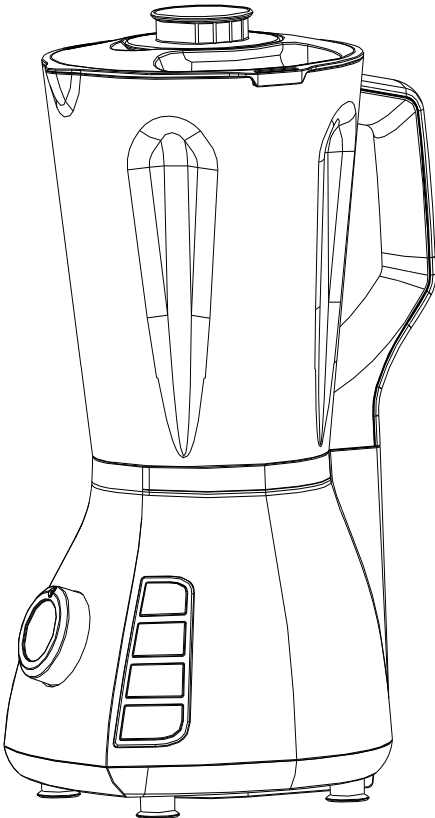


BLENDER MINCEUR



Lisez ces instructions d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Elles vous indiqueront comment en tirer le meilleur parti et comment l'utiliser en toute sécurité.

Conservez ces instructions avec l'appareil.

Sommaire :

I.	Consignes importantes de sécurité	3
II.	Description du produit	9
III.	Installation.....	10
IV.	Fonctionnement	14
V.	Entretien, nettoyage et stockage	18
VI.	Consignes pour le recyclage et l'environnement	21



I. Consignes importantes de sécurité

Lisez et comprenez toutes les consignes et recommandations suivantes.

Au préalable :

1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents.

2. Avant d'utiliser l'appareil, référez-vous à la plaque signalétique afin de vérifier que la prise secteur délivre une tension adaptée et peut supporter la puissance demandée par le produit. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.

3. Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le. Lavez les accessoires en contact avec les aliments à l'aide d'une éponge humide et de produit vaisselle, puis faites sécher. Nettoyez le corps du produit à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis faites sécher.

4. Attention : ne pas immerger le produit et le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.

5. Si le produit ou le câble d'alimentation est mouillé ou endommagé, ou bien si le produit montre des signes de dysfonctionnement, cessez de l'utiliser, débranchez-le et contactez le service après vente.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou toute autre personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Bien installer l'appareil :

7. Positionnez l'appareil dans une situation stable avec la poignée positionnée pour éviter le débordement de liquides chauds. Placer sur une surface plane et stable.

8. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas le placer sur une nappe en tissu ou en papier, ni sur du verre ou du bois non résistant à la chaleur. Ne pas placer en dessous ou à proximité de matériaux inflammables (rideau, papier, etc.).

9. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.

10. Tenez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, d'une humidité ou d'une chaleur excessive, du gel ou des arêtes tranchantes qui pourraient l'abimer.

11. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec une surface chaude.

12. Le produit ne fonctionne pas sans eau ! Vérifiez à atteindre les minimums et ne pas dépasser les maximums.

13. **IMPORTANT :** Pré découpez toujours les ingrédients en cubes d'environ 1 cm. L'appareil pourrait se mettre en arrêt de sécurité à cause de morceaux trop gros.

Restrictions d'utilisation :

14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; des environnements du type chambres d'hôtes.

15. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

17. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

18. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

19. Ne pas mettre la main dans le bol de l'appareil lorsqu'il est branché. Ne pas insérer d'objets dans le bol pendant le fonctionnement (spatule, cuillère, ...).

20. La durée d'utilisation de la fonction blender (y-compris Pulse) est de 2 minutes maximum. Veuillez observer un temps de repos pour le moteur de 10 minutes entre chaque utilisation.

Précautions importantes :

21. ATTENTION : surface chaude.

22. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Manipulez l'appareil et le bol grâce aux poignées prévues à cet effet. La base du bol reste chaude après utilisation.



23. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient du liquide ou des ingrédients chauds. Faites attention en servant.

24. ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de retirer le bol de son socle.

25. ATTENTION : risque de brûlures et de projection de vapeur lors de l'ouverture du couvercle. Ouvrez-le délicatement et soyez prudents.

26. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le bol dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

27. Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

28. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures. N'utilisez que les accessoires fournis.

29. N'utilisez que la base fournie avec le bol blender.

30. **ATTENTION** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Risque de coupure et de brûlure.

31. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque le bol est vidé ou lorsqu'il est nettoyé.

32. N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu, et tel que décrit dans cette notice.

33. Si vous utilisez une rallonge, prenez les précautions nécessaires et utilisez un modèle dont le câble supportera le courant et la puissance requis par l'appareil (6A).

34. Le câble doit être disposé de sorte qu'il ne puisse pendre du plan de travail d'où il pourrait être tiré par un enfant ou pourrait faire trébucher quelqu'un.

35. Ne jamais dévisser la base du bol. Seules les lames peuvent être retirées à l'aide de l'écrou de blocage situé sous le bol. Le non respect de cette consigne pourrait conduire à des brûlures graves et à la détérioration de l'appareil.

36. **ATTENTION** : EVITER TOUT DEBORDEMENT SUR LE CONNECTEUR. Le connecteur entre le bol blender et la base de l'appareil doit toujours rester sec.

Après utilisation :

37. Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance, et avant montage, démontage ou nettoyage.

38. Avant de réaliser l'entretien, le nettoyage ou le stockage, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse.

39. Les détails concernant l'entretien, le nettoyage et le stockage sont disponibles au paragraphe « V. Entretien, nettoyage et stockage »

40. Ne placez ni la base de l'appareil ni le bol dans l'eau ou dans un autre liquide, ni au lave vaisselle.

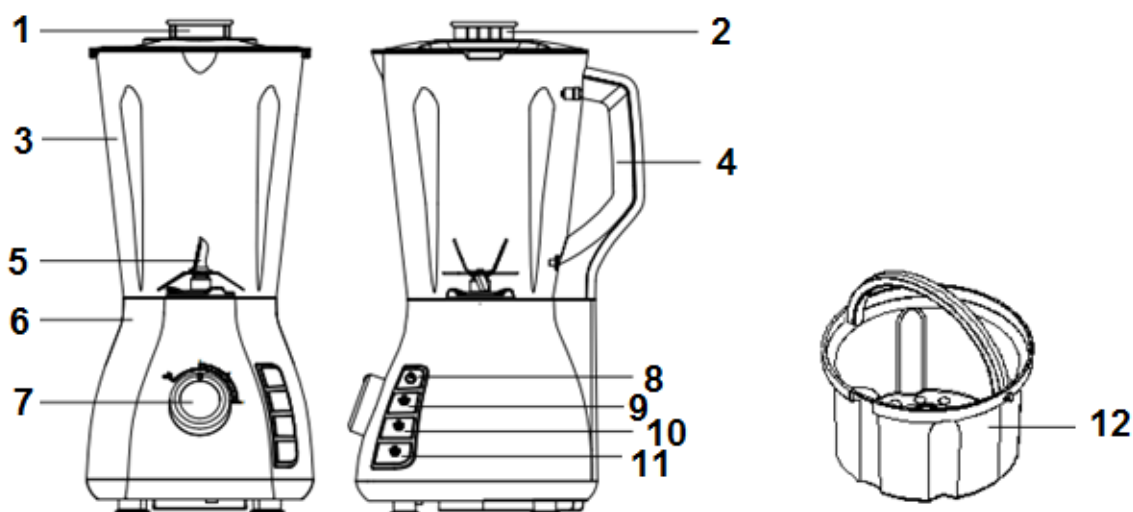
41. Nettoyer la base avec un chiffon doux et sec. Nettoyer les accessoires en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse. Faites bien sécher avant de réutiliser.

42. Ne stockez pas d'objets au dessus de l'appareil, il pourrait être détérioré.

43. **AVERTISSEMENT** : Afin de réduire le risque de choc électrique ou d'incendie, ne tentez pas de démonter l'appareil ni la base électrique de l'appareil.

44. L'appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par votre service après vente ou un technicien qualifié agréé.

II. Description du produit



1	Verre doseur
3	Bol
5	Lames
6	Base moteur
7	Bouton

2	Capuchon du couvercle
4	Poignée
8	Marche/ Arrêt
9	Velouté
10	Mouliné
11	Vapeur
12	Panier vapeur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Poids : 3.18 kg
- Capacité bol : 1,2 L
- Voltage : 220/240V
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance Moteur : 350 W
- Puissance de chauffe : 1000 W
- Longueur du câble électrique : 1 m
- Dimensions hors tout : 24.5 X 19.6 X 40.9 cm

III. Installation

1/ Avant la première utilisation :

- Déballez votre machine de son emballage en vérifiant qu'aucune pièce ne comporte d'anomalie ou de détérioration visible. Assurez-vous qu'aucun accessoire ne manque, comme indiqué dans le manuel.
- Conservez l'emballage, il vous sera utile pour emmener votre appareil partout avec vous, en toute sécurité.
- Nettoyez tous les éléments à l'eau tiède savonneuse, à l'exception de la base moteur et de la base extérieure du bol. Essuyez la base de l'appareil avec une éponge ou un chiffon légèrement humidifié. Séchez bien l'ensemble.
- Ne mettez jamais en fonctionnement le « Blender Minceur » sans positionner le couvercle sur le bol.
- Ne mettez jamais vos doigts ou un objet (par exemple une spatule) dans le bol lorsque le mixeur est en cours de fonctionnement.
- Coupez toujours les ingrédients en cubes d'environ 1 cm.
- Répartissez les ingrédients de façon homogène dans le bol, replacez le bol sur la base moteur, puis remettez l'appareil en marche. Si l'appareil se met à trembler, il faut mieux répartir les ingrédients dans le bol.
- Ne touchez pas les lames. Si elles se bloquent, débranchez l'appareil et retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.
- Lorsque vous souhaitez ajouter un ingrédient pendant une fonction, versez-le à travers l'orifice du couvercle.
- Respectez bien les indications de quantité inscrites sur le bol.

2/ Assemblage

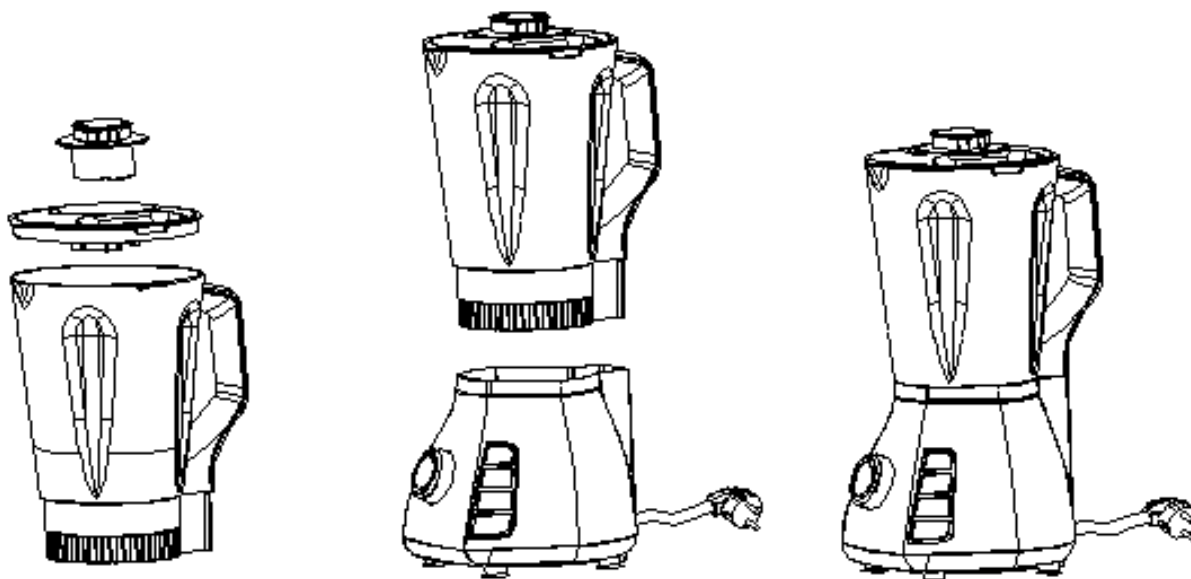


Fig.4

1- Placez la base moteur :

Positionnez la base moteur sur un plan de travail stable, bien plat et horizontal. Les pieds ventouses antidérapants assurent une bonne stabilité de la machine durant son utilisation.

2- Positionnez le bol :

Placez le bol dans son emplacement sur la base moteur de telle sorte que la poignée s'enclenche sur le connecteur.

3- Introduisez les aliments :

Introduisez les aliments dans le bol. Les aliments peuvent être versés pendant le fonctionnement par l'orifice du couvercle.

IMPORTANT : Respectez les graduations indiquées sur le bol mixeur.

4- Fermez le bol après avoir inséré les ingrédients, fermez le couvercle.

Positionnez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

Le pictogramme de fermeture doit être juste en face de la poignée et vous devez entendre un « CLIC » de fermeture complète.

Introduisez le bouchon en respectant les encoches dans le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

5- Branchez le BLENDER MINCEUR

Connectez la base moteur au secteur dans une prise murale correspondante.

Une fois l'appareil branché, le voyant du bouton clignote. Appuyez sur le bouton : le voyant reste allumé et le robot est opérationnel.

Ensuite vous pouvez utiliser les fonctions automatiques ou manuelles.

Pour cela, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le bol mixeur.

NOTE :






Pour mettre en veille lorsque l'appareil est allumé, appuyer sur le bouton. Le voyant du bouton clignote et tous les réglages sont annulés.

Le voyant du bouton ne s'éteint que lorsque l'appareil est débranché.

3/ Démontage

- 1- Pour mettre en veille lorsque l'appareil est allumé, appuyer sur le bouton « Marche/ Arrêt ». Le voyant du bouton clignote. Débranchez le cordon d'alimentation.
- 2- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 3- Pour retirer le bouchon, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 4- Lorsque vous retirez le bol de la base moteur, prenez soin de bien tenir le bloc moteur sur le plan de travail avec une main et retirez le bol vers le haut avec l'autre main.

IV. Fonctionnement

Icônes	Programmes	Fonction	Temps de cuisson	Température max	Vitesse (tour par minute)
	« Marche/ Arrêt »	/	/	/	/
	Soupe veloutée	Mixe et chauffe	15 minutes	98 °C	9000
	Soupe moulinée	Mixe et chauffe	18 minutes	98 °C	9000
	Vapeur/ Bouillir	Chauffe	25 minutes	98 °C	/
1	Blender (vitesse 1)	Mixe	/	/	4000
2	Blender (vitesse 2)	Mixe	/	/	11000
	Pulse	Mixe	/	/	11000

1/ Fonctions automatiques :

NOTE :

SOUP MAXIMUM (1.2L) : Le niveau maximum d'eau et d'ingrédients pour la fonction SOUPE est de 1200 ml.

WATER/SOUP MINIMUM (0.8L) : Le niveau minimum d'eau et ingrédients pour la fonction SOUPE est de 800 ml

STEAM MAXIMUM (0,8L) :Le niveau maximum d'eau pour la fonction VAPEUR / BOUILLOIRE est de 800 ml.

WATER/SOUP MINIMUM (0.8L) :Le niveau minimum d'eau pour la fonction VAPEUR / BOUILLOIRE est de 800 ml.

SOUPE VELOUTÉE

Ce programme chauffe et mixe les aliments. Il vous permet de préparer une soupe onctueuse durant environ 15 minutes, à 98°C.

- 1- Assemblez le **BLENDER MINCEUR**.
- 2- Découpez vos ingrédients en **cube de 1 cm maximum** afin d'en faciliter le mixage. Versez les ingrédients et l'eau dans le bol, fermez le couvercle et le bouchon.
- 3- Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil.
- 4- Pour lancer le programme, appuyez ensuite sur le **bouton SOUPE VELOUTÉE**. Le voyant du bouton SOUPE VELOUTÉE s'allume et l'appareil se met en marche durant environ 15 minutes.
- 5- A la fin du programme, l'appareil stoppe et émet un signal sonore «BIP».

SOUPE MOULINÉE

Ce programme chauffe et mixe les aliments. Il vous permet de préparer une soupe avec morceaux durant environ 18 minutes à 98°C.

- 1- Assemblez le **BLENDER MINCEUR**.
- 2- Découpez vos ingrédients en **cube de 1 cm maximum** afin d'en faciliter le mixage. Versez les ingrédients et l'eau dans le bol, fermez le couvercle et le bouchon.
- 3- Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil.
- 4- Pour lancer le programme, appuyez ensuite sur le **bouton SOUPE MOULINÉE**. Le voyant du bouton SOUPE MOULINÉE s'allume et l'appareil se met en marche durant 18 minutes.

- 5- A la fin du programme, l'appareil stoppe et émet un signal sonore «BIP».

VAPEUR / BOUILLOIRE

Ce programme chauffe les aliments. Il vous permet de cuire à la vapeur durant environ 25 minutes à 98°C.

- 1- Assemblez le **BLENDER MINCEUR**.
- 2- Placez le panier vapeur poignée en haut dans le bol.
- 3- Déposez vos aliments dans le panier vapeur, fermez le couvercle et le bouchon.
- 4- Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil.

Le temps de cuisson est variable selon les aliments.

- 5- Pour lancer le programme, appuyez ensuite sur le bouton VAPEUR / BOUILLOIRE. Le voyant du bouton VAPEUR / BOUILLOIRE s'allume et l'appareil se met en marche durant 25 minutes.
- 6- A la fin du programme, l'appareil stoppe et émet un signal sonore «BIP».

La quantité de liquide présente dans le bol doit être plus élevée que la position de la sonde inférieure sinon l'appareil ne fonctionne pas.

ATTENTION : De la vapeur peut s'échapper du bouchon gradué et du bol.

ATTENTION : Retirez le bol avec précaution une fois que la préparation est terminée. Prenez soin de ne pas vous brûler en manipulant le bouchon, le bol et le couvercle et en touchant les parois de l'appareil.

2/ Fonctions manuelles :

BLENDER

Cette fonction mixe les aliments. De gauche à droite, les fonctions sont les suivantes : « **Pulse** », « **0** », « **1** » (**lent**), « **2** » (**rapide**). Il vous permet uniquement de mixer les aliments et non pas de les cuire, le produit fonctionne alors comme un blender traditionnel.

NOTE :

Lorsque l'appareil est réglé sur une fonction du bouton mixeur, il est impossible d'activer un autre programme. De même, lorsqu'un programme est activé (*SOUPE VELOUTEE, SOUPE MOULINEE, MAINTIEN AU CHAUD*), la fonction Blender ne peut pas être utilisée.

BLEND MAXIMUM (1.5L) : Le niveau maximum d'eau et d'ingrédients pour la fonction BLENDER est de 1200 ml.

WATER/SOUP MINIMUM (0.8L) : Le niveau minimum d'eau et ingrédients pour la fonction BLENDER est de 800 ml.

- 1- Assemblez le BLENDER MINCEUR.
- 2- Découpez vos ingrédients en cube de 1 cm maximum afin d'en faciliter le mixage. Versez les ingrédients et l'eau dans le bol, fermez le couvercle et le bouchon.
- 3- Sélectionnez la fonction souhaitée en tournant le bouton Blender (il est recommandé d'utiliser la fonction rapide pour mixer). La fonction « Pulse » permet de mixer rapidement sur des courtes durées.
- 4- Pour stopper le mixage, replacez le bouton Blender sur « 0 ».
- 5- Vérifiez que le voyant du bouton clignote (aucune fonction sélectionnée) et débranchez l'appareil.

La quantité de liquide présente dans le bol doit être plus élevée que la position de la sonde inférieure sinon l'appareil ne fonctionne pas.

V. Entretien, nettoyage et stockage

Rappels :

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le produit.

Veillez débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Laissez-le refroidir afin d'éviter des risques de brûlures. Attention aux lames qui sont très coupantes !

Nettoyez et entretenez le BLENDER MINCEUR régulièrement. Il est indispensable de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale avant de le nettoyer.
- Videz le bol.
- Démontez complètement tous les accessoires du « BLENDER MINCEUR ». **NE PAS DÉVISSER LA BASE DU BOL.**

Important : Aucune pièce ne peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Ne jamais immerger la base moteur, ni le bol dans l'eau pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure.

- Rincez abondamment à l'eau tiède savonneuse tous les composants démontables : bloc lames, bloc émulsion, couvercle, bouchon ainsi que le panier vapeur.

- Puis, nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-les.

ATTENTION : Les lames sont très coupantes, utilisez un chiffon pour les démonter.

- Nettoyez l'intérieur du bol avec de l'eau savonneuse tiède et essuyez la plaque chauffante avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de chiffon rugueux ou abrasif, cela risquerait d'endommager la lame ou la plaque chauffante.
- Il se peut que le fond de votre bol ait un peu brûlé, veillez à bien le nettoyer avant réutilisation.

ASTUCE :

Pour récupérer le fond de votre bol, utilisez 3 fois le programme "VAPEUR/BOUILLLOIRE" avec de l'eau pour le nettoyer.

- Essuyez l'extérieur et l'intérieur du bloc moteur avec un chiffon doux humide. ATTENTION : Ne jamais nettoyer la base moteur ni le bol en les immergeant dans de l'eau.

Guide de dépannage

Résolutions des problèmes		
	Description du problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil s'allume mais ne démarre pas	Lors de l'assemblage du bol mixeur, assurez-vous que l'écrou de blocage est bien vissé et inséré correctement.
		Assurez-vous que le minimum d'eau dans le bol mixeur a bien été respecté. Si cela ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter notre service client.
	L'appareil ne s'allume pas mais «BIP» continuellement	Vérifiez que le bol mixeur est bien fixé puis redémarrez le programme (l'appareil ne redémarrera pas tout seul). Si les «BIP» continuent, veuillez contacter notre service client.
		Le moteur est en surchauffe car la préparation est trop épaisse ou visqueuse, la sécurité s'est mise en route . Rappel: Les aliments doivent être coupés en petits dés de 1 cm, si vous ne respectez pas cette consigne la rotation des lames est difficile et met le moteur en surchauffe. Rajoutez un peu d'eau pour désépaissir la préparation. Attendez quelques secondes puis redémarrez le programme (l'appareil ne redémarrera pas tout seul). Si les «BIP» continuent, veuillez contacter notre service client.
L'appareil fait disjoncter le compteur	Le bol et/ou les connexions sous le bol sont mouillé(s)	Vérifiez votre installation électrique. L'appareil doit être relié à la terre. Caractéristiques techniques : 220-240 V(CC) 50Hz 1000W
		Lors de l'assemblage du bol mixeur , assurez-vous que celui-ci est bien sec . Si l'appareil a fait disjoncter le compteur, essayez à nouveau les connexions du bol et remettez en route une fois que vous êtes certain(e) qu'il est bien sec. Ne jamais passer le bol au lave-vaisselle, de l'eau pourrait s'infiltrer.
L'appareil ne mixe pas	Le programme démarre mais l'appareil ne mixe pas	C'est normal, l'appareil se met à mixer de façon intermittente après environ 8 minutes de chauffe . Il mixe plus ou moins longtemps selon le programme sélectionné. Attendez.
	Le programme démarre et chauffe mais l'appareil ne mixe pas durant tout le programme	Si l'appareil ne mixe pas durant tout le programme, veuillez contacter notre service client.

VI. Consignes pour le recyclage et l'environnement



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Procédez à leur recyclage.

La Directive Européenne 2012/19/UE sur les déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Veuillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veuillez respecter les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez demander conseil à votre centre de gestion des déchets.

Séparez les emballages pour les recycler :

- Le carton, le papier, le polystyrène de calage se recyclent.
- Les sacs plastiques doivent être jetés aux ordures ménagères.



Importé par :

Home Shopping Service, 94613 RUNGIS CEDEX, FRANCE

Coordonnées du service client :

- France : Par téléphone au 09 74 75 66 66 (Coût d'un appel local depuis un poste fixe) ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 14h.
- Belgique : Par téléphone au 070/222 655 ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h.
- www.m6boutique.com