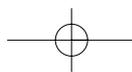


AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- L'emballage en plastique de ce produit est une source potentielle de danger. Ne le laissez pas à la portée des enfants !
- En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise de courant, demandez à un spécialiste de remplacer cette dernière par une prise adéquate. Nous déconseillons les adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. S'ils sont vraiment indispensables, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, mais sans dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur/la rallonge.
- Les modèles dotés de mise à la terre doivent être connectés à une mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique. Si l'appareil tombe en panne, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé.
- Cet appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage sera considéré comme impropre et par conséquent dangereux. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de dégâts découlant d'usages impropres, incorrects et irraisonnés ou de réparations effectuées par des personnes incompetentes.
- Assurez-vous d'éloigner du bol mains, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine avant de mettre l'appareil en marche. Les lames sont coupantes : maniez-les avec prudence. Observez en particulier ces quelques règles fondamentales de sécurité :
 - Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées ou humides. N'utilisez pas l'appareil les pieds nus ou mouillés.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
 - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
 - Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil
 - Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le.
 - Ne laissez pas l'appareil branché inutilement, il représente une source potentielle de danger.
 - N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
 - Si le cordon est abîmé, faites-le remplacer immédiatement par un spécialiste.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débranchez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé et exigez des pièces détachées d'origine.
- Si le cordon ou l'appareil est abîmé, débranchez immédiatement celui-ci. Afin d'éviter tout risque, les fils électriques abîmés devront être remplacés par le fabricant ou par un réparateur agréé. N'essayez sous aucun prétexte d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même. Adressez-vous à notre Centre de service ou à un réparateur agréé. Si vous décidez d'éliminer définitivement votre appareil, débranchez-le et rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- L'appareil est doté d'un dispositif de sécurité qui ne permet de mettre l'appareil en marche que si le bol et son couvercle sont correctement positionnés et bloqués.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement !
- Ouvrez le bol et/ou le mixeur seulement quand le moteur est arrêté.
- Utilisez exclusivement les poussoirs fournis avec l'appareil pour pousser dans la cheminée du couvercle les aliments à émincer ; n'utilisez jamais les doigts ni rien d'autre !
- Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments en quantités normales pour un usage domestique.
- Ne dépassez pas les quantités ni les temps indiqués dans le mode d'emploi. N'utilisez JAMAIS d'aliments brûlants !
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Moteur

- A1 Couvercle de sécurité
- A2 Bouton ON/OFF + régulateur de vitesse + fonctionnement par intermittence
- A3 Bloc-moteur
- A4 Arbre moteur

B. Composants bol

- B1 Poussoir doseur
- B2 Poussoir pour bol
- B3 Couvercle bol
- B4 Bol
- B5 Symbole de référence

C. Composants mixeur

- C1 Bouchon couvercle mixeur
- C2 Couvercle mixeur
- C3 Mixeur

D. Lames pour émincer/râper

- D1 Disque porte-lame
- D2 Lame pour émincer fin
- D3 Lame pour émincer gros
- D4 Lame pour râper
- D5 Lame pour hacher fin
- D6 Lame pour hacher gros
- D7 Lame pour frites
- D8 Tiroir porte-lames
- D9 Entretoise amovible

E. Spatule

F. Accessoires bol

- F1 Couteau malaxeur
- F2 Couteau émulsionneur

AVANT L'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires, y compris le bol B4, le mixeur C3, le couvercle et le poussoir, à l'eau chaude + liquide vaisselle.

- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Attention ! Les lames du couteau malaxeur et celles pour émincer et hacher sont affûtées (maniez-les avec prudence !)

Pendant les premières minutes d'utilisation, il peut se dégager une légère odeur de l'appareil mais elle disparaîtra rapidement et elle n'est pas dangereuse pour la santé.

ATTENTION :

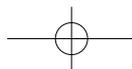
- Pour pouvoir mettre le bol B4 en marche, le couvercle de sécurité "A1" doit être à sa place.
- Pour mettre le mixeur en marche, le bol et son couvercle "B3" doivent être correctement positionnés.
- Avant de mettre le mixeur en marche, retirez tous les accessoires éventuellement contenus dans le bol "B4".
- Évitez d'utiliser en même temps le mixeur "C3" et le bol "B4".
- Ne détériorez en aucun cas le dispositif de sécurité du mixeur "C3" ni le dispositif de fermeture du couvercle du bol "B3".

LES COMMANDES

Marche: mettez le bouton ON/OFF + régulateur de vitesse "A2", sur l'une des positions disponibles, selon le besoin. Vous pouvez varier la vitesse même pendant le fonctionnement.

Arrêt : mettez le bouton ON/OFF "A2" sur "0".

Fonctionnement par intermittence: mettez le bouton "A2" sur "P". L'appareil marchera tant que le bouton restera sur "P".



UTILISATION DU BOL 'B'

- Posez l'appareil sur une surface sèche et plane. **NE BRANCHEZ L'APPAREIL QUE LORSQUE TOUS LES ACCESSOIRES SONT CORRECTEMENT MONTÉS.**
- Arrêtez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement. Faites attention, les lames sont affûtées !
- Positionnez le bol (B4) dans le siège prévu sur le bloc moteur "A3" et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. (Nota : la flèche située dans le bas du bol "B4" doit coïncider avec la flèche située dans le bas du bloc-moteur "A3").
- Introduisez sur l'arbre moteur "A4" l'accessoire dont vous avez besoin (fig.1) :
F1 Couteau malaxeur (pour malaxer)
F2 Couteau émulsionneur (pour monter la crème, les blancs, etc.)
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez si les accessoires sont bien positionnés.
- Mettez les ingrédients à travailler dans le bol "B4".
- Mettez le couvercle "B3" sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le bloquer (fig.1) ; le symbole ▼ sur le couvercle doit coïncider avec le symbole ▲ dans le haut du bol "B4".
- Après avoir branché l'appareil sur la prise de courant, mettez-le en marche en mettant le bouton ON/OFF + régulateur de vitesse "A2" sur une des positions disponibles.

Attention: maniez les accessoires avec précaution. Saisissez toujours les lames du côté de la poignée. Retirez d'abord les couteaux malaxeur/ émulsionneur puis les ingrédients préparés dans le bol "B4". Évitez tout contact avec les pièces en mouvement ! Avant d'ouvrir le bol, attendez que le moteur ait complètement cessé de tourner. Utilisez exclusivement les poussoirs fournis avec l'appareil pour pousser dans la cheminée du couvercle les aliments à préparer ; n'utilisez jamais les doigts ni rien d'autre ! Quand l'appareil est en marche, il vaut mieux que les poussoirs soient dans la cheminée du couvercle. Ne laissez pas l'appareil marcher sans surveillance.

Évitez d'utiliser le couteau émulsionneur pour malaxer et vice versa.

Nota: pour préparer le pain, utilisez au maximum 700 g de farine et 420 g d'eau, faites tourner l'appareil (ON, pos. 3) pendant 1 min et laissez une minute de repos (0) ; effectuez 2 cycles au maximum puis laissez refroidir l'appareil.

TABLEAU POUR UTILISER LE BOL AVEC LE COUTEAU MALAXEUR

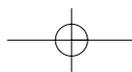
INGRÉDIENTS	Q. max	Vitesse	Durée d'actionnement
Viande	500 g	3	10-20 sec
Oignons	700 g	1	10-20 sec
Noisettes	400 g	3	10-20 sec
Poisson	700 g	1-3	10-20 sec
Fromage	700 g	1-3	10-20 sec
Liquides (soupes)	700 g	1-3	10-20 sec
Carottes	700 g	3	20 sec
Pommes	700 g	3	10-20 sec
Persil	Max. 4 bouquets	3	10 sec
Mayonnaise	Max. 4 tasses/1l	3	20 sec

LAMES POUR ÉMINCER/ RÂPER

Ces lames permettent d'émincer, hacher et râper différents types de légumes, pommes de terre et fruits.

Faites attention, les lames sont affûtées !

- Avant de retirer ou d'introduire un accessoire, vérifiez si l'appareil est débranché et si le bouton ON/OFF "A2" est sur OFF.
- Vérifiez si le couvercle de sécurité "A1" est fermé.
- Positionnez le bol "B4" dans le siège prévu.
- Après avoir choisi la lame pour émincer/ râper "D", fixez-la sur le disque porte-lame "D1" (fig. 2).
- Fixez le disque porte-lame "D1" sur l'arbre moteur "A4" (fig.2).
- Introduisez l'entretoise amovible "D9" dans le trou prévu sur le disque "D1".
- Mettez le couvercle "B3" sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le bloquer (fig.3).
- Introduisez les aliments à râper, morceler, etc. par l'ouverture prévue dans le couvercle. Utilisez toujours le poussoir "B2" pour pousser les aliments jusqu'au bout. N'utilisez jamais les mains !



- **Ne poussez jamais les ingrédients dans le récipient avec les doigts ni avec rien d'autre !**
- Ne surchargez pas le bol. Ne dépassez pas 1,5 kg d'aliments.
Après avoir terminé la préparation ou atteint le niveau maximal de remplissage, arrêtez l'appareil en mettant le régulateur de vitesse sur 0.
Attendez que le moteur ait complètement cessé de tourner avant de retirer les lames ou les accessoires. Retirez le disque porte-lame "D1" avec prudence.

UTILISATION DU MIXEUR "C"

Le mixeur "C3" permet de préparer rapidement une grande variété de boissons glacées, milk-shakes et potages.

Pour actionner le mixeur, vous devez appliquer le bol "B4" et son couvercle "B3".

- Avant de retirer ou d'introduire un accessoire, vérifiez si l'appareil est débranché et si le bouton ON/OFF "A2" est sur 0.
- Retirez le couvercle de sécurité "A1" en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre, complètement.
- Appliquez le mixeur sur le bloc moteur - la flèche ▼ située sur la base du mixeur doit coïncider avec la flèche ▲ située sur la base de l'appareil - et tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il rencontre le symbole ▲ (fig.3).

Attention: maniez les lames très prudemment.

- Positionnez le bol "B4" et son couvercle, sans accessoires, dans le siège prévu.

Important: le mixeur ne fonctionne pas si le couvercle du bol "B3" n'est pas monté correctement. Le bol "B4" doit être vide et sans accessoires même quand le mixeur est en marche.

- Versez les ingrédients à mixer dans le mixeur "C3" et fermez le couvercle, en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre, complètement.
- Mettez le bouton ON/OFF "A2" sur la position désirée. Lorsque vous mixez des ingrédients tendres, comme les fruits (bananes) commencez à une vitesse lente et augmentez progressivement selon le besoin. Si en revanche vous devez mixer des ingrédients durs, comme les carottes, il est conseillé de les morceler et d'utiliser la vitesse maximale. Ne faites pas marcher l'appareil pen-

dant plus de 20 secondes. Vous pouvez piler environ 300 g de glace en 15-20 secondes.

Attention: pour éviter de faire déborder les ingrédients, ne mixez pas plus de 1500 ml (1 l) de liquides à la fois.

- Utilisez toujours l'appareil avec son couvercle.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, retirez le bouchon du couvercle du mixeur "C1".
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Afin d'éviter de vous blesser, n'introduisez jamais les mains ni aucun objet dans le mixeur lorsqu'il est en marche. Vous pouvez utiliser la spatule fournie avec l'appareil mais seulement une fois que l'appareil est complètement arrêté.
- Pour retirer le mixeur, retirez d'abord le couvercle "B3".

Nota: mixez au maximum 600 g de carottes avec 900 g d'eau, faites marcher l'appareil pendant 3 minutes (ON, pos.2) + 1 minute OFF (pos. 0) ; effectuez 10 cycles au maximum puis laissez refroidir l'appareil.

TIROIR ACCESSOIRES

Un tiroir porte-lames "D8" très pratique vous permet de ranger les lames que vous n'utilisez pas (fig. 4). Pour y accéder, ouvrez le tiroir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Arrêtez l'appareil et débranchez-le. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides ! Nettoyez le bloc moteur avec un simple linge humide. Lavez les accessoires à l'eau chaude + liquide vaisselle.

Pour laver le mixeur "C3", remplissez-le d'eau savonneuse, mettez le couvercle et faites tourner à la vitesse maximale pendant 30 secondes. Rincez et répétez éventuellement l'opération.

