le mode « Mélanger ». Salez et poivrez, ajoutez une pointe de piment. Si vous préférez une texture plus fluide, rallongez avec un peu d'eau. Vous pouvez aussi passer la préparation au chinois pour un gaspacho lisse et sans pulpe. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

PURÉE DE CAROTTES

Ingrédients : 900 g de carottes, bouillon de légumes, 45 g de beurre, 45 g de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de Maïzena, 1 jaune d'œuf, sel et poivre, muscade en poudre.

Préparation :

Lavez les carottes, épluchez-les et coupez-les en tronçons.

Mettez-les à cuire pendant 20 minutes dans le bouillon de légumes.

Mettez-les dans le blender en mode « Purée », ajoutez le beurre fondu, la Maïzena mélangée à la crème fraîche, le sel et le poivre, puis la muscade. Utilisez ensuite le mode « Mélanger ».

Gardez au chaud sur feu très doux. Puis ajoutez un jaune d'œuf au moment de servir.

PURÉE DE BROCOLIS

Ingrédients : 500 g de brocolis, bouillon de légumes, 25 cl de crème fraîche liquide, sel et poivre.

Préparation :

Lavez les brocolis.

Mettez les fleurons à cuire pendant 10 minutes dans le bouillon de légumes.

Mettez-les dans le blender en mode « Purée », ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.

Utilisez ensuite le mode « Mélanger ».

Gardez au chaud sur feu très doux jusqu'au moment de servir.

COMPOTE DE POMMES À LA VANILLE

Ingrédients : 800 g de pommes, 2 gousses de vanille, 10 cl d'eau, 150 g de sucre en poudre.

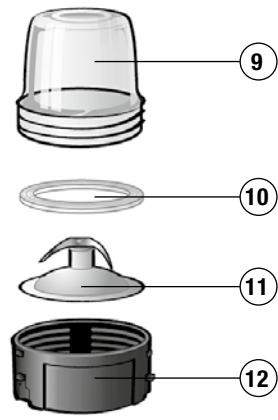
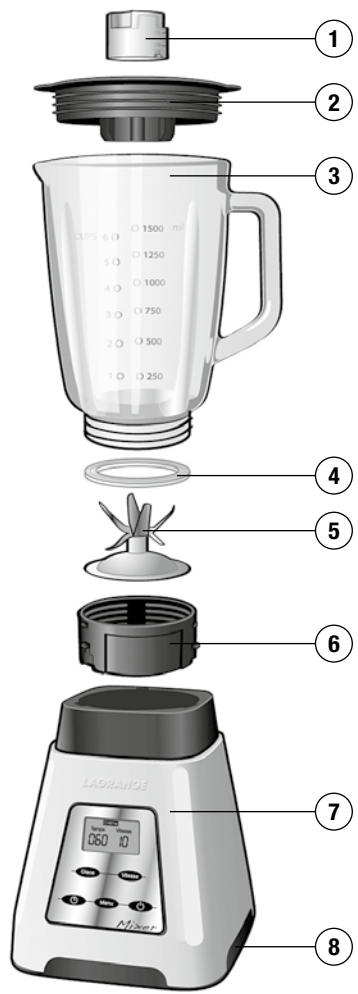
Préparation :

Pelez vos pommes, coupez-les en 8 et épépinez-les.

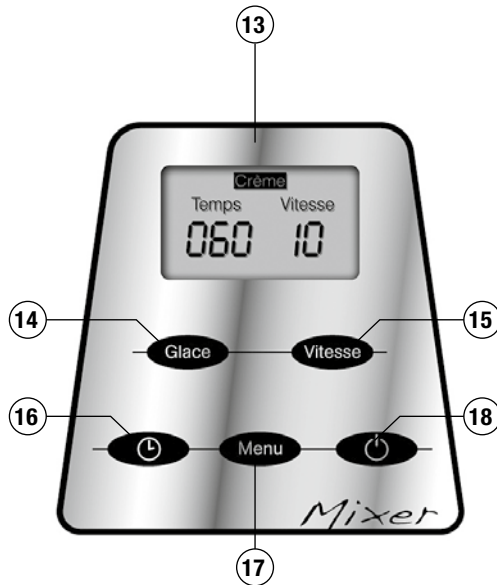
Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées.

Une fois l'eau en ébullition, ajoutez les pommes. Faire cuire sur feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 20 minutes. Retirez les gousses de vanille puis passez au blender en mode « Purée ».

Dégustez chaud ou froid avec une boule de glace à la vanille.



- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -



1. Doseerdop 60ml
2. Deksel met centrale vulopening
3. Glazen kan (2L bruto inhoud - 1,5L bruikbare inhoud)
4. Plastic onderkant messenhouder
5. Totaal 6 rvs messen
6. Afdichtring van silicone
7. Gelakte RVS body
8. Anti-slip strips

Glazen miniblender:

9. Klein formaat glazen kan
10. Afdichtring van silicone
11. Totaal 2 rvs messen
12. Plastic onderkant messenhouder

** De 2 onderkanten en de 2 afdichtringen zijn uitwisselbaar*

Bedieningspaneel met tiptoetsen:

13. Elektronisch scherm met achtergrondverlichting
14. Toets "IJs"
15. Toets "Snelheid"
16. Toets "Tijd"
17. Toets "Menu"
18. Toets start/stop

Mixer

Ref. 609 001 - 609 002 - 609 003
Type 609

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- Rol de kabel altijd volledig uit.
- Controleer altijd of de knop "start/stop" op de stand stop staat als u de voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact.
- Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een gearde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm² te gebruiken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Bouw het apparaat niet in.
- Tijdens het draaien kan het apparaat zich door trillingen licht verplaatsen over het werkoppervlak. Plaats het apparaat nooit aan de rand van het werkoppervlak of de tafel.
- Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Personen (inclusief kinderen) die niet in staat zijn het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat onder geen enkele omstandigheid gebruiken zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijk persoon.
- Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.

- Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat. Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- Gebruik het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht draaien.
- Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimte draaien.
- Zorg ervoor dat het ventilatierooster niet geblokkeerd is.
- Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.
- Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.

- Let op, haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u accessoires installeert, eraf haalt of erop plaatst.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten of vloeistoffen binnendringen in het aansluitpunt tussen de glazen kan en het motorblok, om defecten aan het apparaat te voorkomen.
- Overschrijd nooit het maximaal toegestane vulniveau aangegeven op de accessoires.
- Steek nooit uw vingers, of welk ander voorwerp dan ook, in de blender als deze aan staat.
- Laat geen lange haren, sjaals, stropdassen... boven het apparaat hangen als dit aan staat.
- Steek tijdens het gebruik van het apparaat nooit vingers, handen of keukengerei in de kan zonder dat u eerst de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.
- Vul de blende nooit met te hete ingrediënten (warmer dan 80°C).
- Plaats de messenhouder nooit op het motorblok voordat u het op de glazen kan hebt bevestigd.
- Controleer of het deksel goed op de kan geplaatst is voordat u het apparaat aan zet.
- Laat het apparaat niet leeg draaien.
- De messen zijn zeer scherp, pak ze voorzichtig vast om verwondingen te voorkomen.
- Wacht altijd tot de motor van het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de kan van de onderkant afhaalt.
- Vul de blender met niet meer dan 1,5 liter vloeistof om elk risico op spatten te vermijden.
- Vergeet niet om de afdichtring op de juiste manier op het messengedeelte te plaatsen voordat u de blender installeert, om elk risico op lekken te voorkomen.

KENMERKEN

- Glazen litermaat, bruto inhoud 2L - 1,5L bruikbare inhoud
- Mes met 6 snijvlakken in stervorm
- Bedieningspaneel met elektronisch scherm en tiptoetsen
- 6 voorinstelde menu's + "ijs" functie
- 10 snelheden
- Instelling van de mixertijd en elektronische wekker - automatische stopfunctie
- Glazen miniblender
- 22 000 toeren/minuut
- 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. Deze gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75mm². Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHS 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



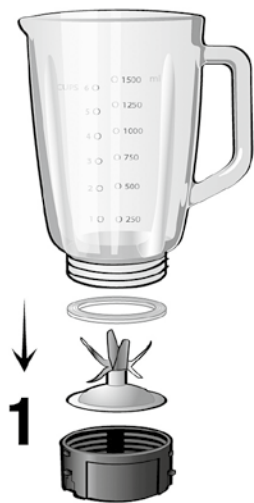
INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

1^E GEBRUIK

- Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdert.
- Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- Reinig de kan voor gebruik goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig.
Zie paragraaf onderhoud

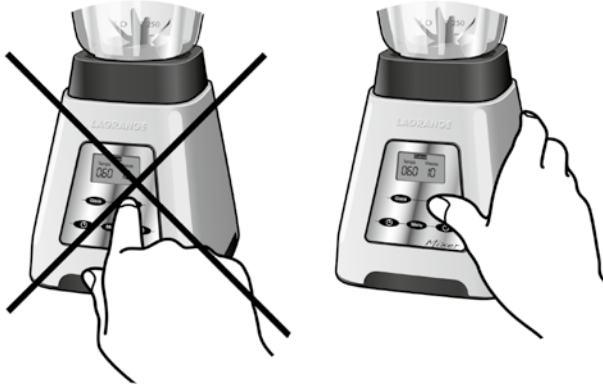
IN ELKAAR ZETTEN

- Plaats de afdichtring op het messengedeelte.
- Bevestig het messengedeelte en de afdichtring op de plastic messenhouder.
- Schroef het geheel van messenhouder, messengedeelte en afdichtring op de onderkant van de glazen kan van de blender (of op de kleine kan van de miniblender).
- Plaats de glazen kan op het apparaat en draai hem een slag naar links om hem vast te klikken.
- Steek de stekker in het stopcontact.



INGEBRUIKNAME

- Doe alle ingrediënten in de kan zonder het laatste maatstreepje te overschrijden (1500ml).
- Voor een homogeen mengsel doet u eerst de vloeibare ingrediënten in de kan en voegt daarna de vaste ingrediënten toe.
- Plaats het deksel op de glazen kan en druk hem goed vast. Vergeet niet de doseerdop in de opening van het deksel te plaatsen.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het beeldscherm zal gedurende 3 seconden blauw oplichten als de glazen kan goed is aangesloten.
- Zet het apparaat aan door op de start/stop toets te drukken.
N.B.: Gebruik uw duim voor het intoetsen, deze heeft het grootste contactoppervlak.



- Druk op de tiptoets van uw keuze:
 - Toets "Menu" of "IJs" voor een vooringesteld programma
 - Toetsen "Tijd" en "Snelheid" voor een programma naar keuze
N.B.: Om de tijd, de snelheid of het programma in het menu te wijzigen drukt u meerdere malen op de betreffende toets.
- Druk nogmaals op start/stop om het gekozen programma te starten.
- Om ingrediënten toe te voegen tijdens de bereiding haalt u de doseerdop uit het deksel en voegt u de ingrediënten door de opening in het deksel toe.
- **Let op, laat het apparaat niet te lang draaien om elk risico op oververhitting te vermijden. Als de bereiding na 3 minuten nog niet klaar is, zet het apparaat dan uit en laat het afkoelen voordat u doorgaat met mixen.**
- **Snijd vlees en andere stevige ingrediënten in stukjes voordat u ze in de blender doet. Als u grote hoeveelheden moet bereiden, doe dat dan één voor één in kleine porties.**
- Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel eraf haalt.
N.B.: U kunt het apparaat op elk moment uitzetten door op de start/stop toets te drukken.

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL

■ IJstoets

Duur van de cyclus: instelbaar (20-40-60-80-100-120 seconden)

Snelheid 10

Doe voor crushed-ice ijsblokjes in de glazen kan en plaats het deksel erop. Voeg geen water toe.

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

■ Snelheidstoets

1 tot 10

■ Tijdtoets

20-40-60-80-100-120 seconden

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de gekozen cyclus.

N.B.: Als na instellen van de snelheid geen tijd is ingesteld, is de standaardtijd van werking 45 seconden.

■ Menutoets

Pureren:

Duur van de cyclus: 60 seconden

Snelheid 10

Werking: draait gedurende 10 seconden, stopt dan 2 seconden, draait weer 10 seconden, stopt 2 seconden...

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

Crème:

Duur van de cyclus: 60 seconden

Snelheid 10

Werking: draait gedurende 10 seconden, stopt dan 2 seconden, draait weer 10 seconden, stopt 2 seconden...

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

Malen:

Duur van de cyclus: 60 seconden

Snelheid 10

Werking: draait gedurende 30 seconden, stopt dan 10 seconden, draait weer 30 seconden, stopt 10 seconden...

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

Mengen:

Duur van de cyclus: 100 seconden

Snelheid 10

Werking: continu gedurende 100 seconden

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

Hakken:

Duur van de cyclus: 88 seconden

Snelheid 10

Werking: draait gedurende 8 seconden, stopt dan 2 seconden, draait weer 8 seconden, stopt 2 seconden...

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

Kloppen:

Duur van de cyclus: 70 seconden

Snelheid 10

Werking: draait gedurende 8 seconden, stopt dan 2 seconden, draait weer 8 seconden, stopt 2 seconden...

Het apparaat stop automatisch aan het einde van de cyclus.

■ **Toets start/stop**

Gebruik de start/stop toets voor elke keer dat u een functie selecteert, en een keer om het apparaat aan te zetten nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken.

Gebruik deze toets ook om het ingestelde programma te starten en de apparaat te laten draaien.

U kunt de werking van het apparaat op elk moment onderbreken door op deze zelfde toets te drukken.

LET OP:

Til het deksel nooit op tijdens het mengen van de ingrediënten. Om ingrediënten tijdens het mengen toe te voegen, haalt u de doseerdop eraf of stopt u het apparaat eerst.

Voor alle type bereidingen is het belangrijk te starten op een lage snelheid en de snelheid langzaam op te voeren.

MINIBLENDER:

De miniblender kunt u voor vele verschillende doeleinden gebruiken:

- Hakken van walnoten, hazelnoten, amandelen...
- Malen van koffie, kruiden...
- Hakken van uien
- Pureren van gedroogde abrikozen, gekookte groenten (babyvoeding), of een mengsel van knoflook en peterselie voor 'persillade'
- Het tot poedersuiker malen van kristalsuiker, een crumble van ontbijtcereals en droge biscuits of paneermeel van beschuit of droog brood...
- Het hakken van rauw of gaar vlees...

Let op, voor een optimaal resultaat moet u het kannaetje van de miniblender niet te vol doen. Hak de ingrediënten eventueel in meerdere porties.

Gebruik de miniblender niet voor vloeistoffen.

ONDERHOUD

LET OP:

Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het reinigt.

Haal het product helemaal uit elkaar zonder de afdichtring te vergeten.

De kan en de kleine zijn geschikt voor de vaatwasser als de messenhouder eraf geschroefd en verwijderd is.

Laat het messengedeelte niet onder water weken.

Maak de onderkant schoon met een licht vochtig gemaakt doekje. Gebruik nooit een schuurspons of schurend schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken.

Voor een optimaal resultaat adviseren wij u het deksel en de afdichtring met de hand af te wassen.

UIT ELKAAR HALEN

■ Blender

Schroef de messenhouder van de glazen kan los en haal het messengedeelte met 6 messen en de afdichtring eraf om ze goed schoon te kunnen maken.

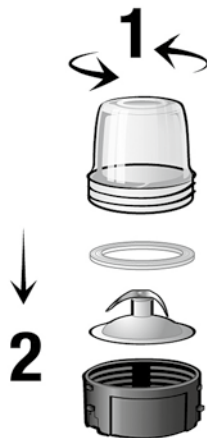
Als de glazen kan schoon is kunt u de afdichtring weer plaatsen, de kan omdraaien en de messenhouder vastschroeven voor u hem gebruikt.



■ **Miniblender:**

Schroef de messenhouder van de kleine glazen kan los en haal het messengedeelte met twee messen en de afdichtring eraf om ze goed schoon te kunnen maken.

Als de kleine glazen kan schoon is kunt u de afdichtring weer plaatsen, de kan omdraaien en de messenhouder vastschroeven voor u hem gebruikt.



Tip: om voor te spoelen of tussen 2 bereidingen globaal schoon te maken, kunt u de kan vullen met ongeveer 1 liter warm water en de blender ongeveer 30 seconden om middelmatige snelheid laten draaien.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie van dit apparaat is 2 jaar.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabrieksfouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de handleiding en schade door vallen.

DEZE GARANTIE BEPERKT ZICH TOT HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GELDT IN GEEN GEVAL BIJ BEROEPSMATIG GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten, volgens artikel 1641 en verder van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen. Na verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

RECEPTEN

CRÊPEBESLAG

Ingrediënten (voor ongeveer 12 crêpes, dunne pannenkoekjes): 250g de bloem, 2 eieren, 3 eetlepels suiker, 25g gesmolten boer, ½ theelepel zout, 3 eetlepels olie, 1 eetlepel rum, een ½ liter melk.

Bereiding: doe de bloem en de eieren in de glazen kan van de blender. Voeg de suiker, het zout, de gesmolten boer en de olie toe. Zet het apparaat aan in de stand “Mengen”.

Voeg door de opening in het deksel geleidelijk de melk toe. Voeg de rum toe. Laat het beslag tenminste een half uur rusten.

MILKSHAKE CHOCOLADE OF VANILLE

Ingrediënten: 4 bollen vanille- of chocolade-ijs, 60cl melk, 6 ijsblokjes.

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender en mix op de stand “Mengen”.

Serveer de milkshake direct.

CAFÉ FRAPPÉ (IJSKOFFIE)

Ingrediënten: 15cl koffie, 2 eetlepels suiker, 30cl melk, ijsblokjes.

Doe ongeveer 10 ijsblokjes in de kan van de blender en mix ze in de stand “IJs”.

Voeg de koffie, de suiker en de melk toe. Zet de blender weer aan in de stand “Mengen”. Serveer direct. U kunt nog ijsblokjes toevoegen.

MANGO LASSI

Ingrediënten: ½ liter naturel yoghurt, 1 glas volle melk, 4 eetlepel suiker, een schoongemaakte mango in kleine blokjes, 2 bananen, 10cl appelsap.

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender. Mix het geheel in de stand “Mengen”.

Serveer met ijsblokjes.

SMOOTHIE APPEL AARDBEI BANAAN

Ingrediënten: 250g aardbeien, 2 bananen, 10cl appelsap.

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender. Mix het geheel in de stand “Mengen”.

Serveer met ijsblokjes.

MOJITO

Ingrediënten: 30 blaadjes munt, 8 eetlepels rietsuiker, sap van 2 limoenen, 180ml Cubaanse witte rum, 250ml spuitwater, 10 ijsblokjes.

Pers de limoenen uit en doe het sap in de glazen kan van de blender met de rum, de suiker en de ijsblokjes.

Mix ongeveer 40 tot 60 seconden in de stand “IJs”, tot de ijsblokjes tot “crushed ice” zijn vermalen. Voeg dan het spuitwater en de munt toe en mix enkele seconden op stand 1.

Serveer.

N.B.: Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.

PIÑA COLADA

Ingrediënten: 500ml kokosmelk, 250ml ananassap, 250ml witte rum.

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender.

Mix het geheel in de stand “Mengen”.

Serveer.

N.B.: Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.

TOMATENGAZPACHO

Ingrediënten: 6 tomaten, 1 komkommer, 1 grote ui, 1 rode paprika, 1 gele paprika, 2 teentjes knoflook, 4 eetlepels rode wijnzijn, 4 eetlepels olijfolie, sap van 1 citroen, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 glas water, basilicum, gedroogde gemalen chilipeper, zout en peper.

Bereiding:

Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd ze in stukjes, schil de komkommer en de ui en snijd ze in stukken, maak de paprika's schoon en snijd ze in repen, maak de knoflook schoon en kneus deze.

Hak deze ingrediënten in de blender op de stand “Hakken”, voeg het water, de azijn, de olie het citroensap, de basilicum en de tomatenpuree toe en gebruik de stand “Mengen”. Voeg zout, peper en een mespuntje chilipeper naar smaak toe. Als u een meer vloeibare consistentie wilt, voeg dan wat water toe. U kunt de gazpacho ook zeven voor een gladde structuur zonder pulp.

Koel bewaren tot het moment van serveren.

WORTELPUREE

Ingrediënten: 900g wortels, groentebouillon, 45g boter, 45g crème fraîche, 3 eetlepels maïzena, 1 eigeel, zout en peper, nootmuskaat.

Bereiding:

Was de wortels, maak ze schoon en snijd ze in stukken.

Laat ze 20 minuten in de groentebouillon koken.

Pureren zin in de blender op de stand "Pureren", voeg de gesmolten boter, de met de crème fraîche gemengde maïzena, zout, peper en geraspte nootmuskaat toe. Gebruik daarna de stand "Mengen".

Houd op zeer zacht vuur warm. Voeg het eigeel vlak voor het serveren toe.

BROCCOLIPUREE

Ingrediënten: 500g broccoliroosjes, groentebouillon, 25cl room, zout en peper.

Bereiding:

Was de broccoliroosjes.

Laat ze 10 minuten in de groentebouillon koken.

Pureer ze in de blender op de stand "Pureren", voeg room, peper en zout toe.

Gebruik daarna de stand "Mengen".

Houd op zeer zacht vuur warm tot het moment van serveren.

APPELMOES MET VANILLE

Ingrediënten: 800g appel, 2 vanillestokjes, 10cl water, 150g suiker.

Bereiding:

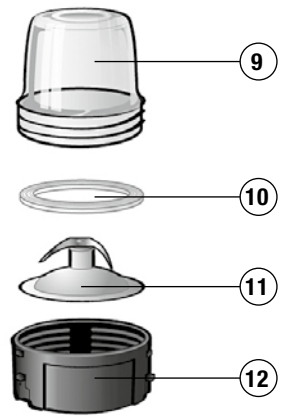
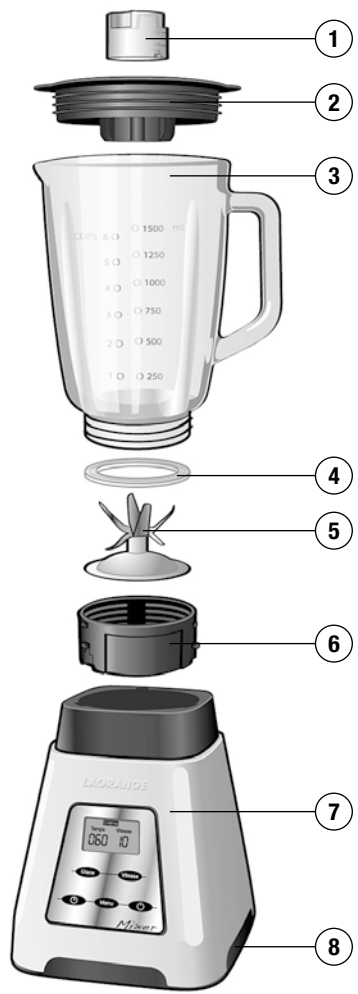
Schil de appels, snijd ze in 8 parten en verwijder de pitten.

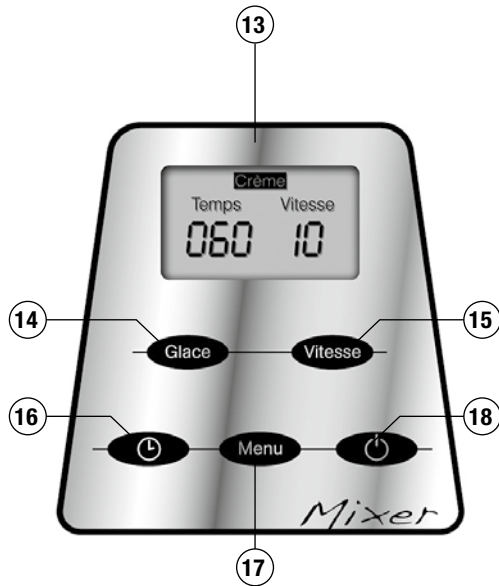
Breng in een steelpan met dikke bodem het water, met de suiker en de vanillestokjes (in de lengte doorgesneden en zaadjes er uit geschraapt) aan de kook.

Voeg als het water kookt de appel toe. Laat op zacht vuur onder af en toe roeren gedurende 20 minuten koken.

Verwijder de vanillestokjes en pureer in de blender in de stand "Pureren".

Server warm of koud met een bolletje vanille-ijs.





- BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Dosierstopfen 60ml
2. Deckel mit Einfüllöffnung in der Mitte
3. Glasgefäß (2L brutto - 1,5L Nutzinhalt)
4. Kunststofffassung mit den Messern
5. Satz mit 6 Edelstahlmessern
6. Dichtungsring aus Silikon
7. Gerätesockel aus lackiertem Edelstahl
8. Rutschfeste Unterlagen

Mini-Hacker aus Glas:

9. Mini-Glasgefäß
10. Dichtungsring aus Silikon
11. Satz mit 2 Edelstahlmessern
12. Kunststofffassung mit den Messern

** Die 2 Sockel sowie die 2 Dichtungsringe sind untereinander austauschbar*

Bedienfeld mit Sensortasten:

13. Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
14. Taste „Eis“
15. Taste „Drehzahl“
16. Taste „Zeit“
17. Taste „Menü“
18. Taste Ein/Aus

Mixer

Ref. 609 001 - 609 002 - 609 003
Typ 609

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Immer darauf achten, dass der Knopf „Ein/Aus“ beim Anschließen des Steckers auf „Aus“ steht.
- Den Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16A anschließen.
- Wird eine Verlängerungsschnur benutzt, muss diese geerdet sein und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² besitzen.
- Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen.
- Das Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Durch die Schwingungen im Betrieb kann das Gerät auf der Arbeitsfläche leicht verrutschen. Deshalb das Gerät nicht an den Rand der Arbeits- oder Tischfläche stellen.
- Die für eine Zubereitung benutzten Teile nach jedem Gebrauch gut reinigen.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Die Geräteschnur nicht in Kinderhöhe hängen lassen.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Stromanlage mit den Gerätemerkmalen übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät an eine Anlage mit einer Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Das Gerät auf einer ebenen, waagrechten, trockenen und nicht rutschigen Fläche benutzen.
- Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- Setzen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Das Gerät darf nicht in einem eng umschlossenen Raum arbeiten.
- Die Lüftungsgitter dürfen auf keinen Fall verstopft werden.
- Das Gerät nicht auf ein anderes Gerät stapeln.
- Kein Teil des Gerätes darf in der Mikrowelle benutzt werden.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle zu benutzen oder aufzubewahren.
- Das Gerät nie für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck benutzen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **LAGRANGE**.
- Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile.
- Achtung, bevor Sie Zubehörteile installieren, ausbauen oder einrichten, immer den Gerätestecker ziehen.

- Um das Gerät nicht zu beschädigen, dürfen in den Bereich zwischen Glasbehälter und Motorblock keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten gelangen.
- Die maximal zulässige Füllhöhe der Zubehörteile darf auf keinen Fall überschritten werden.
- Niemals die Finger oder sonstige Gegenstände in den laufenden Mixer halten.
- Keine langen Haare, Schals, Krawatten usw. über dem laufenden Mixer hängen lassen.
- Bei der Benutzung des Gerätes niemals mit den Fingern, Händen oder Geräten in das Mixgefäß fassen, ohne das Gerät vorher auszuschalten.
- Keine heißen Lebensmittel (über 80°C) in den Mixer füllen
- Die Fassung mit den Messern darf erst auf den Motorblock aufgesetzt werden, wenn sie unter das Glasgefäß geschraubt ist.
- Vor dem Einschalten des Gerätes darauf achten, dass der Deckel richtig auf dem Mixgefäß sitzt.
- Das Gerät nicht leer einschalten.
- Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht vor Verletzungsgefahr.
- Das Mixgefäß darf erst vom Sockel genommen werden, wenn der Gerätemotor vollkommen still steht.
- Um Spritzgefahren zu vermeiden, darauf achten, dass nicht mehr als 1,5 Liter Flüssigkeit in den Mixer gefüllt werden.
- Damit keine Flüssigkeit ausläuft, daran denken, vor Installation des Mixers den Dichtungsring auf dem Messerblock anzubringen.

MERKMALE

- Glasgefäß mit Graduierung, Fassungsvermögen 2L brutto – 1,5L Nutzinhalt
- Sternförmig angeordnetes 6-armiges Messer
- Bedienfeld mit elektronischer Anzeige und Sensortasten
- 6 vorgegebene Arbeitsprogramme + Funktion „Eis“
- 10 Drehzahlstufen
- Einstellung der Mixzeit mit elektronischem Zeitschalter – automatische Abschaltung
- Mini-Hacker aus Glas
- 22 000 U/Minute
- 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt

GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrauch das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, muss die Geräteschnur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst des Herstellers oder einem von **LAGRANGE** zugelassenen Fachmann ersetzt werden. Das benutzte Kabel besitzt die Merkmale H05VV-F 3 G 0,75mm². Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHS 2002/95/EG und die EG-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer. Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Sie sind dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät zur Entsorgung an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



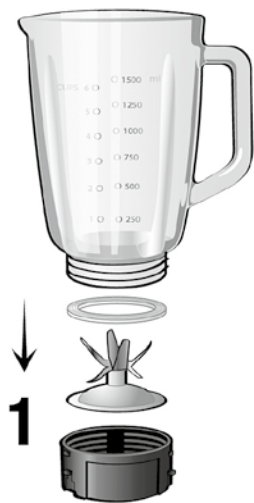
INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

1. BENUTZUNG

- Achten Sie beim Auspacken des Gerätes darauf, alle Transportsicherungen, sowie die Beutel und Verpackungsbeschilderungen sorgfältig zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob alle Einzelteile und das gesamte Zubehör vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind.
- Reinigen Sie vor Benutzung des Gerätes das Glasgefäß gut mit Wasser und Seife oder Spülmittel.
- Spülen sie nach und trocknen Sie sorgfältig alle Teile.
Siehe Kapitel Pflege

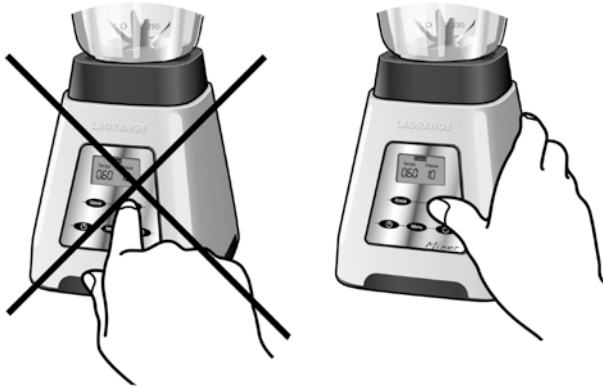
ZUSAMMENBAU

- Legen Sie den Dichtungsring auf den Messerblock.
- Setzen Sie den Messerblock mit der Dichtung in die Kunststofffassung.
- Schrauben Sie die Fassung mit dem Messerblock und der Dichtung an den unteren Rand des Mixgefäßes (oder an den unteren Rand des Hacker-Glasgefäßes).
- Setzen Sie das Glasgefäß auf das Motorgehäuse und drehen Sie es nach links, bis es einrastet.
- Schließen Sie die Geräteschnur an.



INBETRIEBNAHME

- Alle Zutaten in das Glasgefäß geben, ohne die oberste Messmarkierung (1500ml) zu überschreiten.
- Damit sich alles gut vermischt, zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen.
- Deckel auf das Glasgefäß setzen und festdrücken, damit das Gefäß gut verschlossen ist. Denken Sie daran, auch den Dosierstopfen in die Deckelöffnung einzusetzen.
- Schließen Sie den Stecker an. Wenn das Glasgefäß richtig angebracht ist, leuchtet die Anzeige 3 Sekunden lang blau.
- Gerät mit der Ein/Aus-Taste einschalten.
Merke: Am besten mit dem Daumen auf die Taste drücken, da er eine größere Berührungsfläche besitzt.



- Auf die gewünschte Sensortaste drücken:
 - Taste „Menü“ oder „Eis“ für ein vorgegebenes Mixprogramm
 - Tasten „Zeit“ und „Drehzahl“ für ein selbst bestimmtes Mixprogramm.*Merke: Zum Ändern der Zeit, der Drehzahl oder des Programms im Menü, die entsprechende Taste noch einmal drücken.*
- Zum Starten des gewählten Programms nochmals auf Ein/Aus drücken.
- Sollen im Laufe des Mixvorgangs Zutaten hinzugefügt werden, den Dosierstopfen aus dem Deckel ziehen und die Zutaten durch die Öffnung im Deckel einführen.
- **Achtung: das Gerät nicht zu lange laufen lassen, damit es sich nicht überhitzt. Wenn Sie nach 3 Minuten mit dem Mixen noch nicht fertig sind, das Gerät trotzdem ausschalten und abkühlen lassen, bevor Sie zu Ende mixen.**
- **Achten Sie darauf, Fleisch und feste Lebensmittel klein zu schneiden, bevor Sie sie in den Mixer füllen. Wenn große Mengen Lebensmittel gemixt werden sollen, arbeiten Sie portionsweise in kleinen Mengen.**
- Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie den Deckel abnehmen.
Merke: Das Gerät lässt sich durch Drücken der Ein/Aus-Taste jederzeit ausschalten.

BENUTZUNG DES BEDIENFELDES

■ **Taste Eis**

Programmdauer: verstellbar (20-40-60-80-100-120 Sekunden)

Drehzahl 10

Zum Zerkleinern von Eis die Eiswürfel in das Glasgefäß füllen und mit dem Deckel verschließen. Kein Wasser zufügen.

Bei Programmende schaltet das Gerät sich automatisch aus.

■ **Taste Drehzahl**

1 bis 10

■ **Taste Zeit**

20-40-60-80-100-120 Sekunden

Nach Beendigung des gewählten Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Merke: Wenn Sie eine Drehzahl, aber keine Zeit gewählt haben, beträgt die vorgegebene Zeit 45 Sekunden.

■ **Taste Menü**

Püree :

Programmdauer: 60 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: arbeitet 60 Sekunden lang ununterbrochen

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Merke: Kartoffelbrei lässt sich mit dem Mixer nicht gut zubereiten.

Creme:

Programmdauer: 60 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: 10 Sekunden mixen, 2 Sekunden Pause, und wieder 10 Sekunden mixen, 2 Sekunden Pause usw.

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Mahlen:

Programmdauer: 60 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: 30 Sekunden mahlen, 10 Sekunden Pause, und wieder 30 Sekunden mahlen, 10 Sekunden Pause usw.

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Mischen:

Programmdauer: 100 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: arbeitet ununterbrochen 100 Sekunden lang

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Hacken:

Programmdauer: 88 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: 8 Sekunden hacken, 2 Sekunden Pause, und wieder 8 Sekunden hacken, 2 Sekunden Pause usw.

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Schlagen:

Programmdauer: 70 Sekunden

Drehzahl 10

Arbeitsweise: 8 Sekunden schlagen, 2 Sekunden Pause, und wieder 8 Sekunden schlagen, 2 Sekunden Pause usw.

Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.

■ Ein/Aus-Taste

Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste vor jeglicher Funktionswahl zum Einschalten des Gerätes, wenn es an den Strom angeschlossen wurde.

Die Taste dient außerdem zum Starten eines gewählten Programms und Ingangsetzung des Mixers.

Durch Drücken dieser Taste kann der Betrieb des Gerätes jederzeit unterbrochen werden.

ACHTUNG:

Während des laufenden Mischvorgangs niemals den Deckel abnehmen.

Sollen im Laufe der Zubereitung Zutaten beigefügt werden, den Dosierstopfen öffnen oder das Gerät vorher ausschalten.

Für jede Art der Zubereitung ist es wichtig, zunächst mit einer niedrigen Drehzahl zu beginnen und sie langsam zu steigern.

MINI-HACKER:

Der Mini-Hacker ist Ihnen für viele Zubereitungen nützlich:

- Zum Zerkleinern von Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln...
- Zum Mahlen von Kaffee, Gewürzen...
- Zum Hacken von Zwiebeln
- Zum Pürieren von getrockneten Aprikosen, gekochtem Gemüse (Baby-Nahrung) oder Mischen von Knoblauch und Petersilie zum Bereiten einer Persillade
- Zum Bereiten von Puderzucker aus Kristallzucker, von Streuseln aus Getreide und trockenen Keksen oder von Paniermehl aus Zwieback oder trockenem Brot...
- Zum Hacken von rohem oder gekochtem Fleisch...

Achtung, für ein optimales Ergebnis das Glasgefäß des Mini-Hackers nicht zu voll füllen. Falls nötig, portionsweise arbeiten.

Den Mini-Hacker nicht für flüssige Zubereitungen benutzen.

PFLEGE

ACHTUNG:

Den Sockel des Gerätes und den Stecker niemals in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.

Für die Plastikteile keine scharfen oder scheuernden Tücher und Mittel benutzen, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.

Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen.

Nehmen Sie das Gerät vollkommen auseinander, vergessen Sie den Dichtungsring nicht.

Das Mix-Gefäß und das Mini-Gefäß können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, wenn ihre Fassung mit den Messern abgeschraubt und entfernt ist.

Die Messerteile nicht im Wasser stehen lassen.

Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie niemals Kratzschwämme oder Scheuermittel.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, den Deckel und die Dichtungen von Hand zu reinigen.

AUSBAU:

■ Mixer

Die Messerfassung vom Glasgefäß abschrauben und die 6 Messer sowie die Dichtung abnehmen, um sie gründlich reinigen zu können.

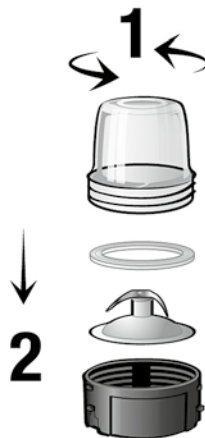
Wenn das Glasgefäß gespült ist, vor Benutzung die Dichtung anbringen, das Gefäß umdrehen und die Messerfassung gut festschrauben.



■ Mini-Hacker

Die Messerfassung vom Mini-Glasgefäß abschrauben und die 2 Messer sowie die Dichtung abnehmen, um sie gründlich reinigen zu können.

Wenn das Mini-Glasgefäß gespült ist, vor Benutzung die Dichtung anbringen, das Gefäß umdrehen und die Messerfassung gut festschrauben.



Tipp: Zum Vorreinigen oder zum groben Reinigen zwischen 2 Zubereitungen ca. 1 Liter heißes Wasser in das Gefäß gießen und den Mixer 30 Sekunden lang bei einer mittleren Drehzahl laufen lassen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Ihr Gerät besitzt 2 Jahre Garantie.

Wenn Sie sich auf der Website **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) einschreiben, erhalten Sie kostenlos ein weiteres Jahr Garantie. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind: Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Bedienungsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ.

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel oder –schäden gem. Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus. Bei Ausfall oder Störung des Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bei einem technischen Schaden innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf werden die Geräte ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst **LAGRANGE** ausgebessert.

REZEPTE

CRÊPE-TEIG

Zutaten (etwa für 12 Crêpes): 250g Mehl, 2 Eier, 3 Esslöffel Zucker, 25g geschmolzene Butter, ½ Kaffeelöffel Salz, 3 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Rum, ½ Liter Milch.

Zubereitung:

Mehl und Eier in die Glasschüssel des Mixers füllen. Zucker, Salz, die geschmolzene Butter und das Öl hinzufügen.

Gerät auf „Mischen“ einschalten.

Die Milch langsam durch die Deckelöffnung zugießen. Den Rum hinzufügen. Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

SCHOKOLADE- ODER VANILLE-MILCHSHAKE

Zutaten: 4 Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis, 60cl Milch, 6 Eiswürfel.

Alle Zutaten in die Glasschüssel des Mixers füllen, das Gerät auf „Mischen“ einschalten.

Den Milchshake sofort servieren.

EISKAFFEE

Zutaten: 15cl Kaffee, 2 Esslöffel Zucker, 30cl Milch, Eiswürfel.

Etwa 10 Eiswürfel in die Schüssel des Mixers geben und zum Mixen auf „Eis“ einschalten.

Kaffee, Zucker und Milch in die Schüssel des Mixers hinzugeben. Den Mixer wieder einschalten, aber auf „Mischen“ stellen. Den Eiskaffee sofort servieren, eventuell noch Eiswürfel hinzufügen.

MANGO LASSI

Zutaten: 4 Becher Naturjoghurt, 1 Glas Vollmilch, 4 Esslöffel Zucker, eine geschälte, kleingeschnittene Mango, 2 Bananen, 10cl Apfelsaft.

Alle Zutaten in die Glasschüssel des Mixers füllen. Das Gerät auf „Mischen“ stellen und das Getränk mixen.

Mit Eiswürfeln servieren.

APFEL-ERDBEER-BANANEN-SMOOTHIE

Zutaten: 250g Erdbeeren, 2 Bananen, 10cl Apfelsaft.

Alle Zutaten in die Glasschüssel des Mixers füllen. Das Gerät auf „Mischen“ stellen und das Getränk mixen.
Mit Eiswürfeln servieren.

MOJITO

Zutaten: 30 Pfefferminzblätter, 8 Kaffeelöffel brauner Zucker, Saft von 2 Limetten, 180 ml weißer kubanischer Rum, 250ml Sprudelwasser, 10 Eiswürfel.

Die Limetten auspressen und den Saft mit Rum, Zucker und Eiswürfeln in das Glasgefäß des Mixers füllen.
Mit Einstellung „Eis“ 40 bis 60 Sekunden mixen, bis die Eiswürfel zerkleinert sind. Anschließend Sprudelwasser, und Pfefferminzblätter hinzufügen und auf Stufe 1 ein paar Sekunden mischen.
Gleich servieren.

Hinweis: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich, mit Mäßigung genießen.

PIÑA COLADA

Zutaten: 500ml Kokosmilch, 250ml Ananassaft, 250ml weißer Rum.

Alle Zutaten in das Glasgefäß des Mixers füllen.
Mixer auf „Mischen“ stellen und die Zubereitung mixen.
Gleich servieren.

Hinweis: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich, mit Mäßigung genießen.

TOMATEN-GAZPACHO

Zutaten: 6 Tomaten, 1 Salatgurke, 1 große Zwiebel, 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Weinessig, 4 Esslöffel Olivenöl, Saft einer Zitrone, 1 Esslöffel Tomatenmark, 1 Glas Wasser, Basilikum, Piment, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Tomaten schälen, entkernen und in Stücke schneiden, Salatgurke und Zwiebel schälen und grob hacken, Paprikaschoten entstielen, entkernen und in schmale Spalten schneiden, Knoblauch schälen und zerdrücken.

Diese Zutaten im Mixer „Hacken“, dann Wasser, Essig, Öl, Zitronensaft, Basilikum und Tomatenmark zufügen und auf „Mischen“ schalten. Salzen und pfeffern, eine Prise Piment hinzufügen. Wenn Sie eine flüssigere Konsistenz bevorzugen, mit etwas Wasser verlängern. Für ein glattes Gazpacho ohne Gemüsefasern können Sie die Zubereitung auch durch ein feines Sieb streichen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

MÖHRENPÜREE

Zutaten: 900g Möhren, Gemüsebrühe, 45g Butter, 45g Creme Fraiche, 3 Esslöffel Maizena, 1 Eigelb, Salz und Pfeffer, geriebene Muskatnuss.

Zubereitung:

Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden.
20 Minuten in der Gemüsebrühe garen.

Die Möhren in das Glasgefäß füllen und den Mixer auf „Püree“ schalten. Dann die geschmolzene Butter, das mit der Creme Fraiche gemischte Maizena, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und auf „Mischen“ einstellen.

Auf ganz kleiner Hitze warm halten. Kurz vor dem Servieren ein Eigelb unterrühren.

BROKKOLIPÜREE

Zutaten: 500g Brokkoli, Gemüsebrühe, 25cl flüssige Creme Fraiche, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Brokkoli waschen.

Die Brokkoliröschen 10 Minuten in der Gemüsebrühe garen.
Dann in das Glasgefäß füllen und den Mixer auf „Püree“ schalten.
Creme Fraiche, Salz und Pfeffer hinzufügen und auf „Mischen“ einstellen.

Bis zum Servieren auf ganz kleiner Hitze warm halten.

APFELKOPF MIT VANILLE

Zutaten: 800g Äpfel, 2 Vanilleschoten, 10cl Wasser, 150g Kristallzucker.

Zubereitung:

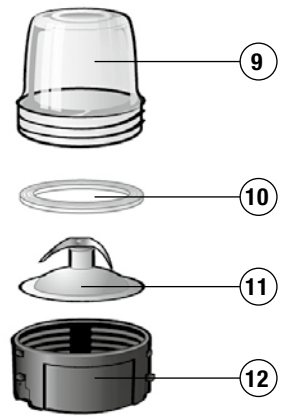
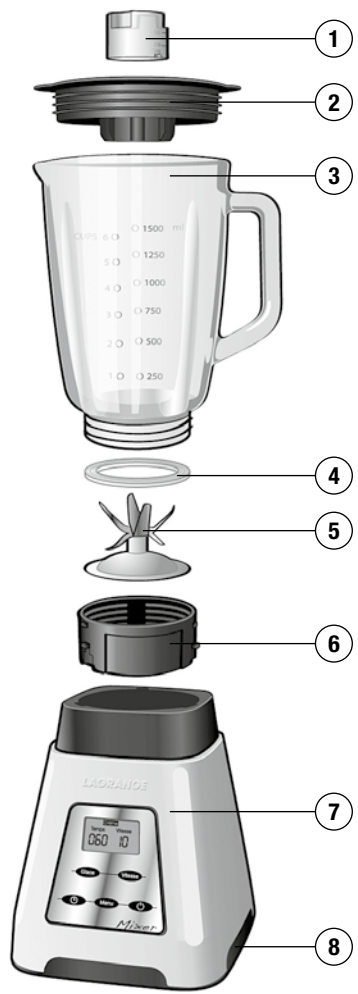
Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden und entkernen.

Das Wasser in einem Topf mit dem Zucker und den aufgeschlitzten, ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen.

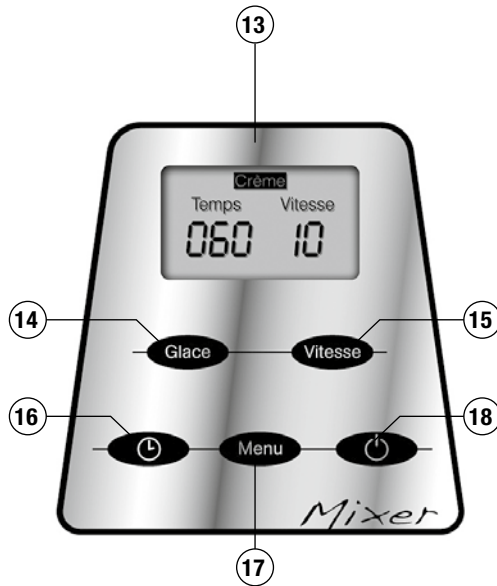
Äpfel in das kochende Wasser geben. Auf milder Hitze unter gelegentlichem Umrühren 20 Minuten garen.

Vanilleschoten entfernen, die Äpfel in den Mixer füllen und auf „Püree“ einschalten.

Warm oder kalt mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -



1. Tappo dosatore 60ml
2. Coperchio con apertura centrale di riempimento
3. Ciotola di vetro (2Lt lordo - 1,5L utili)
4. Base di supporto lame di plastica
5. Set di 6 lame in inox
6. Giunto di tenuta in silicone
7. Corpo dell'apparecchio in inox verniciato
8. Pattini antisdrucchiolevoli

Mini tritatutto di vetro:

9. Mini ciotola di vetro
10. Giunto di tenuta in silicone
11. Set di 2 lame in inox
12. Base di supporto lame di plastica

** Le 2 basi così come i 2 giunti di tenuta sono intercambiabili*

Pannello comandi con tasti a tocco sensitivo:

13. Schermo elettronico retro-illuminato
14. Tasto "Gelato"
15. Tasto "Velocità"
16. Tasto "Tempo"
17. Tasto "Menu"
18. Tasto "ON/OFF"

Mixer

Rif. 609 001 - 609 002 - 609 003
Tipo 609

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Srotolare sempre completamente il cavo.
- Accertatevi che il pulsante "ON/OFF" sia in posizione OFF quando collegate l'apparecchio alla rete.
- Raccordare la presa del cavo ad una presa 10/16A.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Non incassare l'apparecchio.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio può spostarsi leggermente sulla superficie di lavoro a causa delle vibrazioni. Non porre mai l'apparecchio sul bordo del piano di lavoro o della tavola.
- Pulire sempre accuratamente i pezzi che sono serviti per la preparazione e questo dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.
- Non lasciare mai il cavo pendere a portata di mano dei bambini.
- Verificare che il cablaggio del vostro impianto elettrico sia compatibile con quello dell'apparecchio. Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, asciutta e non sdruciolevole.
- Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Non lasciare mai il vostro apparecchio collegato alla rete senza utilizzarlo.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non far funzionare l'apparecchio in uno spazio confinato.
- Non ostruire mai le griglie di aerazione.
- Non porre mai l'apparecchio su un altro apparecchio.
- Non inserire mai alcun elemento dell'apparecchio al microonda.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare né lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per un altro uso.
- Se il vostro apparecchio è guasto, non usarlo e contattare il Servizio Assistenza **LAGRANGE**.
- Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio **LAGRANGE** adatti al vostro apparecchio.
- Attenzione, scollegare sempre l'apparecchio prima di installarlo, di ritirare o di posizionare gli accessori.

- Per evitare ogni guasto dell'apparecchio, non lasciar penetrare alcun alimento o liquido nel punto di raccordo della ciotola di vetro e del blocco motore.
- Non oltrepassare mai il livello massimo autorizzato per gli accessori.
- Non mettere mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel blender frullatore quando quest'ultimo è in funzione.
- Non lasciare mai pendere: capelli lunghi, sciarpe, cravatte, foulards... sopra gli accessori in funzione.
- Durante l'uso dell'apparecchio, non inserire mai le dita, le mani o altri utensili nella ciotola, senza prima aver scollegato l'apparecchio.
- Non riempire mai il blender frullatore con alimenti troppo caldi (più di 80°C)
- Non porre mai la base sul blocco motore senza prima averla fissata alla ciotola.
- Accertarsi che il coperchio sia correttamente posizionato sulla ciotola prima di mettere in marcia l'apparecchio.
- Non mettere l'apparecchio in marcia a vuoto.
- Le lame sono molto taglienti, manipolarle con precauzione per evitare ogni rischio di ferita.
- Attendere sempre l'arresto completo del motore dell'apparecchio prima di ritirare la ciotola dalla sua base.
- Per evitare ogni rischio di schizzi, accertatevi di non inserire più di 1,5 litri di liquidi nel frullatore.
- Onde evitare ogni rischio di perdita, occorre posizionare il giunto di tenuta sul set di lame prima di installare il frullatore.

CARATTERISTICHE

- Ciotola di vetro graduata, capacità 2LT lordi – 1,5LT utile
- Coltello 6 lame a stella
- Pannello comandi con schermo elettronico e tasti a tocco sensitivo
- 6 modi predefiniti + funzione "gelato"
- 10 velocità
- Regolazione del tempo di mescolazione e timer elettronico – arresto automatico
- Mini tritatutto di vetro
- 22 000 giri/minuto
- 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt

CAVO

Occorre verificare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. In caso di guasto, non bisogna usare l'apparecchio. Il cavo deve essere sostituito soltanto da parte di **LAGRANGE**, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata ed autorizzata da parte di **LAGRANGE** e questo per evitare un pericolo per l'utente. Il cavo utilizzato è un H05VV-F 3 G 0,75mm².

Questi apparecchi sono conformi alle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti. Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici.

Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.



MESSA IN SERVIZIO ED UTILIZZAZIONE

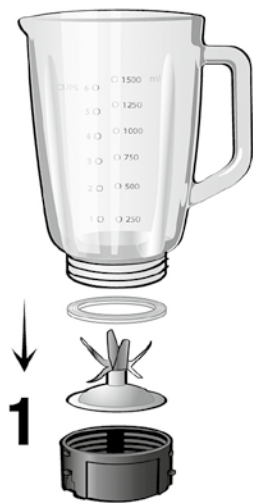
1^A UTILIZZAZIONE

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento così come i sacchetti e altre etichette del packaging.
- Verificare che tutti i pezzi ed accessori siano presenti, senza alcun difetto.
- Prima di servirsi del vostro apparecchio, pulire accuratamente la ciotola con acqua saponata o addizionata con detersivo piatti.
- Risciacquare e asciugare con cura tutti i pezzi.

Vedi paragrafo manutenzione

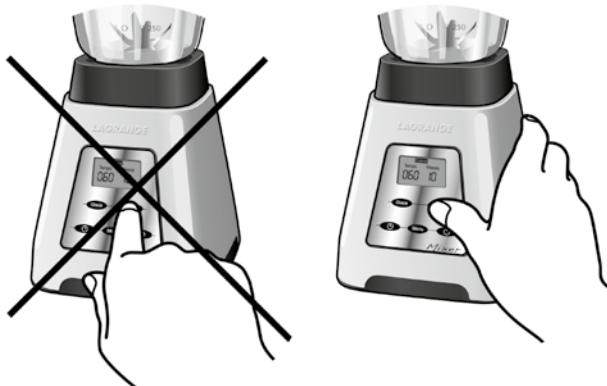
ASSEMBLAGGIO

- Posizionare il giunto di tenuta sul set di lame.
- Installare il set di lame e il giunto sulla base in plastica.
- Avvitare la base con il set di lame e il giunto sul fondo della ciotola di vetro del frullatore (o sul fondo della ciotola di vetro del mini tritatutto).
- Posizionare la ciotola di vetro sulla base poi farla ruotare verso sinistra per inserirla.
- Collegare l'apparecchio alla rete.



MESSA IN FUNZIONE

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola di vetro senza oltrepassare l'ultima graduazione (1500ml).
- Per un impasto ben omogeneo, mettere per primo gli ingredienti liquidi poi introdurre gli alimenti solidi.
- Posizionare il coperchio sulla ciotola di vetro, spingerlo bene per bloccarlo. Non dimenticarvi di installare il tappo dosatore sull'orifizio del coperchio.
- Collegare l'apparecchio alla rete. Il display si accenderà in blu per 3 secondi se la ciotola di vetro è correttamente collegata.
- Mettere in funzione l'apparecchio premendo sul tasto ON/OFF.
N.B.: Privilegiare l'uso del pollice la cui superficie è più importante.



- Premere sul tasto a tocco sensitivo di vostra scelta:
 - Tasto "Menu" o "Gelato" per un programma predefinito
 - Tasti "Tempo" e "Velocità" per un programma "su misura"
N.B.: Per cambiare il tempo, la velocità o il programma nel menu, basta premere sul tasto consecutivamente.
- Premere di nuovo su ON/OFF per lanciare il programma scelto.
- Per aggiungere altri ingredienti durante l'impasto, ritirare il tappo dosatore situato sul coperchio e inserire gli ingredienti attraverso l'orifizio del coperchio.
- **Attenzione: non far funzionare l'apparecchio troppo a lungo per evitare problemi di surriscaldamento. Se, al termine di 3 minuti, non avete finito di mixare, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di proseguire l'impasto.**
- **Attenzione: tagliare correttamente la carne e gli alimenti solidi a pezzettini prima di metterli nel frullatore. Se dovete impastare quantità importanti d'alimenti, farlo progressivamente, a piccole porzioni.**
- Spegnere sempre l'apparecchio prima d'aprire il coperchio.
N.B.: È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, premendo sul pulsante ON/OFF.

USO DEL PANNELLO COMANDI

■ Tasto Gelato

Durata del ciclo: aggiustabile (20-40-60-80-100-120 secondi)

Velocità 10

Per utilizzare la funzione tritaggiaccio, mettere del ghiaccio nella ciotola di vetro e rimettere il coperchio. Non aggiungere acqua.

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

■ Tasto Velocità

1 a 10

■ Tasto Tempo

20-40-60-80-100-120 secondi

A fine ciclo scelto, l'apparecchio si ferma automaticamente.

N.B.: Se dopo aver selezionato una velocità, nessun tempo è stato selezionato, il tempo di funzionamento sarà, di default, 45 secondi.

■ Tasto Menu

Purè:

Durata del ciclo: 60 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona in continuo per 60 secondi

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

N.B.: È consigliato fare un purè di patate con il frullatore blender.

Panna:

Durata del ciclo: 60 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona per 10 secondi poi si ferma per 2 secondi, funziona di nuovo 10 secondi e si ferma 2 secondi . . .

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

Macinare:

Durata del ciclo: 60 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona per 30 secondi poi si ferma per 10 secondi, funziona di nuovo 30 secondi e si ferma 10 secondi . . .

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

Mixare:

Durata del ciclo: 100 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona in continuo per 100 secondi

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

Tritare:

Durata del ciclo: 88 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona per 8 secondi poi si ferma per 2 secondi, funziona di nuovo 8 secondi e si ferma 2 secondi . . .

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

Montare:

Durata del ciclo: 70 secondi

Velocità 10

Modo di funzionamento: funziona per 8 secondi poi si ferma per 2 secondi, funziona di nuovo 8 secondi e si ferma 2 secondi...

A fine ciclo, l'apparecchio si ferma automaticamente.

■ **Tasto ON/OFF**

Utilizzare il tasto ON/OFF prima di selezionare una qualsiasi funzione, per accendere l'apparecchio dopo averlo collegato alla rete.

Usare questo tasto per lanciare il programma impostato e per mettere in funzione l'apparecchio.

Ad ogni momento, potrete inoltre interrompere il funzionamento, premendo su questo tasto.

ATTENZIONE:

Non sollevare il coperchio durante l'impasto della preparazione.

Per aggiungere altri ingredienti durante l'impasto, ritirare il tappo dosatore del coperchio o spegnere prima l'apparecchio.

Per qualunque tipo di preparazione, è importante incominciare ad impastare ad una velocità lenta e di montare progressivamente la velocità d'impasto.

MINI TRITATUTTO:

Il vostro mini tritatutto vi sarà utile per svariati usi:

- Frantumare noci, nocciole, mandorle...
- Macinare caffè, spezie...
- Sminuzzare cipolle
- Ridurre in pure albicocche secche, verdure cotte (pure bebè), o un misto aglio e prezzemolo per realizzare una persillade
- Realizzare zucchero a velo a partire da zucchero semolato, un crumble a partire da cereali e biscotti secchi o pangrattato a partire da biscotti o pane secco...
- Tritare carne cruda o cotta...

Attenzione, per un risultato ottimale, non riempire troppo la ciotola di vetro del mini tritatutto. Procedere in più volte, se necessario. Non usare il mini tritatutto per preparazioni liquide.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Non immergere mai in acqua il corpo del dispositivo o la sua spina e non metterlo mai in lavastoviglie.

Non usare mai tessuti o prodotti corrosivi o abrasivi sulle parti in plastica per preservare la plastica e la sua brillantezza.

Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

Smontare completamente il prodotto, senza dimenticare il giunto.

La ciotola e la mini ciotola possono essere messe al lavastoviglie, dopo aver svitato e ritirato i supporti delle lame.

Non lasciare i set delle lame nell'acqua.

Pulire la base con un panno umido. Non utilizzare mai spugne o prodotti abrasivi per pulirla.

Per risultati ottimali, vi consigliamo di lavare il coperchio e i giunti a mano.

SMONTAGGIO:

■ Frullatore blender

Svitare il supporto lame dalla ciotola di vetro e togliere il set di 6 lame così come il giunto, per una buona pulizia.

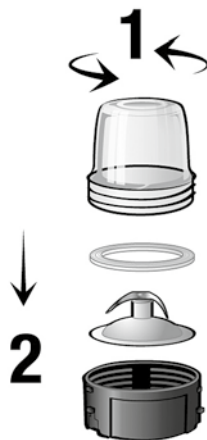
Dopo aver pulito la ciotola di vetro, rimettere il giunto al proprio posto, girare la ciotola e avvitare correttamente il supporto lame prima di usarlo.



■ Mini tritatutto

Svitare il supporto lame dalla mini ciotola di vetro e togliere il set di 2 lame così come il giunto, per una buona pulizia.

Dopo aver pulito la mini ciotola di vetro, rimettere il giunto al proprio posto, girare la mini ciotola e avvitare correttamente il supporto lame prima di usarlo.



Astuzia: per una pre-pulizia o una pulizia sommaria tra 2 preparazioni, mettere circa 1 litro d'acqua calda nella ciotola e lanciare il frullatore per 30 secondi a velocità intermedia.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il vostro apparecchio è garantito per 2 anni.

Per beneficiare di un'estensione di garanzia gratuita supplementare di un anno, registrarsi sul sito **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Esclusi dalla garanzia sono: danni per uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni e rotture dovute a cadute.

QUESTA GARANZIA È VALIDA PER UTILIZZI DOMESTICI, IN NESSUN CASO PER UTILIZZI DI TIPO PROFESSIONALE.

La garanzia legale a carico del venditore non esclude la garanzia legale da parte del fabbricante per vizi o difetti di fabbricazione ai sensi degli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile. In caso di guasto o malfunzionamento, contattare il vostro rivenditore. In caso di guasto tecnico entro 8 giorni seguenti l'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo termine, essi sono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

RICETTE

IMPASTO PER CRÊPES

Ingredienti (per circa 12 crêpes): 250g di farina, 2 uova, 3 cucchiaini di zucchero semolato, 25g di burro fuso, ½ cucchiaino di sale, 3 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaino di rum, ½ litro di latte.

Preparazione:

Mettere la farina e le uova nella ciotola di vetro del frullatore blender. Aggiungere lo zucchero, il sale, il burro fuso e l'olio. Mettere in marcia l'apparecchio in modo "Mescolare". Incorporare progressivamente il latte attraverso l'apertura centrale del coperchio. Aggiungere il rum. Lasciare riposare per almeno mezzora.

MILKSHAKE CIOCCOLATTO O VANIGLIA

Ingredienti: 4 palline di gelato vaniglia o cioccolato, 60cl di latte, 6 cubetti di ghiaccio.

Disporre tutti gli ingredienti nella ciotola di vetro del vostro blender frullatore, poi mixare in modo "Mescolare". Servire immediatamente il milk-shake.

CAFFÈ FRAPPÉ

Ingredienti: 15cl di caffè, 2 cucchiaini di zucchero in polvere, 30cl di latte, cubetti di ghiaccio.

Mettere circa 10 cubetti di ghiaccio nella ciotola del blender frullatore e mixarli in modo "Gelato". Aggiungere il caffè, lo zucchero e il latte nella ciotola del vostro blender frullatore. Mettere di nuovo in funzione il blender frullatore, in modo "Mescolare". Servire immediatamente. Potete aggiungere altri cubetti di ghiaccio.

LASSI MANGO

Ingredienti: 4 vasetti di yogurt, 1 bicchiere di latte intero, 4 cucchiaini di zucchero in polvere, un mango sbucciato e tagliato a pezzettini, 2 banane, 10cl di succo di mela.

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola di vetro del blender frullatore. Mixare la preparazione in modo "Mescolare". Servire con cubetti di ghiaccio.

SMOOTHIE MELA FRAGOLA BANANA

Ingredienti: 250g di fragole, 2 banane, 10cl di succo di mela.

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola di vetro del blender frullatore.

Mixare la preparazione in modo "Mescolare".

Servire con cubetti di ghiaccio.

MOJITO

Ingredienti: 30 foglie di menta, 8 cucchiaini di zucchero di canna, il succo di 2 limoni verdi, 180ml di Rum bianco Cubano, 250ml di acqua gassata, 10 cubetti di ghiaccio.

Premere i limoni verdi poi mettere il succo nella ciotola di vetro del blender frullatore con il rum, lo zucchero e i cubetti di ghiaccio.

Mixare in modo "Gelato" per 40 a 60 secondi, finché i cubetti siano tritati. Aggiungere poi l'acqua gassata e la menta e mixare nella posizione 1 per alcuni secondi.

Servire.

N.B.: L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione.

PIÑA COLADA

Ingredienti: 500ml di latte di cocco, 250ml di succo d'ananas, 250ml di rum bianco.

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola di vetro del blender frullatore.

Mixare la preparazione in modo "Mescolare".

Servire.

N.B.: L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione.

GAZPACHO DI POMODORI

Ingredienti: 6 pomodori, 1 cetriolo, 1 grossa cipolla, 1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 2 spicchi d'aglio, 4 cucchiaini di aceto di vino, 4 cucchiaini di olio d'oliva, il succo di 1 limone, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 bicchiere di acqua, basilico, peperoncino, sale e pepe.

Preparazione:

Sbucciare, togliere i semi e tagliare i pomodori a pezzettini, sbucciare e tritare grossolanamente il cetriolo e la cipolla, depicciolare e sbarazzare i peperoni dai semi e tagliarlo a lamelle, sbucciare e tritare gli spicchi d'aglio.

Passare questi ingredienti nel blender frullatore in modo "Tritare", aggiungere l'acqua, l'aceto, l'olio, il succo di limone, il basilico e il concentrato di pomodoro poi usare il modo "Mescolare". Salare e pepare, aggiungere una punta di peperoncino. Se preferite una tessitura più fluida, allungare con un po' d'acqua. Potete inoltre passare la preparazione al colino per ottenere un gazpacho liscio e senza polpa.

Conservare al fresco fino al momento di servire.

PURÈ DI CAROTE

Ingredienti: 900g di carote, brodo vegetale, 45g di burro, 45g di panna fresca, 3 cucchiaini di Maizena (farina di mais), 1 tuorlo d'uovo, sale e pepe, noce moscata in polvere.

Preparazione:

Lavare le carote, sbucciarle e tagliarle a pezzettini.

Metterle a cuocere per 20 minuti nel brodo vegetale.

Metterle nel blender frullatore in modo "Purè", aggiungere il burro fuso, la Maizena mescolata alla panna fresca, il sale e il pepe, poi la noce moscata. Utilizzare poi il modo "Mescolare".

Conservare al caldo a fuoco lento. Aggiungere quindi un tuorlo d'uovo al momento di servire.

PURÈ DI BROCCOLI

Ingredienti: 500g di broccoli, brodo vegetale, 25cl di panna fresca liquida, sale e pepe.

Preparazione:

Lavare i broccoli.

Mettere i fiori a cuocere per 10 minuti nel brodo vegetale.

Metterli nel blender frullatore in modo "Purè", aggiungere la panna fresca, il sale e il pepe.

Utilizzare poi il modo "Mescolare".

Conservare al caldo a fuoco lento fino al momento di servire.

COMPOSTA DI MELE ALLA VANIGLIA

Ingredienti: 800g di mele, 2 stecche di vaniglia, 10cl d'acqua, 150g di zucchero in polvere.

Preparazione:

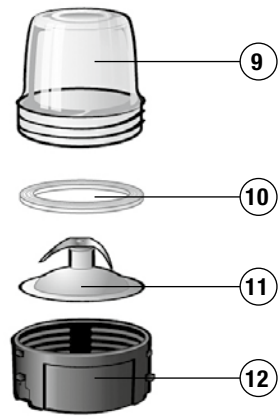
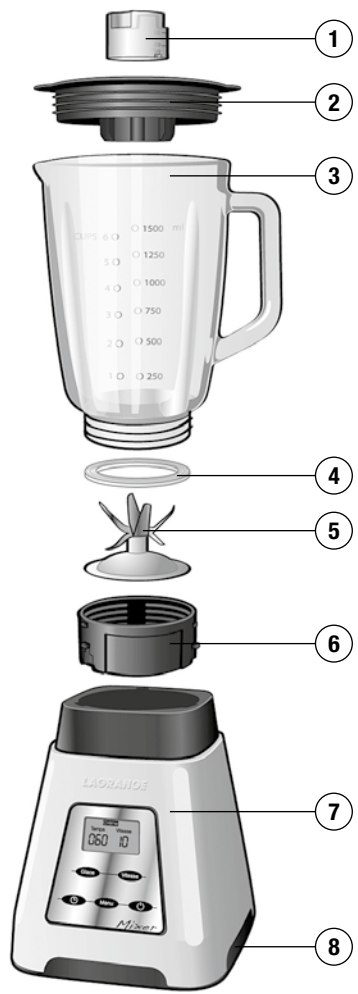
Sbucciare le mele, tagliarle in 8 e togliere i semi.

In una pentola, portare l'acqua a ebollizione con lo zucchero e le stecche di vaniglia tagliate in due per il lungo e grattate.

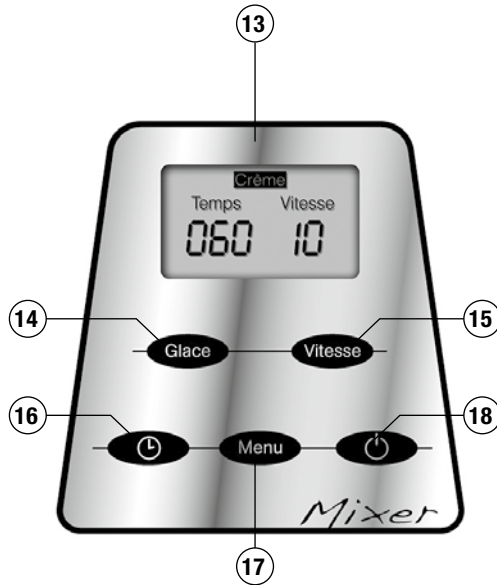
Quando l'acqua bolle, aggiungere le mele. Far cuocere a fuoco lento mescolando ogni tanto per circa 20 minuti.

Ritirare le stecche di vaniglia poi passare il tutto al blender frullatore in modo "Purè".

Servire caldo o freddo con una pallina di gelato alla vaniglia.



- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -



1. Tapón dosificador 60ml
2. Tapa con abertura central de relleno
3. Cuenco de vidrio (2L bruto - 1,5L útil)
4. Base soporte de cuchillas de plástico
5. Conjunto de 6 cuchillas de acero inoxidable
6. Junta de estanqueidad de silicona
7. Cuerpo del aparato de acero inoxidable pintado
8. Patas antideslizantes

Minipicadora de vidrio:

9. Minicuenco de vidrio
10. Junta de estanqueidad de silicona
11. Conjunto de 2 cuchillas de acero inoxidable
12. Base soporte de cuchillas de plástico

** Los 2 apoyos así como las 2 juntas de estanqueidad son intercambiables*

Cuadro de control con teclas sensibles:

13. Pantalla electrónica con retroiluminación
14. Tecla "Hielo"
15. Tecla "Velocidad"
16. Tecla "Tiempo"
17. Tecla "Menú"
18. Tecla marcha/parada

Mezclar

Ref. 609 001 - 609 002 - 609 003
Tipo 609

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Comprobar siempre que el botón marcha/parada esté en posición de parada cuando conecte el aparato a la red eléctrica.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16A
- Si se tiene que utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75mm².
- No sumergir nunca el aparato en agua.
- No encastrar el aparato.
- Durante el funcionamiento, el aparato puede desplazarse ligeramente por la superficie de trabajo debido a las vibraciones. No colocar nunca el aparato en el borde de una encimera o de una mesa.
- Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) que no son aptos para utilizar el aparato con total seguridad, o debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, en ningún caso pueden utilizar el aparato sin vigilancia o hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- No dejar que el cordón cuelgue al alcance de los niños.

- Comprobar que el cableado de la instalación eléctrica es compatible con el del aparato. Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30mA.
- Estos aparatos no están destinados a ponerse en funcionamiento mediante un minutero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- Utilizar el aparato sobre una superficie plana, horizontal, seca y no deslizante.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- No dejar que el aparato funcione sin vigilancia.
- No hacer que el aparato funcione en un espacio confinado.
- No bloquear nunca las rejillas de ventilación.
- No colocar nunca el aparato sobre otro aparato.
- No introducir nunca ningún elemento del aparato en el horno microondas.
- Por su seguridad, se recomienda no utilizar ni dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato para otro uso distinto de su función principal.
- Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa **LAGRANGE**.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos **LAGRANGE** adaptados a su aparato.

- Atención, desenchufar siempre el aparato antes de instalar, retirar o colocar accesorios.
- Para evitar cualquier fallo del aparato, no dejar que penetre ningún alimento o líquido en el punto de conexión del cuenco de vidrio y del bloque motor.
- No superar nunca el nivel máximo autorizado sobre los accesorios.
- No introducir nunca los dedos o cualquier otro objeto en el blender cuando éste está funcionando.
- No dejar que cuelgue cabello largo, bufandas, corbatas, fulares... sobre los accesorios que están en funcionamiento.
- Durante la utilización del aparato, no introducir nunca dedos, manos o utensilios en el cuenco, sin haber desconectado el aparato previamente.
- No llenar nunca el blender con alimentos muy calientes (más de 80°C)
- No colocar nunca la base sobre el bloque motor sin haberla fijado previamente en el cuenco.
- Cerciorarse de que la tapa está colocada correctamente en el cuenco antes de poner en marcha el aparato.
- No poner el aparato en marcha vacío.
- Las cuchillas son muy agudas, dirigir las con precaución para evitar cualquier riesgo de herida.
- Esperar siempre a que el motor del aparato esté completamente parado antes de retirar el cuenco de su base.
- Para evitar cualquier riesgo de salpicadura, prestar atención para no superar los 1,5 litros de líquidos en el blender.
- Para evitar cualquier riesgo de fuga, pensar en colocar la junta estanca en todas las láminas antes de instalar el blender.

CARACTERÍSTICAS

- Cuenco de vidrio, capacidad 2L brutos - 1,5L útiles
- Cuchilla de 6 brazos en estrella
- Cuadro con pantalla electrónica y teclas táctiles.
- 6 modos predefinidos + función "hielo"
- 10 velocidades
- Ajuste del tiempo de mezcla y contador de tiempo electrónico - parada automática
- Minipicadora de vidrio
- 22.000 vueltas/minuto
- 230 Voltios - 50Hz - 1000 Vatios

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. Si éste está dañado, no hay que utilizar el aparato. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un H05VV-F 3 G 0,75mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón y tal como indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.



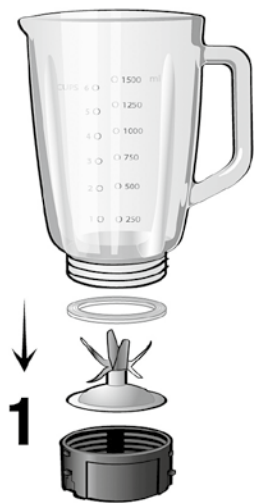
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

1ª UTILIZACIÓN

- Al desembalar su aparato preste atención para retirar cuidadosamente todos los elementos de sujeción así como las bolsitas y otras etiquetas del embalaje.
- Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y sin defectos.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien el cuenco con agua y jabón o líquido lavavajillas.
- Aclare y seque cuidadosamente todas las piezas.
Véase párrafo de mantenimiento

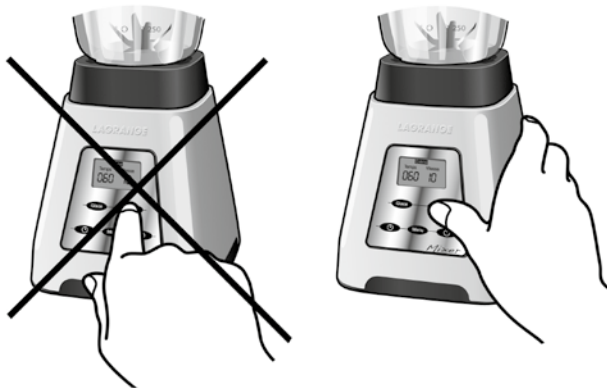
ENSAMBLAJE

- Coloque la junta de estanqueidad en el conjunto de cuchillas.
- Instale el conjunto de cuchillas y la junta sobre el apoyo de plástico.
- Atornille la base con el conjunto de láminas y la junta en el fondo del cuenco de vidrio del blender (o en el fondo del cuenco de vidrio de la minipicadora).
- Coloque el cuenco de vidrio en la base y después haga que gire hacia la izquierda para engancharlo.
- Enchufe el cordón de alimentación.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Introduzca todos los ingredientes en el cuenco de vidrio sin superar la última graduación (1500ml).
- Para conseguir una mezcla homogénea, ponga primero los ingredientes líquidos e introduzca después los ingredientes sólidos.
- Coloque la tapa sobre el cuenco de vidrio y apriete bien para cerrarla. No olvide colocar el tapón dosificador en el orificio de la tapa.
- Enchufe el aparato. La pantalla se iluminará entonces en azul durante 3 segundos si el cuenco de vidrio está conectado correctamente.
- Ponga en marcha el aparato pulsando la tecla marcha/parada
Nota: Favorezca el uso de un elemento cuya superficie de contacto sea mayor.



- Pulse la tecla táctil elegida:
 - Tecla “Menú” o “Hielo” para un programa predefinido
 - Teclas “Tiempo” y “Velocidad” para un programa “a la carta”*Nota: Para cambiar el tiempo, la velocidad o el programa en el menú basta con pulsar la tecla de forma sucesiva.*
- Pulsar en marcha/parada nuevamente para lanzar el programa elegido.
- Para añadir ingredientes durante la mezcla, retirar el tapón dosificador situado encima de la tapa e insertar los ingredientes por el orificio de la tapa.
- **Prestar atención para que el aparato no funcione demasiado tiempo para evitar cualquier recalentamiento. Si transcurridos 3 minutos no ha terminado de mezclar, apague el aparato y deje que se enfríe antes de proseguir la mezcla.**
- **Prestar atención para cortar correctamente la carne y los alimentos sólidos en trozos antes de colocarlos en el blender. Si debe mezclar grandes cantidades de alimentos, hágalo progresivamente, en pequeñas porciones.**
- Detenga siempre el aparato antes de abrir la tapa.
Nota: Es posible detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón marcha/parada.

UTILIZACIÓN DEL CUADRO DE CONTROL

■ Tecla Hielo

Duración del ciclo: ajustable (20-40-60-80-100-120 segundos)

Velocidad 10

Para crear hielo machacado, ponga hielo en el cuenco de vidrio y vuelva a colocar la tapa en su sitio. No añadir agua.

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

■ Tecla Velocidad

1 a 10

■ Tecla Tiempo

20-40-60-80-100-120 segundos

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo elegido.

Nota: Si después de haber seleccionado una velocidad no se ha seleccionado ningún tiempo, el tiempo de funcionamiento por defecto será de 45 segundos.

■ Tecla Menú

Puré:

Duración del ciclo: 60 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona de modo continuo durante 60 segundos.

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Nota: Se desaconseja hacer puré de patata en el blender.

Crema:

Duración del ciclo: 60 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona durante 10 segundos y después se detiene durante 2 segundos, funciona de nuevo 10 segundos y se detiene 2 segundos. . .

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Moler:

Duración del ciclo: 60 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona durante 10 segundos y después se detiene durante 10 segundos, funciona de nuevo 30 segundos y se detiene 10 segundos. . .

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Mezclar:

Duración del ciclo: 100 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona de modo continuo durante 100 segundos.

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Picar:

Duración del ciclo: 88 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona durante 8 segundos y después se detiene durante 2 segundos, funciona de nuevo 8 segundos y se detiene 2 segundos. . .

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Batir:

Duración del ciclo: 70 segundos

Velocidad 10

Modo de funcionamiento: funciona durante 8 segundos y después se detiene durante 2 segundos, funciona de nuevo 8 segundos y se detiene 2 segundos...

El aparato se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

■ Tecla marcha/parada

Utilizar la tecla marcha/parada antes de toda selección de función, para encender el aparato una vez éste conectado.

Utilizar esta tecla también para poner en marcha el programa definido y poner en funcionamiento el aparato.

También es posible parar el funcionamiento en cualquier momento pulsando esta misma tecla.

ATENCIÓN:

No levantar nunca la tapa durante la mezcla de la preparación. Para añadir ingredientes durante la mezcla retire el tapón dosificador de la tapa o detenga el aparato previamente.

Para cualquier tipo de preparación es importante empezar a mezclar en una velocidad lenta e incrementar progresivamente la velocidad de mezcla.

MINIPLICADORA:

Su minipicadora le será útil para una multitud de utilizaciones:

- Triturar nueces, avellanas, almendras...
- Moler café, especias...
- Cortar cebolla en láminas
- Reducir a puré albaricoques secos, verduras cocinadas (puré para bebés) o una mezcla de ajo y perejil para realizar una Persillade
- Realizar azúcar glas a partir de azúcar en grano, un crumble a partir de cereales y galletas o pan rallado a partir de biscotes o pan seco...
- Picar carne cruda o cocida...

Atención, para conseguir un resultado óptimo, no llenar demasiado el cuenco de vidrio de la minipicadora. Repetir varias veces si es necesario.

No utilizar la minipicadora para preparaciones líquidas.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

No introducir nunca el cuerpo del aparato o la toma en agua o en el lavavajillas.

No utilizar nunca tejidos o productos agresivos o abrasivos en las partes de plástico para preservarlo así como su brillo.

Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo.

Desmontar completamente el producto, sin olvidar la junta.

El cuenco y el minicuenco pueden introducirse en el lavavajillas una vez desatornillados y retirados sus apoyos de las cuchillas.

No deje los conjuntos de cuchillas introducidos en el agua.

Limpie la base con un trapo húmedo. No utilice nunca una esponja o productos abrasivos para limpiarla.

Para conseguir resultados óptimos le recomendamos lavar a mano la tapa y las juntas.

DESMONTAJE:

■ Blender

Destornillar el soporte de las cuchillas del cuenco de vidrio y retirar el conjunto de 6 cuchillas así como la junta para limpiarlo correctamente.

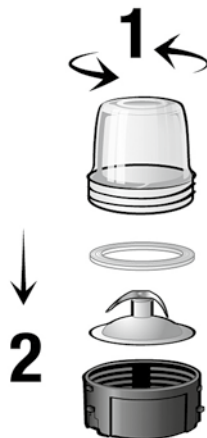
Una vez limpio el cuenco de vidrio, coloque la junta en su sitio, gire el cuenco y atornille correctamente el soporte de las cuchillas antes de utilizarlo.



■ Minipicadora

Desatornille el soporte de las cuchillas del minicuento de vidrio y retire el conjunto de 2 cuchillas así como la junta para limpiarla correctamente.

Una vez limpio el minicuento de vidrio, vuelva a colocar la junta en su sitio, gire el minicuento y atornille correctamente el soporte de las cuchillas antes de utilizarlo.



Truco: para una prelimpieza o una limpieza gruesa entre 2 preparaciones, ponga aproximadamente 1 litro de agua caliente en el cuenco y lance el blender durante 30 segundos a velocidad intermedia.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Su aparato está garantizado 2 años.

Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscríbese en el sitio Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación. Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A UNA UTILIZACIÓN DOMÉSTICA, EN NINGÚN CASO A UNA UTILIZACIÓN PROFESIONAL.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante para fallos o defectos de fabricación según los artículos 1641 y siguientes del código civil francés. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor. En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán. Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

RECETAS

PASTA PARA CREPES

Ingredientes (para aproximadamente 12 crepes): 250g harina, 2 huevos, 3 cucharas soperas de azúcar en polvo, 25g mantequilla fundida, ½ cucharita para café de sal, 3 cucharas soperas de aceite, 1 cucharita soperita de ron y ½ litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina y los huevos en el cuenco de vidrio del blender. Añada el azúcar, la sal, la mantequilla fundida y el aceite. Ponga en marcha el aparato en modo “Mezclar”. Incorpore progresivamente la leche por la abertura central de la tapa. Añada el ron. Dejar reposar como mínimo media hora.

BATIDO DE CHOCOLATE O VAINILLA

Ingredientes: 4 bolas de helado de vainilla o chocolate, 60cl de leche y 6 hielos.

Coloque todos los ingredientes en el cuenco de vidrio de su blender, y mezcle luego mezclar en modo “Mezclar”. Sirva el batido sin esperar.

CAFÉ FRAPPÉ

Ingredientes: 15cl de café, 2 cucharas soperas de azúcar en polvo, 30cl de leche y hielos.

Ponga aproximadamente 10 hielos en el cuenco del blender y mezcle en modo “Hielo”. Añada el café, el azúcar y la leche en el cuenco de su blender. Ponga nuevamente en marcha el blender, en modo “Mezclar”. Sirva sin esperar. Puede añadir hielos.

LASSI MANGO

Ingredientes: 4 botes de yogur natural, 1 vaso de leche entera, 4 cucharas soperas de azúcar en polvo, un mango pelado y cortado en pequeños trozos, 2 plátanos y 10cl de zumo de manzana.

Ponga todos los ingredientes en el cuenco de vidrio del blender. Mezcle la preparación en modo “Mezclar”. Sirva con hielos.

SMOOTHIE MANZANA FRESA PLÁTANO

Ingredientes: 250g de fresas, 2 plátanos y 10cl de zumo de manzana.

Ponga todos los ingredientes en el cuenco de vidrio del blender. Mezcle la preparación en modo “Mezclar”. Sirva con hielos.

MOJITO

Ingredientes: 30 hojas de menta, 8 cucharas para café de azúcar moreno, el zumo de 2 limas, 180ml de ron blanco cubano, 250ml de agua con gas y 10 hielos.

Exprima las limas y después ponga el zumo en el recipiente de vidrio del blender con el ron, el azúcar y los hielos. Mezcle en modo “Hielo” durante 40 a 60 segundos hasta que los hielos queden machacados. Añada a continuación el agua con gas y la hierbabuena y mezcle en posición 1 durante varios segundos. Sirva.

Nota: El consumo de alcohol es perjudicial para la salud, consumir con moderación.

PIÑA COLADA

Ingredientes: 500ml de leche de coco, 250ml de zumo de piña y 250ml de ron blanco.

Ponga todos los ingredientes en el cuenco de vidrio del blender. Mezcle la preparación en modo “Mezclar”. Servir.

Nota: El consumo de alcohol es perjudicial para la salud, consumir con moderación.

GAZPACHO DE TOMATES

Ingredientes: 6 tomates, 1 pepino, 1 cebolla grande, 1 pimiento rojo, 1 pimiento amarillo, 2 dientes de ajo, 4 cucharadas soperas de vinagre de vino, 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, el zumo de 1 limón, 1 cucharada soperas de concentrado de tomate, 1 vaso de agua, albahaca, guindilla, sal y pimienta.

Preparación:

Pelar, quitar las pepitas y cortar los tomates en trozos, pelar y picar el pepino y la cebolla en trozos grandes, quitarle el rabillo y la simiente de los pimientos, pelar y machacar los dientes de ajo. Pase estos ingredientes por el blender en modo “Picar”, añada el agua y el vinagre, el aceite, el zumo de limón, la albahaca y el concentrado de tomate y utilice después el modo “Mezclar”. Sale, salpimiento y añada una punta de guindilla. Si prefiere una textura más fluida, añada un poco de agua. También puede pasar la preparación por el chino para conseguir un gazpacho liso y sin pulpa.

Mantenga en un sitio fresco hasta el momento de servir.

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes: 900g de zanahorias, caldo de verduras, 45g de mantequilla, 45g de nata, 3 cucharadas soperas de Maicena, 1 yema de huevo, sal, pimienta y nuez moscada en polvo.

Preparación:

Lave las zanahorias, pélelas y córtelas en trozos.

Cuézalas durante 20 minutos en el caldo de verduras.

Póngalas en el blender en modo “Puré”, añada la mantequilla fundida, la Maicena mezclada con la nata líquida, la sal y a la pimienta y después la nuez moscada. Utilice después el modo “Mezclar”.

Mantenga caliente con un fuego muy suave. Añada después una yema de huevo en el momento de servir.

PURÉ DE BRÓCOLIS

Ingredientes: 500g de brócolis, caldo de verduras, 25cl de nata líquida, sal y pimienta.

Preparación:

Lave los brócolis.

Ponga los florones a cocer durante 10 minutos en el caldo de verduras.

Póngalos en el blender en modo “Puré”, añada la nata, la sal y la pimienta.

Utilice después el modo “Mezclar”.

Mantenga caliente en un fuego muy suave hasta el momento de servir.

COMPOTA DE MANZANA A LA VAINILLA

Ingredientes: 800g de manzanas, 2 ramas de vainilla, 10cl de agua y 150g de azúcar en polvo.

Preparación:

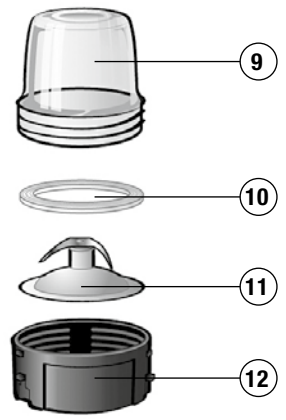
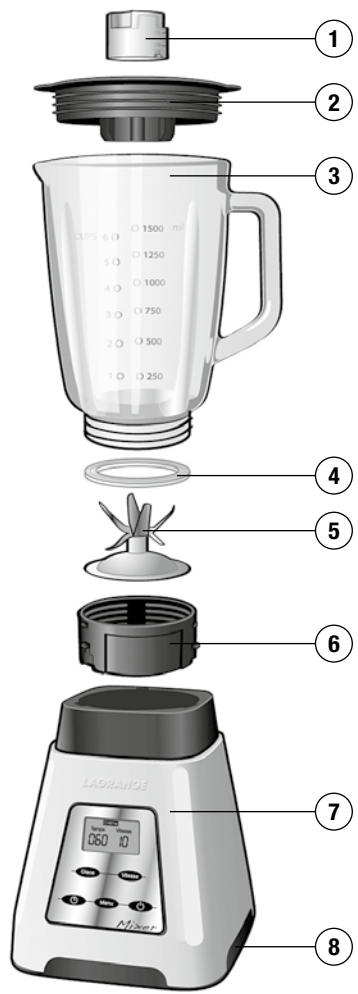
Pele las manzanas, corte en 8 trozos y retire las pepitas.

En una cacerola, hierva agua con el azúcar y las ramas de vainilla partidas y raspadas.

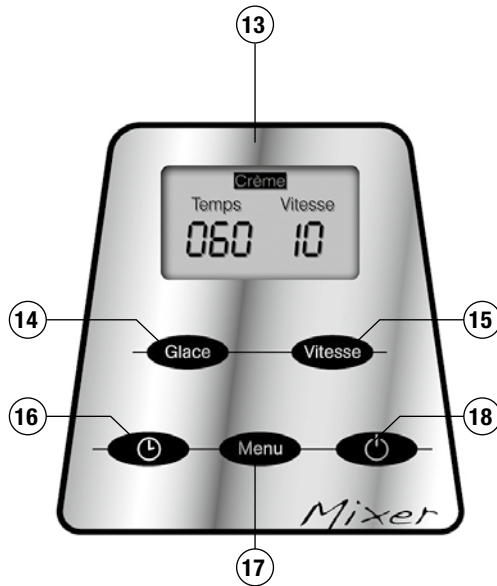
Cuando el agua esté en ebullición añada las manzanas. Cueza a fuego lento removiendo de vez en cuando durante aproximadamente 20 minutos.

Retire las ramas de vainilla y luego páselo por el blender en modo “Puré”.

Degústelo caliente o frío con una bola de helado de vainilla.



- DESCRIPTION OF THE UNIT -



1. Measuring cap 60ml
2. Cover with central filling opening
3. Glass bowl (2L gross – 1.5L net)
4. Plastic support base for blades
5. Set of 6 stainless steel blades
6. Silicone seal
7. Painted stainless steel body of the unit
8. Anti-skid pads

Glass mini-grinder:

9. Glass mini-bowl
10. Silicone seal
11. Set of 2 stainless steel blades
12. Plastic support base for blades

** The 2 bases and the 2 seals are interchangeable*

Control panel with touch-sensitive controls:

13. Electronic screen with backlighting
14. "Ice Cream" button
15. "Speed" button
16. "Time" button
17. "Menu" button
18. On/off button

Mixer

Ref. 609 001 - 609 002 - 609 003

Type 609

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them with you so that you can consult them later on.

- Always completely unwind the cord.
- Always make sure that the “on/off” button is in off position when you plug in the unit.
- Connect the cord to a 10/16A outlet.
- If you have to use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm².
- Never put the unit into water.
- Do not embed the unit.
- During operation, the unit can move slightly on the work surface due to vibrations. Never put the unit on the edge of a work space or table.
- Always thoroughly clean the parts used for preparation after each use.
- Keep an eye on children to make sure that they don't play with the unit.
- People (including children) who are not able to use the unit in full safety, either due to their physical, sensorial or mental capacities, or due to a lack of experience or knowledge, must not use the unit without the surveillance or instructions of a responsible person.
- Keep the cord out of reach of children.
- Make sure that the wiring of your electrical system is compatible with that of the unit. It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.
- These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- Use the unit on a flat, horizontal, dry and non-sliding surface.
- Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- Never leave your unit plugged in without using it.
- Never let the unit operate without surveillance.
- Don't operate the unit in a confined space.
- Never block the aeration vents.
- Never put the unit on another unit.
- Never put any part of the unit in a microwave
- For your safety, it is recommended that you never use or leave your unit in an area exposed to foul weather and moisture.
- Never use the unit for any purpose other than its intended use.
- If your unit is damaged, do not use it and contact the **LAGRANGE** after-sale service.
- For your safety, only use **LAGRANGE** accessories and spare parts suited to your unit.
- Warning: always unplug the unit before installing, removing or positioning the accessories.
- To avoid any failures of the unit, do not let any food or liquid into the connection point between the glass bowl and the motor block.

- Never exceed the maximum level authorized on the accessories.
- Never put your fingers or any other object into the blender when it is in operation.
- Do not let long hair, scarves, ties, shawls... hang above accessories in operation.
- During the use of the unit, never insert fingers, hands or utensils into the bowl without having first unplugged the unit.
- Never fill the blender with very hot foods (above 80°C).
- Never put the base on the motor block without having first attached the bowl.
- Make sure that cover is correctly positioned on the bowl before starting the unit.
- Never start the unit when it is empty.
- The blades are very sharp. Handle them with care to avoid all risk of injury.
- Always wait for the complete stopping of the motor of the unit before removing the bowl from its base.
- To avoid all risk of splashing, be careful not to exceed 1.5 liter of liquid in the blender.
- In order to avoid all risk of leaks, position the seal on the blade unit before installing the blender.

CHARACTERISTICS

- Graduated glass bowl, capacity 2L gross – 1.5L net
- Star-shaped 6-blade knife
- Control panel with electronic screen and touch-sensitive controls
- 6 predefined modes + “ice cream” function
- 10 speeds
- Adjustment of mixing time and electronic timer–automatic stopping
- Glass mini-grinder
- 22,000 rotations/minute
- 230 Volts - 50Hz - 1000 Watts

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, don't use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service or a person who is qualified and approved by **LAGRANGE** in order to avoid all danger for the user. The cord used is a HO5VV-F 3 G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE and CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

In order to protect our environment and our health, the elimination of electrical equipment at the end of its working life must be done according to very specific rules and requires the involvement of all parties, suppliers and users.

That is why your unit, as indicated by the symbol on its information plate, must never be thrown into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its elimination, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. To obtain information about the centers for collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities of your region, the household waste collection services or the store where you purchased your unit.



START-UP AND USE

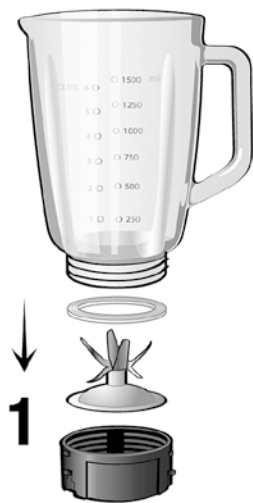
1ST USE

- When you unwrap your unit, carefully remove all of the securing elements and bags and labels from the packaging.
- Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- Before using your unit, clean your bowl thoroughly with soapy water or water with dishwashing liquid.
- Rinse and carefully dry all of the parts.

See upkeep section

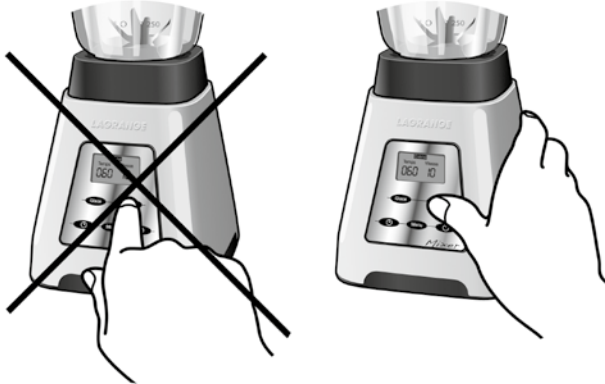
ASSEMBLY

- Put the seal on the blade unit.
- Install the blade unit and the seal on the plastic base.
- Screw the base with the blade unit and the seal onto the bottom of the glass bowl of the blender (or onto the bottom of the glass bowl of the mini-grinder).
- Position the glass bowl on the base and then turn it to the left to lock it into place.
- Plug in the power cord.



START-UP

- Put all of the ingredients in the glass bowl without going beyond the last graduation (1500ml).
- For a homogeneous mixture, put the liquid ingredients in first and then add the solid ingredients.
- Put the cover on the glass bowl, and push it in properly to lock it. Don't forget to put the measuring cup in place in the opening of the cover.
- Plug in the unit. The screen will then go on in blue for 3 seconds if the glass bowl is properly connected.
- Start the unit by pressing the on/off button.
N.B.: It is better to use the thumb because the contact surface is larger.



- Press the touch-sensitive button of your choice:
 - "Menu" or "Ice Cream" buttons for a predefined program
 - "Time" and "Speed" buttons for an "à la carte" program*N.B.: To change the time, the speed or the program in the menu, just press the button successively.*
- Press the on/off button again to start the chosen program.
- To add ingredients during the mixing, remove the measuring cap located on the cover and insert the ingredients through the opening of the cover.
- **Be careful not to use the unit for too long so that it doesn't overheat. If you have not finished the mixing at the end of 3 minutes, turn off the unit and let it cool down before continuing the mixing.**
- **Be careful to cut meat and solid foods into pieces before putting them in the blender. If you must mix large quantities of foods, do so progressively, in small portions.**
- Always stop the unit before opening the cover.
N.B.: It is possible to stop the unit at any time by pressing the on/off button.

USE OF THE CONTROL PANEL

■ Ice Cream button

Duration of the cycle: adjustable (20-40-60-80-100-120 seconds)

Speed 10

To make crushed ice, put ice cubes in the glass bowl and put the cover back on. Don't add water.

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

■ Speed button

1 to 10

■ Time button

20-40-60-80-100-120 seconds

At the end of the cycle chosen, the unit stops automatically.

N.B.: If after selecting a speed, no time is selected, by default the functioning time will be 45 seconds.

■ Menu button

Purée:

Duration of the cycle: 60 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions continuously for 60 seconds

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

N.B.: We don't recommend making mashed potatoes in the blender.

Cream

Duration of the cycle: 60 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions for 10 seconds and then stops for 2 seconds, functions again for 10 seconds and stops for 2 seconds...

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

Grinding:

Duration of the cycle: 60 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions for 30 seconds and then stops for 10 seconds, functions again for 30 seconds and stops for 10 seconds...

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

Mix:

Duration of the cycle: 100 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions continuously for 100 seconds

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

Chopping:

Duration of the cycle: 88 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions for 8 seconds and then stops for 2 seconds, functions again for 8 seconds and stops for 2 seconds...

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

Whipping:

Duration of the cycle: 70 seconds

Speed 10

Mode of functioning: functions for 8 seconds and then stops for 2 seconds, functions again for 8 seconds and stops for 2 seconds...

At the end of the cycle, the unit stops automatically.

■ **On/off button**

Use the on/off button before any function selection to turn on the unit once it is plugged in.

Also use this button to start the defined program and to start the operation of the unit.

It is also possible to interrupt the functioning at any time by pressing this same button.

WARNING:

Never take off the cover during the mixing of the preparation. To add ingredients during the mixing, remove the measuring cap from the cover or first stop the unit.

For all types of preparation, it is important to start mixing at a slow speed and to progressively increase the mixing speed.

MINI GRINDER:

Your mini grinder can be used for many purposes:

- Crushing walnuts, hazelnuts, almonds...
- Grinding coffee, spices...
- Mince the onions
- Purée dried apricots, cooked vegetables (baby purée), or a mixture of garlic and parsley to make a chopped parsley mix
- Make icing sugar from granulated sugar, a crumble from cereal and cookies or bread crumbs from rusks or dry bread...
- Chop raw or cooked meat...

N.B.: for an optimal result, do not overfill the glass bowl of the mini grinder. Mix in several batches if necessary.

Do not use the mini grinder for liquid preparations.

UPKEEP

WARNING:

Never put the body of the unit or the cord in water and never put them in the dishwasher.

Never use aggressive or abrasive fabrics or products on the plastic parts to preserve the plastic and its shine.

Always unplug the unit before cleaning it.

Entirely dismantle the product, without forgetting the seal.

The bowl and the mini bowl can be put in the dishwasher once their blade supports have been unscrewed and removed.

Don't leave the blade units soaking in water.

Clean the base with a moist cloth. Never use abrasive sponges or products for cleaning.

For optimal results, we recommend washing the cover and the seals by hand.

DISMANTLING:

■ Blender

Unscrew the blade support from the glass bowl and remove the 6-blade unit and the seal to clean it thoroughly.

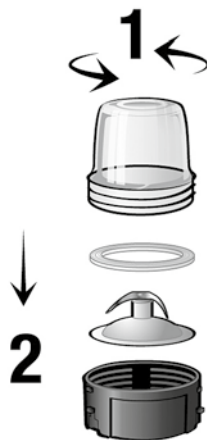
Once the glass bowl has been cleaned, put the seal back in place, turn over the bowl and screw in the blade support thoroughly before using it.



■ Mini grinder

Unscrew the blade support from the mini glass bowl and remove the 2-blade unit and the seal to clean it thoroughly.

Once the mini glass bowl has been cleaned, put the seal back in place, turn over the mini bowl and screw in the blade support thoroughly before using it.



Tip: For a pre-cleaning or fast cleaning between 2 preparations, put about 1 liter of hot water in the bowl and run the blender for 30 seconds on intermediate speed.

GUARANTEE TERMS

Your unit is guaranteed for 2 years.

To benefit from an additional year of guarantee at no extra charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee is for parts and labor and covers manufacturing defects. The following are excluded from the guarantee: deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use, and breaking due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES, IN NO EVENT CAN IT APPLY TO PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws and defects according to articles 1641 and following of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of a technical defect within 8 days of the purchase, the units will be exchanged. After this period, they are repaired by the **LAGRANGE** after-sale service department.

RECIPES

DOUGH FOR CRÊPES

Ingredients (for about 12 crêpes): 250g of flour, 2 eggs, 3 tablespoons of granulated sugar, 25g of melted butter, ½ demitasse spoon of salt, 3 tablespoons of oil, 1 tablespoon of rum, one ½ liter of milk.

Preparation:

Put the flour and the eggs in the glass bowl of the blender. Add the sugar, salt, melted butter and oil.

Start the unit in “Mix” mode.

Progressively add the milk through the central opening of the cover.

Add the rum. Let sit for at least one half-hour.

CHOCOLATE OR VANILLA MILKSHAKE

Ingredients: 4 scoops of vanilla or chocolate ice cream, 60cl of milk, 6 ice cubes.

Put all of the ingredients in the glass bowl of your blender, then mix in “Mix” mode.

Serve the milk-shake immediately.

ICED COFFEE

Ingredients: 15cl of coffee, 2 tablespoons of granulated sugar, 30cl of milk, ice cubes.

Put about 10 ice cubes in the bowl of the blender and mix them in “Ice Cream” mode.

Put the coffee, the sugar and the milk in the bowl of your blender. Start the blender again in “Mix” mode. Serve immediately. You can add ice cubes.

MANGO LASSI

Ingredients: 4 jars of plain yogurt, 1 glass of whole milk, 4 tablespoons of granulated sugar, one mango, peeled and cut into small pieces, 2 bananas, 10cl of apple juice.

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender. Mix the preparation in “Mix” mode.

Serve with ice cubes.

APPLE STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

Ingredients: 250g of strawberries, 2 bananas, 10cl of apple juice.

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender. Mix the preparation in “Mix” mode.

Serve with ice cubes.

MOJITO

Ingredients: 30 mint leaves, 8 demitasse spoons of brown sugar, juice of 2 limes, 180ml of Cuban White Rum, 250ml of sparkling water, 10 ice cubes.

Squeeze the limes and put the juice in the glass bowl of the blender with the rum, the sugar and the ice cubes.

Mix in “Ice Cream” mode for 40 to 60 seconds, until the ice cubes are crushed. Then add the sparkling water and the mint and mix on position 1 for several seconds.

Serve.

N.B.: Alcohol abuse is dangerous for your health, to be consumed with moderation.

PIÑA COLADA

Ingredients: 500ml of coconut milk, 250ml of pineapple juice, 250ml of white rum.

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender.

Mix the preparation in “Mix” mode.

Serve.

N.B.: Alcohol abuse is dangerous for your health, to be consumed with moderation.

TOMATO GAZPACHO

Ingredients: 6 tomatoes, 1 cucumber, 1 large onion, 1 red bell pepper, 1 yellow bell pepper, 2 cloves of garlic, 4 tablespoons of wine vinegar, 4 tablespoons of olive oil, juice of one lemon, 1 tablespoon of tomato concentrate, 1 glass of water, basil, hot pepper, salt and pepper.

Preparation:

Peel, take out the seeds, and cut the tomatoes into pieces, peel and coarsely chop the cucumber and onion, hull and remove the seeds from the bell peppers and cut them into strips, peel and crush the cloves of garlic.

Put these ingredients in the blender in “Chopping” mode, add the water, vinegar, oil, lemon juice, basil and tomato concentrate and then use the “Mix” mode. Add salt, pepper, and hot pepper. If you prefer a more fluid texture, add some water. You can also put the preparation through a conical strainer for a gazpacho which is smooth and without pulp.

Keep in refrigerator until serving.

CARROT PURÉE

Ingredients: 900g of carrots, vegetable broth, 45g of butter, 45g of crème fraiche, 3 tablespoons of cornstarch, 1 egg yolk, salt and pepper, powdered nutmeg.

Preparation:

Wash the carrots, peel them and cut them into sections.

Cook them for 20 minutes in the vegetable broth.

Put them in the blender in “Purée” mode, add the melted butter, the cornstarch mixed with the cream fraiche, the salt and pepper, then the nutmeg. Then use the “Mix” mode.

Keep warm on a very low heat. Then add the egg yolk just before serving.

BROCCOLI PURÉE

Ingredients: 500g of broccoli, vegetable broth, 25cl of liquid crème fraiche, salt and pepper.

Preparation:

Wash the broccoli.

Cook the florets for 10 minutes in the vegetable broth.

Put them in the blender in “Purée” mode, add the cream fraiche, salt and pepper.

Then use the “Mix” mode.

Keep warm on a very low heat until you are ready to serve.

VANILLA APPLE SAUCE

Ingredients: 800g of apples, 2 vanilla pods, 10cl of water, 150g of granulated sugar.

Preparation:

Peel the apples, cut them into 8 and remove the seeds.

In a pan, bring the water to a boil with the sugar and the split and scraped vanilla pods.

Once the water is boiling, add the apples. Cook on a low heat stirring from time to time for about 20 minutes.

Remove the vanilla pods and then put them in the blender in “Purée” mode.

Eat hot or cold with a scoop of vanilla ice cream.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

Depuis 1955

LAGRANGE