

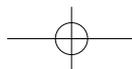
CONSIGNES DE SÉCURITÉ



L'utilisation d'un appareil électrique quel qu'il soit implique le respect de quelques règles fondamentales pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures corporelles.

- **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS**
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation ni la base du mixeur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Évitez d'utiliser l'appareil à proximité des enfants et ne les laissez pas l'utiliser sans surveillance.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le, ainsi qu'avant toute opération de nettoyage. Arrêtez l'appareil avant d'appliquer ou de retirer les accessoires et avant le nettoyage. Ne mettez pas les mains dans le bol et évitez de manipuler les couteaux quand le mixeur est branché.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni s'il fonctionne manifestement mal ou s'il a été en quelque sorte détérioré. Le cas échéant, pour un contrôle, un réglage ou une réparation, adressez-vous au centre de Service le plus proche.
- Le fabricant préconise les accessoires d'origine.
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Évitez de laisser le cordon pendre au bord du plan de travail et évitez le contact avec les surfaces chaudes.
- Ne posez pas l'appareil à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ni dans un four chaud.
- Branchez toujours l'appareil avant d'actionner les commandes. Pour l'arrêter, appuyez sur le bouton de commande vitesse et retirez la fiche de la prise.
- Lorsque vous travaillez des liquides chauds, retirez le doseur du couvercle.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour les usages indiqués.
Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'abîmer l'appareil, n'introduisez jamais les mains ni quoi que ce soit dans le bol pendant que l'appareil est en marche.
Vous pouvez utiliser des spatules en plastique ou en caoutchouc mais seulement quand le mixeur est arrêté.
- Quand le mixeur est en marche, ne touchez pas les couteaux, n'empêchez pas leur mouvement et retirez le couvercle du bol. L'appareil peut également démarrer si vous touchez accidentellement un des boutons de contrôle de la vitesse.
- **LES LAMES SONT COUPANTES: MANIEZ-LES AVEC PRUDENCE.**
- Ne laissez pas l'appareil marcher sans surveillance.
- Pour des raisons de sécurité, il est déconseillé de mixer des **liquides très chauds**.
- Laissez refroidir les aliments avant de les verser dans le mixeur.
- Attendez que les couteaux soient complètement arrêtés avant de retirer le bol du bloc moteur.
- **N'actionnez PAS le mixeur à vide!**
- Actionnez le mixeur exclusivement si le couvercle est correctement positionné.
- L'utilisation des accessoires différents de ceux conseillés par le producteur peut causer des chocs électriques.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts découlant d'un usage impropre, incorrect ou irresponsable.
- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau !
- **ATTENTION: POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES ET D'INCENDIE, NE RETIREZ PAS LE PANNEAU DU SOCLE DE L'APPAREIL, VOUS NE POURRIEZ REMPLACER AUCUN DES COMPOSANTS QU'IL CONTIENT. LES ÉVENTUELLES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL AGRÉÉ.**

CONSERVEZ CETTE NOTICE



CORDON SPECIAL

(seulement pour Etats Unis)

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| A. Doseur (avec orifice) | E. Couteaux |
| B. Couvercle | F. Bloc moteur |
| C. Plateau fruits | G. Bouton ON/OFF/ "P" |
| D. Bol en verre | H. Indicateur réglage vitesse |

AVANT LA MISE EN SERVICE

Avant la première mise en service de l'appareil, lavez soigneusement tous les accessoires, en faisant attention aux couteaux (qui sont très coupants) ; passez un chiffon humide sur le bloc moteur.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau!

Vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

- Posez l'appareil sur une surface sèche et plane. **NE BRANCHEZ L'APPAREIL SUR LA PRISE DE COURANT QUE QUAND TOUS LES ACCESSOIRES SONT CORRECTEMENT MONTÉS.**
- Positionnez le bol sur le bloc moteur.
- Versez les ingrédients dans le bol.
Pour exécuter cette opération, vous pouvez:
 1. Retirer tout le couvercle (**A+B**) en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
 2. Placer le couvercle (**B**) sans doseur (**A**).
 3. Utiliser le plateau fruits (**C**) inséré à l'envers dans le trou prévu dans le couvercle (**B**) (fig.1).

- L'appareil est doté d'un doseur pratique (**A**) avec orifice, utile pour verser quelques gouttes d'arôme/ essence sans ouvrir le couvercle (fig.2), de plus, en renversant le doseur (**A**) et en bouchant l'orifice, vous pouvez l'utiliser comme doseur, pour l'huile par exemple. (voir figure 3).

Attention :

Évitez d'utiliser l'appareil plus de 3 minutes consécutives. Faites une pause de 3 minutes entre deux cycles et effectuez un maximum de 5 cycles. Après quoi, laissez refroidir l'appareil

- Coupez les aliments solides en dés et ajoutez de l'eau.
- **Insérez le couvercle (B) dans le bol en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au dzéclit du dispositif de sécurité situé sur la poignée du bol. Le mixeur ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas correctement posé sur le bol.**
- **Branchez l'appareil.**

- Pour commencer à travailler les ingrédients, il suffit de tourner le bouton **ON/OFF (G)** jusqu'à sélectionner la vitesse désirée (**1/2/3**). Dès que les ingrédients ont la consistance désirée, ramenez le bouton sur (**O**).
- La position "**P**" sert à faire marcher l'appareil à la vitesse maximale et de mieux contrôler les préparations brèves.
- Débranchez l'appareil avant chaque opération de nettoyage.

UTILISATION DE LA FONCTION "P"

La fonction "**P**" (pulse) permet de mieux contrôler les préparations brèves. L'appareil fonctionne tant que le bouton (**G**) est maintenu sur la fonction "**P**".

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

N'IMMERGEZ JAMAIS le bloc moteur dans l'eau.

Assurez-vous que l'appareil est débranché.

- Enlevez tous les résidus des ingrédients à l'aide d'une spatule. Pour les modèles avec bol en plastique, utilisez une spatule en caoutchouc pour ne pas rayer la surface.
- Remplissez la moitié du bol d'eau tiède. Faites marcher l'appareil pendant quelques secondes et videz le bol.
Si possible, répétez l'opération.
- Retirez le bol, le couvercle, le doseur avant de les laver à l'eau tiède savonneuse. Puis rincez et essuyez soigneusement.
- Pour un nettoyage facilité, vous pouvez, sur certains modèles, retirer les couteaux de la façon suivante :
 1. Retirez le bol du socle de l'appareil et renversez-le.
 2. Insérez les crochets situés à l'extrémité du doseur "**B**" dans les creux qui se trouvent dans la base du bol renversé (voir figure 4)
 3. Tournez le doseur à bloc dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.5) puis tirez jusqu'à décrocher le couteau (fig. 6)
 4. Lavez, essuyez et remontez tout sans oublier de placer correctement le joint. Remontez le couteau sur le socle du bol et appuyez bien pour l'insérer complètement.

Enfin, à l'aide du doseur (**A**) tournez à bloc le couteau en sens inverse des aiguilles d'une montre.

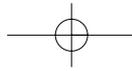
Évitez de passer le bol et toutes les pièces en plastique au lave-vaisselle ou à l'eau bouillante.

- Pour le bol en verre, il est conseillé de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les chocs violents.
- Passez un chiffon humide ou une éponge sur le bloc moteur et sur le cordon d'alimentation. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux.
- Enroulez soigneusement le cordon d'alimentation autour du socle du bloc moteur.

CONSEILS PRATIQUES

1 En général

- Pour obtenir de bons résultats et éviter que les ingrédients débordent de la carafe, ajouter petit à petit les ingrédients dans la carafe.
- Ne jamais remplir plus que les trois-quarts de la carafe – l'action des couteaux entraîne une augmentation du volume des ingrédients dans la carafe. Les recettes qui exigent de grandes quantités d'ingrédients doivent être préparées en plusieurs fois.
- Sauf si la recette prévoit le contraire, verser d'abord les ingrédients liquides puis ceux solides. Le liquide facilite la préparation et permet d'utiliser des vitesses inférieures. Ajouter toujours une tasse d'eau avant de broyer de la glace.
- Mixer pendant 5-30 secondes et vérifier la consistance. Continuer ensuite à mixer les ingrédients jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue. Veiller à ne pas mixer trop les ingrédients car cela entraînerait une perte de consistance de la recette.
- Utiliser le mixer avec le couvercle toujours mis en place.
- **NE PAS** enlever la carafe du corps moteur lorsque l'appareil est en marche.
- Afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil, ne pas introduire les mains ou des ustensiles dans la carafe lorsque l'appareil est en marche. Une spatule peut être utilisée lorsque l'appareil est éteint.



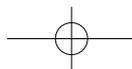
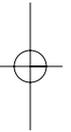
2 Ingrédients solides

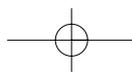
- La préparation d'ingrédients minces requiert une attention particulière. Il est nécessaire, en effet, d'interrompre de temps à temps le fonctionnement de l'appareil, enlever le couvercle et répartir le mélange qui se trouve autour des couteaux et sur les côtés de la caraffe. Remettre ensuite le couvercle en place et continuer l'opération. Si le mélange prend trop de temps, sélectionner une vitesse plus élevée.
- Pour ajouter des ingrédients solides dans la caraffe, enlever le doseur du couvercle et introduire graduellement les ingrédients à travers l'orifice du couvercle. Les aliments tels que légumes et fromages doivent toujours être coupés en dés avant d'être introduits dans la caraffe.

3 Préparations chaudes

Il est toujours nécessaire d'enlever le doseur du couvercle avant de commencer la préparation des recettes chaudes.

- Ajouter lentement les aliments chauds, maximum 2 tasses à la fois, à travers l'orifice du couvercle.





RECUEIL DE RECETTES

Pratique et maniable, votre appareil vous permettra de préparer rapidement et avec d'excellents résultats des crèmes, mayonnaises, sauces, omelettes, crêpes, farces pour légumes, milk-shake, boissons avec de la glace et cocktails en général. Ce recueil de recettes vous propose des idées pour exploiter de manière complète et variée votre appareil. Ces recettes constituent une base de départ que vous pourrez certainement enrichir avec votre fantaisie pour créer d'autres préparations.

CRÈME FOUETÉE

- 200 ml (6 onces) de crème fraîche

Verser la crème fraîche liquide dans la carafe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 3 pendant environ 20 – 30 secondes.

MAYONNAISE

- 1 œuf entier
- une pincée de sel
- huile en quantité suffisante
- quelques gouttes de citron
- 1 cuillerée à café de moutarde

Mettre l'œuf, le sel, la moutarde et le citron dans la carafe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 2 pendant quelques secondes. Remplir le doseur d'huile et continuer à mélanger toujours sur la vitesse 2 en ajoutant toujours de l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise s'épaississe. **Sauce idéale pour accompagner les poissons froids.**

SAUCE ROSE

- 50 g (2 onces) de mayonnaise
- 10 g (0,35 onces) de ketchup
- 4 gouttes de worchester

Mettre tous les ingrédients ensemble dans la carafe et faire marcher le mixer sur la vitesse 1 pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour accompagner les frites et les club-sandwiches.**

GRANITÉS

- Glace
- Sirop au choix

Verser toute la glace dans la carafe et actionner la touche PULSE sur la vitesse 3 jusqu'à ce que toute la glace soit pilée de manière homogène. Verser la glace dans un verre et ajouter du sirop.



Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-800-322-3848** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au **1-800-865-6330**.

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-888-335-6644** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique: Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays: Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de DeLonghi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.