

F LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL**AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Ne pas laisser le sachet en plastique contenant le produit à la portée des enfants étant donné qu'il peut représenter pour eux une source de danger.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, la prise doit être remplacée par une prise de type approprié, par un personnel qualifié. Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utiliser exclusivement des adaptateurs simples ou multiples ainsi que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge. Les modèles dotés de mise à la terre doivent être connectés à un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant d'une utilisation impropre, erronée et illogique, et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Vérifier que mains, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine ne sont pas près du gobelet avant de mettre l'appareil en marche. Les couteaux sont fort coupants: **les manipuler précautionneusement.**

Nous vous conseillons de suivre en particulier les règles de sécurité fondamentales suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les pieds nus ou mouillés.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables sans surveillance.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement étant donné qu'il peut représenter une source de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon est abîmé, le faire remplacer immédiatement par un personnel qualifié.
- Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du secteur en enlevant la fiche.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans intervenir personnellement. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement aux centres de service après-vente qualifiés en exigeant l'utilisation de pièces de rechange et accessoires originaux.
- Lorsque l'on décide de ne plus se servir de l'appareil, il est recommandé, après avoir débranché la fiche de la prise de courant, de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour toutes autres consultations futures.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109.

Avant l'utilisation

Votre appareil a été conçu pour hacher de petites quantités d'aliment, il ne doit pas être utilisé dans un autre but. Avant la première utilisation nettoyer le bloc moteur avec une éponge humide. Laver et sécher soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments.

Fonctionnement de l'appareil

Parfait pour préparer facilement: sauces, veloutés, mayonnaise, "petits pots" pour bébé, jus de fruits, cocktails etc.

1. Emboîter le groupe couteau + pied mixeur (4) sur le bloc moteur et tourner jusqu'à enclenchement (voir fig.1).
2. Brancher l'appareil
3. Mettre l'aliment dans le récipient voulu ou, selon le modèle, dans le gobelet.
4. Quand on mixe des liquides, des purées de légumes ou des compotes, le gobelet doit être rempli au maximum à la moitié.
5. Plonger le pied de l'appareil (4) dans l'aliment et mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF (2).
6. Faire un mouvement de haut en bas pour bien mélanger le contenu. Éteindre l'appareil et retirer le pied mixeur. Pour des raisons de sécurité l'appareil ne fonctionne que si on appuie sur le bouton ON/OFF.

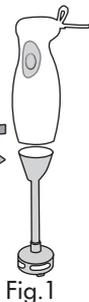


Fig.1

Réglage de la vitesse (selon modèle)

Un variateur de vitesse vous permet de régler la vitesse selon vos besoins: petite / moyenne / grande. Dans le tableau nous indiquons quelques conseils pour une bonne utilisation de l'appareil.

Vitesse	Type d'aliment
Petite	Assaisonnements, potages onctueux, béchamel
Moyenne	Sauces pour pâtes, mayonnaise, sauce à base de crème fleurette
Grande	Aliments pour bébé, milk-shakes, œufs brouillés, purée

Support mural (selon modèle)

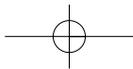
L'appareil est muni d'un support mural qui permet d'avoir toujours votre mixeur à portée de main. Pour fixer le support (6) au mur utiliser les vis et les chevilles fournies.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil;
Attention: ne pas plonger le bloc moteur (1) dans l'eau: pour le nettoyer, utiliser uniquement une éponge humide.
- Les accessoires peuvent être lavés à l'eau tiède avec un liquide vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage et éliminer les résidus vous pouvez faire fonctionner le mixeur dans un récipient contenant un peu d'eau tiède savonneuse.

Conseils

- Quand vous utilisez le mixeur, nous vous conseillons de contrôler régulièrement l'aliment, vous éviterez ainsi de trop le mixer.
- Avant de mixer l'aliment le retirer du four et le faire refroidir.
- Couper l'aliment en morceaux afin d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour un meilleur résultat, réchauffer le liquide à ajouter aux potages ou à la purée.
- Ne pas utiliser le mixeur avec des ali-



ments durs tels que café, glaçons ou chocolat car il pourraient endommager les lames.

- Mettre le bol et le gobelet contenant l'aliment à mixer sur une éponge, le bol sera ainsi plus stable.
- Pour des préparations à base de fruits, dénoyauter ou épépiner les fruits au préalable.

