

MANUALE D'USO

FRULLATORE

IT

INSTRUCTION MANUAL

BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

STANDMIXER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

BLENDER

NL

MANUAL DE USO

LICUADORA

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

LIQUIDIFICADOR

PT

BRUKSANVISNING

MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЕНДЕР

RU

BRUGERVEJLEDNING

BLENDER

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER KIELICHOWY

PL

KÄYTTÖOPAS

TEHOSEKOITIN

FI

BRUKSANVISNING

BLENDER

NO

دليل التعليمات
الخلاط

AR

 **smeg**

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen /
Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler /
Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción /
Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /
Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое
обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja /
Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidsaanschuwingen / Advertencia de seguridad /
Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação / Information / Информация / Information /
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /
Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

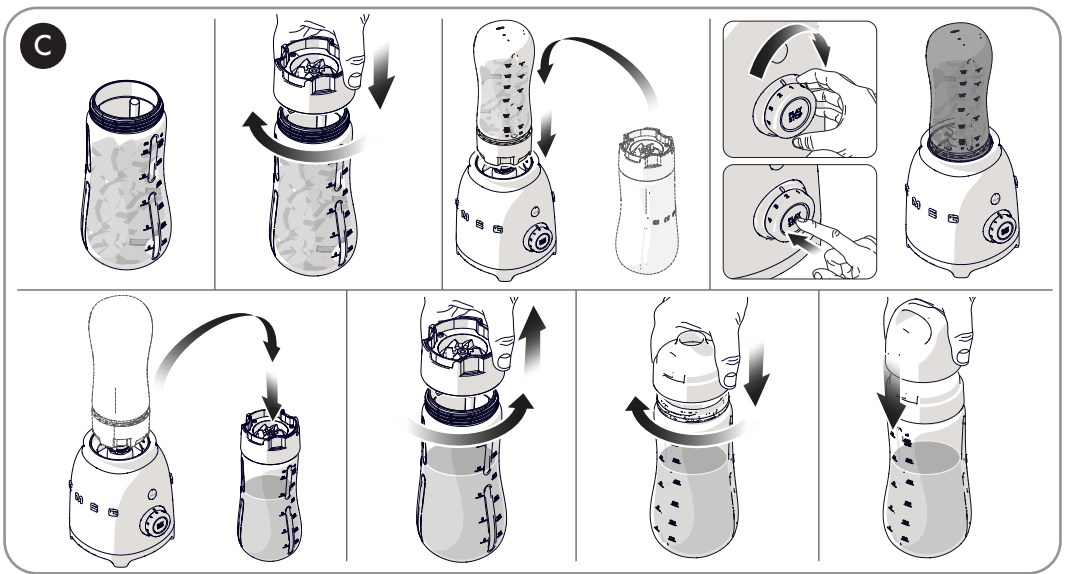
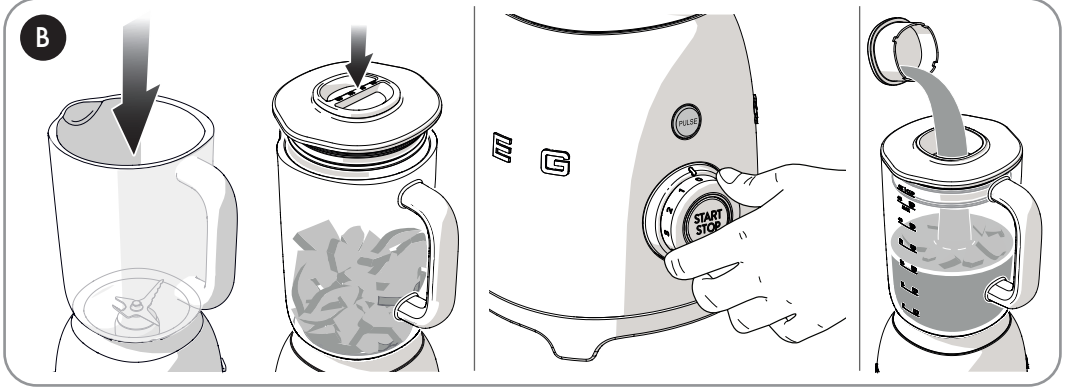
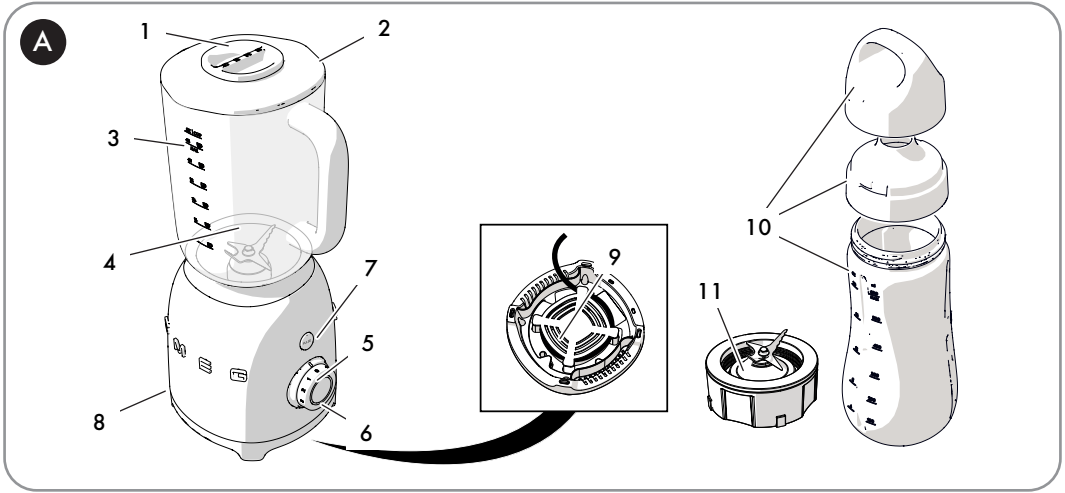
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Avertissements

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.1 Usage prévu

La non-observation des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions pour les utilisateurs peut comporter une utilisation incorrecte de l'appareil et des blessures personnelles conséquentes.

- N'utilisez pas l'appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu. L'appareil peut être utilisé pour mélanger, mixer différents ingrédients et broyer de la glace. Tout autre usage est considéré comme un usage impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.



Pour éviter tout danger causé par une réinitialisation intempestive du bloc chauffant, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le secteur.

- L'appareil et l'accessoire bouteille* sont destinés à des usages domestiques et similaires, tels que :
 - dans la zone cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et des résidences.

- D'autres utilisations, comme dans des restaurants, des bars et des cafés, sont incorrectes.
- L'accessoire bouteille ne peut être utilisé qu'en combinaison avec le mixeur BLF03. L'accessoire peut servir à hacher, mélanger et émulsionner divers ingrédients pour la préparation de boissons, jus et smoothies à déguster à l'intérieur ou à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil pour des usages non prévus.
- L'utilisation de cet appareil est autorisée aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent les risques associés.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas autorisée pour les enfants. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.2 Avertissements généraux de sécurité

Suivez tous les instructions de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé au sol ou s'il présente un dommage quelconque.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service d'assistance technique pour son

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Avertissements

remplacement.

- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le fabricant, le service d'assistance technique ou le personnel qualifié pour son remplacement afin d'éviter tout danger.
- On a volontairement prévu un câble court pour éviter les accidents. N'utilisez pas de rallonge.
- Évitez que le câble d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne positionnez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Cet appareil inclut une mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- N'essayez jamais de modifier ou de réparer l'appareil : en cas de panne, faites-le réparer uniquement par un technicien qualifié ou contactez le service d'assistance technique.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Durant le fonctionnement, évitez le contact avec les parties en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles des pièces en mouvement durant le fonctionnement pour éviter de vous blesser et/ou d'endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation quand il n'est pas en fonction, s'il est laissé sans surveillance ou en cas de panne.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation avant de monter et de démonter les composants.
- Débranchez toujours l'appareil de

l'alimentation et laissez-le refroidir avant toutes les opérations de nettoyage.

- N'utilisez pas le mixeur sans son couvercle.
- Contrôlez que le couvercle est bien fermé avant d'allumer le mixeur.
- Ne remplissez pas excessivement le mixeur (maximum 1,5 litre).
- N'utilisez pas le mixeur avec des parties ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange originales du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non préconisées par le fabricant risque de provoquer des incendies, des électrocutions ou des dommages corporels.
- Posez le mixeur exclusivement sur des surfaces planes et sèches.
- N'utilisez pas le mixeur avec la carafe vide afin d'éviter d'endommager le groupe des lames de manière permanente.
- N'utilisez pas le mixeur pour y ranger les objets. Le mixeur doit rester vide avant et après l'utilisation.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

1.3 Attention

- Soyez prudent si vous versez des liquides chauds dans la carafe ou dans l'accessoire bouteille car ils pourraient gicler hors de l'appareil en raison d'une fuite soudaine de vapeur.
- Avant d'introduire des liquides chauds à l'intérieur de la carafe, laissez-les refroidir à la température ambiante.
- Pour réduire le risque de blessures et ne

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



pas endommager le mixeur, n'introduisez jamais les mains ni que des ustensiles, comme par exemple des couverts, dans la carafe du mixeur lorsque celui-ci est en fonction. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique, mais uniquement lorsque le mixeur est éteint.

- N'utilisez pas de détergents agressifs ou des objets tranchants pour laver ou éliminer les résidus de la carafe du mixeur.
- Faites très attention en manipulant les lames aiguisées, en vidant la carafe et pendant le nettoyage.
- Vérifiez que l'accessoire bouteille et son groupe de lames sont correctement fixés.
- Ne remplissez pas trop l'accessoire bouteille (maximum 600 ml).
- Les lames sont aiguisées : Danger de coupure ! Évitez de toucher les lames avec les mains. Dans l'accessoire bouteille, soyez très prudent lors du montage et du démontage du groupe de lames.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou de toucher des pièces mobiles pendant son fonctionnement.
- Évitez de toucher les pièces mobiles comme le groupe des lames.
- N'utilisez pas le mixeur sans la carafe ou l'accessoire bouteille.
- Les instructions pour le nettoyage correct de l'appareil sont reportées dans le paragraphe « 5 Nettoyage et entretien ».

1.4 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'assistance technique pour leur remplacement.

1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non-observation des avertissements de sécurité.



Conservez ces instructions soigneusement. Si l'appareil est cédé à d'autres personnes, remettez-leur également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées depuis le site Internet Smeg « www.smeg.com ».

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (Directive 2012/19/EU).

- Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.
- Les anciens appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques ! Dans le respect de la législation en vigueur, les appareils électriques arrivés au terme de leur vie utile doivent être confiés aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques. Pour de plus amples informations, contactez les autorités locales ou les préposés des centres de collecte sélective.
- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Bouchon doseur
- 2) Couvercle avec trou verseur
- 3) Carafe de 1,5 litres
- 4) Lames carafe
- 5) Manette de commande
- 6) Bouton START/STOP
- 7) Bouton Pulse
- 8) Base du moteur
- 9) Compartiment enrouleur
- 10) Accessoire bouteille de 600 ml avec bouchon et couvercle*
- 11) Groupe de lames accessoire bouteille

2.1 Avant la première utilisation



Danger d'électrocution

- Branchez la fiche sur une prise de courant conforme et munie d'une mise à la terre.
- N'altérez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de rallonge.
- La non-observation de ces avertissements peut provoquer un incendie, une électrocution voire la mort.

- Enlevez les éventuelles étiquettes et autocollants du mixeur et nettoyez la base moteur avec un chiffon humide.
- Démontez la carafe du mixeur.
- Lavez et séchez soigneusement (voir « 5.2 Nettoyage des pièces »).



Danger de démarrage accidentel

Assurez-vous que le mixeur est débranché de la prise de courant avant de monter ou de démonter le groupe des lames.

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Bouchon doseur (1)

Il peut servir à doser les ingrédients.

Couvercle avec trou verseur (2)

Le couvercle, muni d'un joint, scelle la carafe du mixeur et le trou au centre permet d'ajouter aisément des ingrédients tandis que le mixeur est en fonction.

Carafe de 1,5 litres en Tritan™ (3)

Carafe avec bec et graduation en litres et tasses. Capacité minimale 0,25 litre (1 tasse) et maximale 1,5 litre (6 tasses).

Lames carafe (4)

Le groupe de lames en acier inox permet de broyer des glaçons ou de préparer des smoothies, des milk-shakes, des cocktails, etc.

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



2.3 Description des commandes

Manette de commande (5)

La manette permet de sélectionner une des quatre vitesses manuelles ou d'activer les quatre programmes pré-sélectionnés : Smoothie, Smoothie vert, Broyeur à glaçons et Nettoyage automatique.

Pour de plus amples informations relatives à la sélection de la vitesse, voir « 4.1 Suggestions pour le réglage de la vitesse et l'utilisation des programmes pré-sélectionnés ».

Bouton START/STOP (6)

Le bouton permet de démarrer/arrêter le mixeur.

Bouton Pulse (7)

Cette fonction permet de mixer à vitesse maximale tout en fonctionnant en vitesse manuelle ou elle peut être utilisée seule à différentes intensités (Voir « 4 Fonctions »).

2.4 Description accessoires*

Accessoire bouteille de 600 ml, bouchon avec bec et couvercle (10)

Bouteille en Tritan™ avec bouchon avec bec et couvercle avec joint en silicone.

Groupe de lames accessoire bouteille (11)

Le groupe des lames en acier inox permet de préparer des purées de fruits, des milk-shakes, des cocktails, etc.



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Soyez très prudent lors du montage et du démontage de l'ensemble lames.



Les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



3 Utilisation

3.1 Première utilisation

Lavez et séchez soigneusement tous les composants comme indiqué au chapitre « 5 Nettoyage et entretien ».

3.2 Comment utiliser le mixeur (Fig. B)

- Insérez la carafe du mixeur (3) dans la base du moteur (8).
- Introduisez les ingrédients dans la carafe (3) en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale (1,5 litre/6 tasses).
- Positionnez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur la carafe (3). Assurez-vous que le couvercle (2) soit bien serré.
- Branchez la fiche du mixeur sur la prise de courant. La DEL rouge s'allumera pour indiquer la présence de tension.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée ou un programme présélectionné par l'intermédiaire de la manette de commande (5).



Le bouton **PULSE** peut être utilisé associé à des vitesses comprises entre 1 et 3.

- Appuyez sur le bouton **START** pour commencer à mixer. Consultez le tableau « 4.1 Suggestions pour le réglage de la vitesse et l'utilisation des programmes pré-sélectionnés ».



Les vitesses de 1 à 4 permettent de mixer en continu. Vous pouvez interrompre le fonctionnement en appuyant sur le bouton **STOP**.

Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment au cours du processus de mélange.



Important

Ne laissez pas tourner aux vitesses 1-4 pendant plus d'une minute en continu (TBC).

- Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients durant le mélange en enlevant le bouchon doseur (1) et en versant les ingrédients à travers le trou du couvercle (2).



Danger

Le mixeur n'est pas imaginé pour mixer ou hacher les aliments secs. Introduisez les aliments secs uniquement avec des liquides en quantité suffisante pour éviter de surchauffer le mixeur et d'endommager le groupe des lames de manière permanente.

- Au terme du mélange, si vous avez sélectionné une vitesse de 1 à 4, appuyez sur le bouton **STOP**, tournez la manette de commande (5) sur « 0 » et débranchez la fiche du mixeur de la prise de courant. Si un programme prédéfini a été sélectionné, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Voir la section « 4 Fonctions » pour plus d'informations.



Effacement/interruption du cycle de mélange

Vous pouvez effacer ou interrompre le cycle de mélange à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP**.



3.3 Mode d'emploi de l'accessoire bouteille* (Fig. C)



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Soyez très prudent lors du montage et du démontage de l'ensemble lames.

- Introduisez les ingrédients dans la bouteille (10) en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale (600 ml).



Pour de meilleurs résultats, il est suggéré de :

- insérer d'abord les ingrédients durs, puis les mous et enfin les liquides ;
- s'assurer que la quantité d'ingrédients liquides ne dépasse pas 400 ml ;
- ne pas dépasser pas la capacité maximale de 600 ml.



Risque de dommages à l'appareil

Le programme Broyeur à glaçons ne peut pas être utilisé avec l'accessoire bouteille. Si vous souhaitez ajouter des glaçons, broyez-les à l'aide du bol du mixeur, puis transférez-les dans la bouteille.

- Fixez le support des lames (11) sur la bouteille, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous qu'il soit bien serré.
- Posez la base du mixeur sur une surface plane et horizontale. Connectez-le à la prise de courant.

- Retournez la bouteille (10) et placez-la sur la base du moteur (8).
- Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de commande (5) ou l'un des quatre programmes pré-sélectionnés en fonction du résultat que vous souhaitez obtenir et actionnez le mixeur pour préparer la boisson.
- Au terme du mélange, si vous avez sélectionné une vitesse entre 1 et 4, appuyez sur le bouton **STOP**, tournez la manette de commande sur « 0 » et débranchez la fiche du mixeur de la prise de courant. Si un programme prédéfini a été sélectionné, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Voir la section « 4 Fonctions » pour plus d'informations.

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



4 Fonctions



Blocage de sécurité

Le mixeur est muni d'un blocage de sécurité qui éteint automatiquement ce dernier lorsque vous enlevez la carafe. Il dispose également d'un dispositif de protection du moteur qui intervient en cas de surcharge.



Système démarrage graduel (Smooth Start)

Au démarrage de l'appareil, la vitesse augmente progressivement jusqu'à atteindre la vitesse sélectionnée. De cette manière, on évite des dommages à l'appareil et aux ustensiles mais aussi la sortie des ingrédients, tout en obtenant un meilleur mélange. La fonction Smooth Start fonctionne uniquement lorsqu'on sélectionne une vitesse comprise entre 1 et 4 et elle ne fonctionne pas en combinaison avec la modalité **PULSE** ou avec les programmes pré-sélectionnés.

Fonction PULSE

Lorsque le produit fonctionne à la vitesse 1-3, en appuyant sur le bouton **PULSE**, le mixeur fonctionne à la vitesse maximale.

En relâchant le bouton, l'appareil revient à la vitesse initialement sélectionnée. Lorsque le produit est éteint, en tournant la manette sur l'une des 4 vitesses, en appuyant sur le bouton **PULSE**, le mixeur fonctionne à l'intensité correspondant à la vitesse sélectionnée.



La fonction **PULSE** ne fonctionne pas en combinaison avec les programmes pré-sélectionnés.

Paramètres pré sélectionnés

En sélectionnant un des quatre programmes pré-sélectionnés, après avoir appuyé sur le bouton **START**, le mixeur commence à fonctionner automatiquement et la DEL du bouton central s'allume fixe pour indiquer que le cycle est actif. Une fois le cycle terminé, la DEL du bouton s'éteint.

Pour de plus amples informations, consulter le tableau « 4.1 Suggestions pour le réglage de la vitesse et l'utilisation des programmes pré-sélectionnés ».



4.1 Suggestions pour le réglage de la vitesse et l'utilisation des programmes pré-sélectionnés

Fonction	Description	Temps	Préparations conseillées
Manuelle 1-4	Les vitesses variables 1-4 permettent le contrôle maximal sur le mixeur.	60 sec	Purée de fruits ou de légumes, soupes, smoothies, sauces et vinaigrettes, chantilly, boissons glacées mixtes, pâte à frire, mousses, sorbets.
 PULSE	Permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de mixage.	5 sec	Glaçons, viande/poisson hachés.
 SMOOTHIE	Le mixeur travaille à la vitesse juste pour obtenir des résultats denses et crémeux.	50 sec	Smoothies / Milkshakes à base de fruits frais ou surgelés.
 SMOOTHIE VERT	Permet d'obtenir d'excellents smoothies sains.	50 sec	Smoothies verts à base d'épinards, de chou et d'autres fruits et légumes à feuilles vertes.
 GLACE PILÉE	Le mixeur fonctionne par impulsions intenses et courtes pour piler les glaçons.	40 sec	Glaçons pilés, fruits et légumes surgelés hachés.

Le mixeur est équipé d'une fonction spécifique de nettoyage automatique :

Fonction	Description	Temps	Instructions pour l'utilisateur
 Nettoyage automatique	Avec des impulsions rapides de puissance et à une vitesse élevée, il vous permet de nettoyer la carafe et l'accessoire bouteille.	60 sec	Voir le paragraphe « 5.3 Utilisation de l'option nettoyage automatique de la carafe/accessoire bouteille » pour des instructions détaillées.



Les vitesses indiquées dans le tableau sont indicatives et peuvent varier en fonction de la recette, de l'interaction entre les différents ingrédients utilisés et de la consistance souhaitée.

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Suggestions pour utiliser le mixeur

- Pour obtenir de meilleurs résultats il est recommandé de :
 - couper en dés les aliments à mixer.
 - mettre en premier les liquides, ensuite les légumes à feuilles vertes, puis les ingrédients mous et les fruits secs/graines/céréales et enfin les glaçons/ingrédients glacés.
 - il pourrait être nécessaire d'interrompre le fonctionnement pour faire glisser avec une spatule les ingrédients le long des parois de la carafe du mixeur.
- Lorsque vous mixez les ingrédients liquides et secs, il est conseillé d'introduire d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients secs.
- Retirez les éléments durs éventuels de la nourriture à mixer (par ex. trognons ou noyaux des fruits, os de la viande et similaires).
- Ne laissez pas les résidus d'aliments sécher trop longtemps à l'intérieur de la carafe et sur les lames, car il pourrait être difficile de les éliminer. Si vous ne pouvez pas les éliminer immédiatement, versez-y un peu d'eau chaude et laissez tremper.
- Ne mixez pas d'aliments chauds. Avant de mixer, laissez refroidir les aliments à la température ambiante.

5 Nettoyage et entretien



Utilisation impropre. Danger d'électrocution

Assurez-vous que le mixeur est débranché de la prise de courant avant de monter ou de démonter le groupe des lames.



Utilisation impropre. Risque de dommages aux surfaces.

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.

5.1 Nettoyage de la base du moteur

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un détergent neutre.



5.2 Nettoyage des pièces



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Soyez très prudent lors du montage et du démontage de l'ensemble lames.

Mixeur

- Lavez la carafe à l'eau chaude savonneuse, JAMAIS au lave-vaisselle, ou utilisez le programme de NETTOYAGE AUTOMATIQUE prédéfini.
- Le couvercle du mixeur (2) et le bouchon doseur (1) peuvent être lavés à la main, à l'eau chaude et au détergent neutre, ou au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que les pièces sont complètement sèches avant de les remettre sur le mixeur.

Accessoire bouteille*

- La bouteille (10) peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle, en prenant soin d'enlever le groupe de lames (11), ou en utilisant le programme préréglé NETTOYAGE AUTOMATIQUE.
- Le groupe de lames (11) ne peut être lavé qu'à la main, dans de l'eau chaude et avec un détergent neutre.
- Assurez-vous que les pièces sont complètement sèches avant de les remettre sur le mixeur.

5.3 Utilisation de l'option nettoyage automatique de la carafe/ accessoire bouteille

- Remplissez la carafe/accessoire bouteille avec quelques gouttes d'eau tiède et du détergent neutre.
- Sélectionnez le programme de NETTOYAGE AUTOMATIQUE prédéfini.
- Appuyez sur le bouton START.
- Retirez la carafe/accessoire bouteille, videz-la et rincez-la.
- Séchez soigneusement.

* En série sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.

Quoi faire si...

Problème	Cause	Solution
Le moteur ne démarre pas.	Le moteur a surchauffé.	Débranchez du secteur et laissez refroidir le moteur.
	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Branchez la fiche sur la prise de courant. N'utilisez ni d'adaptateurs ni de rallonges. Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
	Le câble est défectueux.	Contactez le Centre d'Assistance agréé.
Le mixeur vibre.	Absence de courant électrique.	Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
	Le mixeur n'est pas posé sur un plan stable.	Posez le mixeur sur une surface stable et plane.
	Les pieds antidérapants en caoutchouc sont usés.	Demandez à un Centre d'Assistance agréé de procéder au remplacement.
Le mixeur s'allume, mais les lames ne tournent pas.	On a sélectionné une vitesse trop élevée ou bien le contenu du bol est excessif.	Réglez sur une vitesse inférieure et contrôlez que la carafe n'est pas excessivement remplie.
	La carafe n'a pas été correctement insérée dans sa base.	Enlevez la carafe et insérez-la correctement dans sa base.
Le mixeur s'arrête durant le fonctionnement.	Le moteur a surchauffé.	Débranchez et laissez refroidir le moteur.
La DEL rouge clignote à intervalles réguliers.	La carafe n'est pas correctement insérée dans sa base.	Contrôlez la position de la carafe dans la base.
Le mixeur s'arrête durant le fonctionnement et la DEL blanche clignote.	Les lames pourraient s'être coincées.	Débranchez la fiche et libérez les lames en utilisant une spatule.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



6 Recettes

Smoothie

Ingrédients :

- 2 nectarines dénoyautées (ou pêches au sirop en boîte) et coupées en morceaux
- 125 g de framboises surgelées
- 125 g de fraises surgelées
- 125 ml de jus d'orange
- 125 ml de jus de pommes

Préparation :

1. Versez les morceaux de nectarines et tous les jus dans le récipient du mixeur.
2. Ajoutez les fruits congelés.
3. Tournez la manette de commande sur le programme Smoothie et actionnez l'appareil en appuyant sur le bouton **START**.

Smoothie vert

Ingrédients :

- 240 ml d'eau
- 300 g de raisin vert
- 180 g d'ananas, pelé et coupé en deux
- 120 g d'épinards frais
- 110 g d'une petite banane, pelée
- 130 g de glaçons

Préparation :

1. Versez les morceaux de fruits et l'eau dans le récipient du mixeur.
2. Ajoutez les glaçons.
3. Tournez la manette de commande sur le programme Smoothie vert et actionnez le mixeur en appuyant sur le bouton **START**.

Crème chantilly

Ingrédients :

- 500 g de crème fraîche froide pour pâtisserie
- 50 g de sucre glace

Préparation

1. Montez la crème fraîche dans le mixeur à vitesse 3 pendant environ 30 secondes.
2. Vous pouvez interrompre le fonctionnement du mixeur en appuyant sur le bouton **STOP**.
3. Ajoutez le sucre glace.
4. Sélectionnez la vitesse 4 et fouettez encore 15 secondes, jusqu'à ce que la crème soit complètement montée. La crème peut également être montée sans sucre en poudre. Dans ce cas, sélectionnez la vitesse 4 et fouettez pendant 40 secondes.

Purée végétale

Ingrédients :

- 300 g de courgettes (ou légumes à volonté)
- 100 g d'eau ou de bouillon

Préparation

1. Cuisez les courgettes à la vapeur et coupez-les en petits morceaux.
2. Transférez les morceaux de légumes dans le mixeur et mélangez à la vitesse 4 pendant 45 secondes en ajoutant peu à peu de l'eau ou du bouillon végétal pour obtenir une crème homogène.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.