



Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage

* selon modèle

CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre blender et suivez attentivement les instructions d'utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre blender correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- N'utilisez votre blender que pour un usage culinaire à l'intérieur de la maison.

- Débranchez toujours votre blender dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.

- Utilisez votre blender sur une surface plane, propre et sèche.

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Manipulez les lames avec précaution elles peuvent vous blesser.

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

- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif, ou au contact des lames.

- Ne faites jamais fonctionner le bol mixeur sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement, et n'y versez pas de liquides bouillants.

- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.

- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.

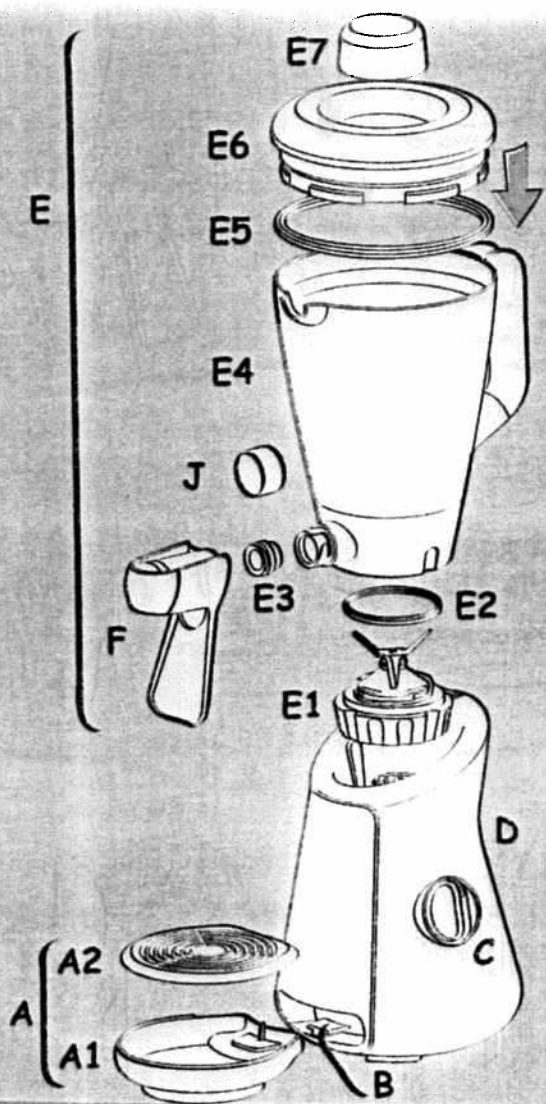
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

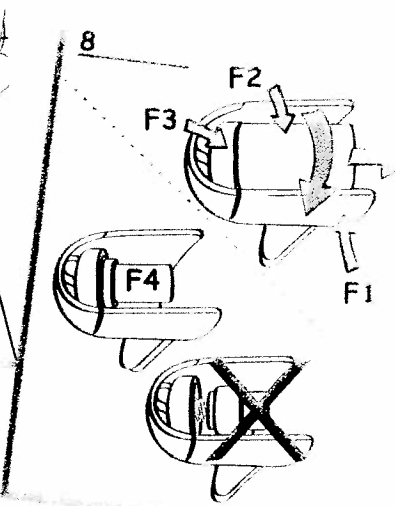
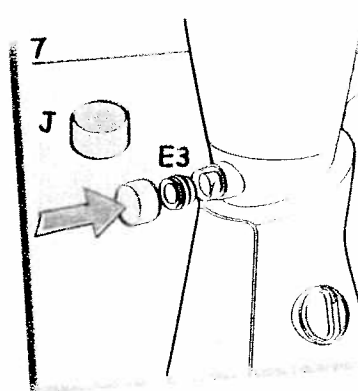
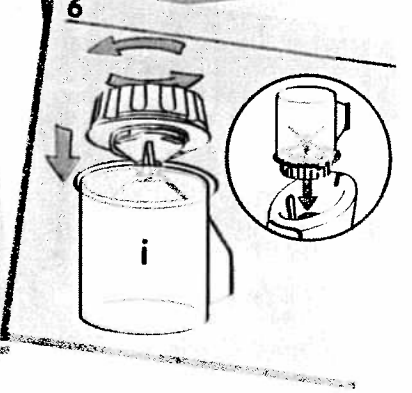
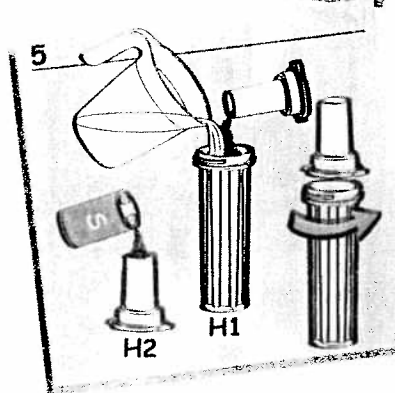
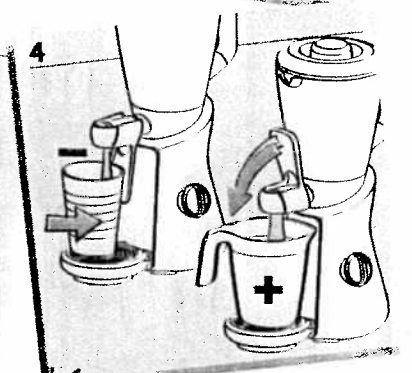
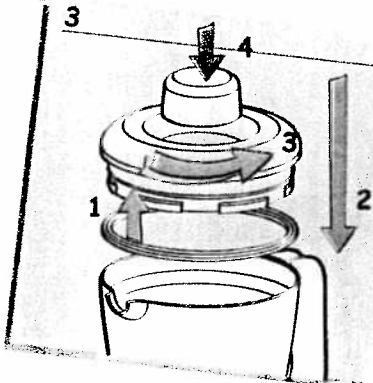
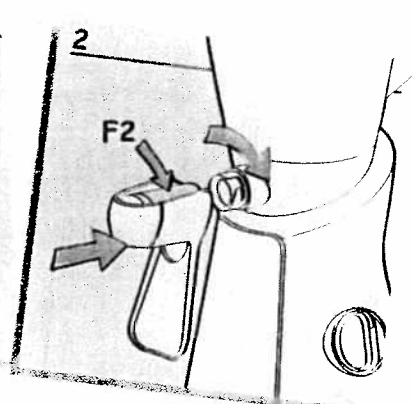
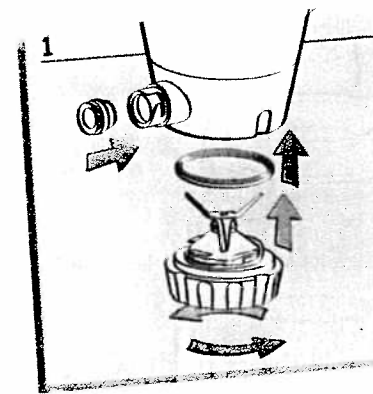
- N'utilisez pas votre blender s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé.

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre blender, vendus en centre agréé.

- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en marche continue. Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche après 3 minutes de fonctionnement ininterrompu.





- Avant une première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse (sauf le bloc moteur (D): voir § nettoyage). Rincez-les et séchez-les soigneusement.

- **ASSUREZ VOUS QUE TOUT EMBALLAGE SOIT RETIRÉ AVANT FONCTIONNEMENT.**

UTILISATION DU BOL MIXEUR (E)

Schéma ① :

- Positionnez le joint d'étanchéité (E2) sur la base du porte lames amovible (E1).
- Verrouillez le porte lames sur le bol mixer en tournant d'un quart de tour.
- Insérez le joint (E3) dans la sortie du bol.
- Posez le bol sur le bloc moteur (D).

ASSEMBLAGE DU ROBINET (F) SUR LE BOL

Schéma ② :

- Verrouillez le robinet d'un quart de tour sur la sortie du bol, en le tenant par le corps (F2) (trou de sortie vers le bas.)

NB: La pédale peut être tournée librement tout autour du corps du robinet.

- Introduisez les aliments à mixer dans le bol (E4) en commençant par les ingrédients liquides, sans dépasser le niveau maximal indiqué (1,25 l).

Schéma ③ :

- Mettez le joint de couvercle (E5) autour du couvercle (E6), verrouillez l'ensemble sur le bol (E4) et placez le bouchon (E7) sur le couvercle.
- Posez la grille (A2) sur sa coupelle (A1).
- glissez l'ensemble (A) dans le bloc moteur (D), dans le logement prévu à cet effet (B).
- Branchez l'appareil, mettez en marche en choisissant la vitesse la plus adaptée à votre préparation, grâce au sélecteur de vitesse (C).

Pour arrêter l'appareil, mettez le sélecteur de vitesse (C) sur 0.

Le couvercle et son bouchon doivent toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours maintenir son verre posé sur la grille avec la main. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, insérez les par l'orifice de remplissage du couvercle (E6). Après utilisation, si nécessaire, jetez le contenu de la coupelle (A1) et lavez l'ensemble (A) soigneusement.

SERVICE PAR LE ROBINET (F)

Schéma ④

Deux positions sont possibles pour se servir en faisant pivoter la pédale (F1):

- La pédale en position basse permet de se servir en appuyant directement avec le verre.
- La pédale en position haute permet de se servir en tirant dessus avec la main et d'avoir un débit plus important.

NB: La vitesse 1 peut faciliter l'écoulement des préparations assez épaisses (type milkshake ou smoothies). Arrêter l'appareil dès la fin du service.

Nettoyez votre robinet après chaque utilisation (voir § Nettoyage).

Si vous n'avez pas besoin du robinet, vous pouvez le remplacer par le capuchon (J) (voir Schéma ⑦), équipé du joint (E3).

UTILISATION DE L'ICE STICK* (H)

Cet accessoire vous permet de rafraîchir des préparations, ou bien de les maintenir au frais.

- Remplissez de **gros sel** la partie carrée de la poignée (H2) jusqu'à ras bord (Schéma ⑥) puis versez le sel dans le réservoir (H1).
- Remplissez d'eau le réservoir (H1).

- Vissez fortement la poignée sur le réservoir et secouez pour faire fondre le sel.

- Placez l'ensemble au congélateur (-18°C au minimum), de préférence debout, jusqu'à ce que le mélange soit bien gelé (12h au minimum).

- Faites votre préparation, puis introduisez l'ice stick (H) gelé au travers de l'orifice du couvercle (E6), à la place du bouchon (E7). Votre préparation sera ainsi rafraîchie.

- vous pouvez utiliser l'ice stick comme pilon pour mélanger vos préparations, en l'introduisant obligatoirement par l'orifice de remplissage du couvercle (E6).

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE BROYEUR* (I)

Cet accessoire vous permet de broyer en quelques secondes divers épices et fruits secs tels que noisettes, noix, amandes, dattes, ... Ex: quantités/ temps dattes: 35 g / 8 s.

- Introduisez les ingrédients dans le couvercle broyeur (I), et verrouillez le porte-lame (E1) équipé de son joint (E2) (voir Schéma ⑧).

- Retournez l'ensemble et positionnez le sur le bloc moteur (D).

- Branchez l'appareil et mettez en marche en maintenant l'accessoire à la main.

NETTOYAGE

- Débranchez le blender et enlevez les accessoires.
- Nettoyez le bloc moteur (D) avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- **Ne plongez jamais le bloc moteur (D) dans l'eau courante.**
- Rincez le bol mixeur (E) sous l'eau courante ainsi que ses accessoires.
- Pour faciliter l'entretien du bol mixer (E), déverrouillez le porte-lames (E1), retirez le joint d'étanchéité (E2), enlevez l'ensemble robinet (F) avant de tout nettoyer.

Schéma ⑤ :

Démontage du robinet (F) pour un nettoyage aisé:

- Dévissez le corps (F2) de la pédale (F1), en tenant bien l'écrou (F3) de la pédale. Pour le remonter, procédez dans le sens inverse, en faisant attention au bon positionnement du joint (F4).

- **Manipulez les lames avec précaution, elles sont très coupantes.**

- Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

SI VOUS

Vérifiez tout d'abord le branchement, puis:

- que le bol est correctement positionné sur le bloc moteur.
- que le bouton de commande est bien positionné.

Votre bol fuit, vérifiez:

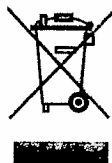
- que les joints sont tous présents et bien positionnés.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas?

Adressez-vous à un centre de service agréé (voir liste dans le livret service).

Vous pouvez personnaliser votre appareil, et vous procurer auprès de votre revendeur habituel, ou d'un centre agréé, les accessoires suivants :

- accessoire broyeur
- ice stick

RECYCLAGE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Coniez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

MILK-SHAKES

Milk-shake au chocolat :

Pour 2 verres : 75 cl de lait bien froid - 3 cuillères à soupe de cacao en poudre - 2 cuillères à soupe de sucre - 3 boules de glace au chocolat.

Versez le lait dans le bol mixer avec le cacao et le sucre. Mixez 20s. Ajoutez les boules de glace et mixez 10s.

Milk-shake à la fraise :

Pour 2 verres : 200 g de fraises - 40 cl de lait bien froid - 2 cuillères à café de sucre de canne.

Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez bien frais.

Variante: Vous pouvez aussi remplacer les fraises par 200 g de framboises ou par une banane.

Lait meringué à la framboise :

Pour 4 verres : 400 g de lait concentré sucré (1 boîte) - 25 cl de lait - 300 g de framboises - 10 glaçons - 4 petites meringues.

Mettez le lait, le lait concentré, les framboises et les glaçons dans le bol mixer. Actionnez le pulse 10 fois, puis mixer 1 min 30. Ecrasez grossièrement les meringues. Versez le lait dans les verres et décorez avec les meringues en morceaux. Servez sans attendre.

Douceur d'été aux fraises :

Pour 2 verres : 250 g de fraises équeutées - 25 cl de yaourt à boire parfumé aux fruits rouges - 4 boules de yaourt à la fraise surgelé - 1 cuillère à soupe de coulis de fraises - quelques gouttes d'extrait naturel de vanille - glaçons.

Placez le yaourt à la fraise au congélateur au moins 3 heures avant la préparation. Dans le bol mixer, mettez les fraises, le yaourt à boire, le yaourt surgelé, le coulis de fraises et la vanille. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange épais et lisse. Versez la préparation sur des glaçons.

Café frappé :

Pour 2 verres : 1/2l de lait - 6 cuillères à café de café soluble - 6 cuillères à soupe de sucre - 6 glaçons.

Introduisez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mixez 20s. Servez rapidement.

SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINES

Cocktail vitaminé :

Pour 4 verres : 2 tranches d'ananas - 6 fraises - 1 banane - 4 oranges pressées - 15 cl d'eau gazeuse bien fraîche - 1 sachet de sucre vanillé - 2 glaçons.

Mettez l'ananas, les fraises, la banane, le jus d'orange et le sachet de sucre vanillé dans le bol mixer. Mixez pendant 15s. Ajoutez l'eau gazeuse et les glaçons. Mixer 15s.

Cocktail énergie :

Pour 6 verres : 3 oranges pressées - 1 citron pressé - 6 cuillères à soupe de miel liquide - 2 jaunes d'œufs - 4 cuillères à soupe de crème liquide - 4 glaçons.

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez très frais.

Jus de tomates épicé :

Pour 2 verres : 500g de tomates bien mûres - ½ citron pressé - 4 feuilles de basilic - 2 brins de persil - ½ cuillère à café de cumin en poudre - 2 gouttes de Tabasco - sel de céleri - 4 glaçons.

Pelez, épépinez et coupez les tomates en 4. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mixer pendant 1 min. Servez très frais.

Délice au kiwi :

Pour 4 petits verres : 3 kiwis pelés et coupés en tranches - 80 g d'ananas coupés en morceaux - 1 banane coupée en tronçons - 25 cl de jus de fruits tropicaux - 2 glaçons.

Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Coco citron glacé :

Pour 2 grands verres : 40 cl de lait de coco - le jus de 4 citrons verts - 2 cuillères à café d'extrait naturel de vanille - 80 g de sucre en poudre - 7 g de menthe fraîche (facultatif) - 8 gros glaçons.

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Gaspacho :

Pour 6 verres : ½ concombre - ½ poivron doux - 500g de tomates - 1 petit oignon - 1 gousse d'ail - 20g de mie de pain - 2 cuillères à café de vinaigre de vin - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 cuillère à café de concentré de tomates - 50cl de bouillon froid - sel - poivre - 1 pincée de piment de Cayenne.

Épluchez le concombre, l'ail et l'oignon. Otez les graines du poivron. Pelez et épépinez les tomates. Mettez tous les ingrédients en morceaux dans le bol mixer et mixez 1 minute. Laissez 1 heure au réfrigérateur (ou bien utilisez l'ice stick) avant de servir avec des croûtons frottés d'ail.

COCKTAILS

(à consommer avec modération)

Margarita :

Pour 4 verres : 16 cl de Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl de citron vert - 1 cuillère à café de sel - 5 glaçons.

Introduisez dans le bol mixer la Tequila, le Cointreau et le citron. Mixer 10s. Ajoutez les glaçons et mixer. Mouillez le bord des verres et passez-les dans le sel. Versez et décorez les verres avec une rondelle de citron.

Piña Colada :

Pour 4 verres : 50 cl de jus d'ananas - 20 cl de crème de noix de coco - 10 cl de rhum blanc - 1 cuillère à soupe de sucre de canne - 1 pincée de cannelle - quelques gouttes de vanille - 6 glaçons.

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, ajoutez les glaçons et mixez 30s.

Irish Cocktail :

Pour 4 verres : 16 cl de whisky irlandais - 4 cuillères à café de crème de menthe verte - 4 boules de glace à la vanille.

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, et mettez en marche à vitesse 1 quelques secondes. Servez immédiatement.