



Notice d'utilisation

Mixeur plongeant MX L2



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement**. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- **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.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- **Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.**
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'introduisez pas plus des 2/3 du pied mixeur dans les préparations.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si la lame est endommagée.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- **Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.**
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- **Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).**

- Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
- Veuillez arrêter le produit avant de changer d'accessoire ou avant d'approcher les pièces en mouvement.



ATTENTION ! LES LAMES SONT COUPANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRÉCAUTION !

Veillez à toujours à garder les doigts éloignés des parties en mouvement.

Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mixage des aliments afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

Intervalles d'utilisation

Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. La durée maximale d'utilisation continue (notée « KB xx min » où xx est la durée maximale) est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 170 Watts

Alimentation : 230 V~ 50 Hz

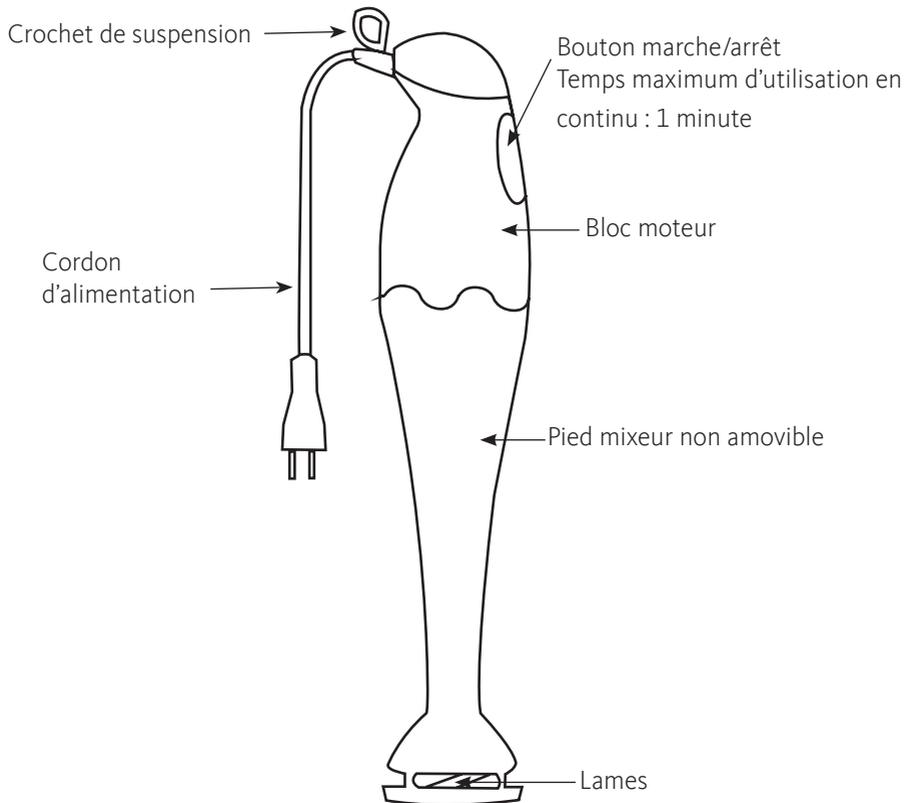
1 vitesse

Lame en inox

Corps en plastique

Temps d'utilisation maximum en continu : 1 minute

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et sec et lavez les lames avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.

Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et Entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter.

UTILISATION

Ce mixeur plongeant est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé.

Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs et ne doit pas être utilisé pour faire de la glace pilée.

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
2. Introduisez verticalement le mixeur plongeant dans un bol mélangeur ou tout autre récipient à bords hauts.

NOTE : *Pour éviter les éclaboussures, ne mettez l'appareil en marche que lorsque le pied mixeur est introduit dans le bol mélangeur.*

3. Pour mettre en marche l'appareil, appuyez et maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé.



ATTENTION ! N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pourrez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 secondes à vide (sans aliment) ou plus d'1 minute en continu (cf. paragraphe « Intervalles d'utilisation »).
Laissez ensuite l'appareil refroidir 10 minutes au minimum avant de le réutiliser.

4. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

NOTE : *Entre deux préparations, vous pouvez rincer les lames en introduisant le pied mixeur dans un récipient à bords hauts avec de l'eau claire. Faites fonctionner l'appareil quelques secondes.*

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'ingrédients, procédez par petites portions.
- Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou légumes, ajoutez de l'eau à la préparation afin de faciliter le mixage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant de nettoyer votre mixeur, débranchez-le de la prise de courant.**
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez les lames avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et laissez sécher le pied mixeur à la verticale (lames vers le bas) afin que l'eau puisse s'écouler ou séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- **Faites très attention de ne pas vous couper lors de la manipulation des lames car elles sont coupantes !**
- Essuyez le corps de l'appareil avec une éponge douce légèrement humidifiée.
- **Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.**
- **Ne placez jamais le mixeur plongeant au lave-vaisselle.**
- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en R.P.C.