



BLENDER

Cerise



MANUEL D'UTILISATION



Spécifications

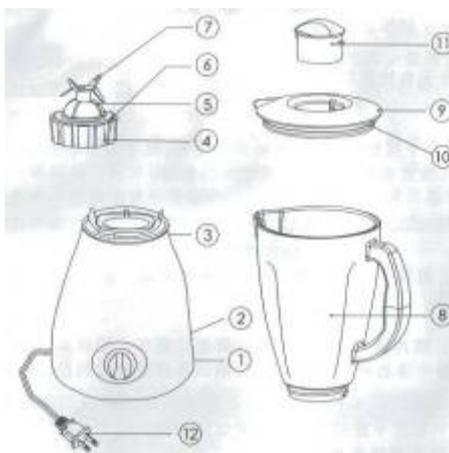
Voltage	230V
Wattage	400W
Frequency	50Hz

Sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez vous que le courant électrique utilisé est pareil à celui indiqué sur votre machine
- Cet appareil est conforme aux normes de la CE et directives RoHS
- Retirer tous les emballages
- Lavez les différents éléments (se référer à la partie nettoyage)
- Eteignez toujours votre appareil avant de retirer ou d'adapter des éléments.
- Evitez tout ustensile sur le mélangeur quand il est en place sur le bloc moteur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil est réservé uniquement à l'usage domestique.
- Pour retirer le mélangeur du bloc moteur, assurez vous que l'appareil est arrêté
- Gardez cet appareil loin de la portée des enfants.
- Evitez de laisser l'appareil en marche sans surveillance
- N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec cet appareil.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé, faites le réparer par un SAV agréé.
- Vérifiez votre câble et procédez à son remplacement si nécessaire par une personne qualifiée.
- Eloignez vos mains des lames. Elles sont tranchantes.
- Il est formellement interdit pour des raisons de sécurité de mélanger des liquides chauds tels que jus de viande ou boissons lactées.
- Pour les liquides chauds laissez les se refroidir avant de les mélanger.
- Veillez à ce que le couvercle et sa double fermeture soient bien fixés sinon vous risquez une projection.
- Ne faites fonctionner le mélangeur que si le couvercle est en place.
- Eviter de dépasser la limite autorisée de 1,7L telle que indiquée sur le mélangeur.

Composants:



1-base	2-Interrupteur
3-Agitateur	4- Unité porte pichet
5-base de la lame	6- bague d'étanchéité
7- Lame	8- Pichet en verre
9-Couvercle	10- bague d'étanchéité
11-Bouchon de remplissage	12-cordon d'alimentation

UTILISATION

Enclenchez la lame sur son socle , vissez le pichet sur l'unité porte-lames . Placez le bouchon de remplissage sur le couvercle de verrouillage et tournez de 30° dans le sens de l'aiguille d'une montre . Le pichet doit solidement être fixé à son unité.

Mettez vos ingrédients dans le pichet

Placez le pichet sur le bloc moteur

CHOIX DES VITESSES :

Assurez vous que l'appareil est branché.

Sélectionnez une vitesse en fonction du type d'ingrédients

- Vitesse 1 : généralement utilisée pour la mousse de lait et des mélanges légers p.e milk shake, œufs brouillés
- Vitesse 2 : pour des mélanges plus épais p.e soupes, sauces

Si vous avez un doute sur la vitesse à choisir, il est recommandé d'utiliser la vitesse 2.

La touche PULSE met en marche le moteur en mode arrêt/marche. Tant que vous appuyez sur le bouton, le moteur continue à tourner.

Mettre en position 0 pour éteindre le moteur.

CONSEILS :

Ne faites jamais fonctionner votre appareil plus de 2 minutes. Laissez toujours un temps de repos de 1 minute.

- Si le mélangeur n'est pas bien mis en place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Evitez d'introduire des ingrédients secs dans le mélangeur. Si nécessaire coupez les en morceaux, mettez l'appareil en marche, retirez le bouchon de remplissage et introduisez les un par un par.
- Posez toujours une main sur le couvercle et videz régulièrement.
- Ne pas mélanger d'ingrédients congelés, cassez les avant de les mettre dans le pichet.
- Pour monter une mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans le récipient à l'exception de l'huile que vous introduirez lentement par l'orifice du couvercle.
- En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.

NETTOYAGE :

- Eteignez et débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage
- Evitez tout contact du bloc moteur, cordon et prise avec l'eau.
- Videz le pichet avant de le dévisser
- Le pichet en verre peut être lavé au lave vaisselle
- Pour nettoyer le bloc moteur, utilisez un linge humide.
- Toutes les autres parties de l'appareil à l'exception du bloc moteur sont à laver à la main.