

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 de la carafe 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:

- **N'actionnez PAS le mixeur à vide!**
- 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.).
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Doseur (avec orifice)
- B. Couvercle
- C. Plateau fruits (selon le modèle)
- D. Bol en verre (KF8140G)

- D1. Bol en plastique (KF8140)
- E. Couteaux
- F. Bloc moteur
- G. Bouton **ON/OFF** et sélecteur de vitesse "P"

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.En utilisant le plateau fruit (**C**), si le modèle en est équipé, 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.
- **Pour les modèles avec bol en verre, insérer le couvercle (B) dans le bol en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic du dispositif de sécurité placé sur la poignée du bol. L'appareil ne fonctionne pas si le couvercle (B) n'est pas correctement placé sur le bol.**

Pour les modèles avec bol en plastique, mettre le couvercle (B) dans le bol et le verrouiller en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

- **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 "**0**".
- 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 faciliter les opérations de nettoyage, retirer les couteaux de la façon suivante:
 1. Retirez le bol du socle de l'appareil et renversez-le.
 2. Enclencher les ergots situés à l'extrémité du doseur (**A**) dans les encoches qui se trouvent sur 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 caraffe, ajouter petit à petit les ingrédients dans la caraffe.
- Ne jamais remplir plus que les trois-quarts de la caraffe – l'action des couteaux entraîne une augmentation du volume des ingrédients dans la caraffe. 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 caraffe du corps moteur lorsque l'appareil est en marche.
- Afin d'éviter tout risque de blessure ou d'en-

dommagement de l'appareil, ne pas introduire les mains ou des ustensiles dans la caraffe 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 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.

CRÈME DE MASCARPONE

- 250 g de fromage mascarpone
- 3 œufs
- 1 / 4 de crème fraîche • 50 g de sucre

Mettre tous les ingrédients (sauf la crème fraîche) dans la carafe et faire fonctionner le mixer sur la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Verser la crème dans des coupes individuelles et garnir de crème Chantilly (voir description recette précédente). Placer le tout au réfrigérateur pendant deux heures avant de servir.

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 AU THON

- 120 g de thon à l'huile
- 150 g de mayonnaise
- une poignée de câpres

Mettre tous les ingrédients dans la carafe et amalgamer le tout en faisant tourner le mixer sur la vitesse 1 pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour préparer un plat de veau froid.**

SAUCE ROSE

- 50 g de mayonnaise
- 10 g 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.**

OMELETTE À L'OIGNON

- 6 œufs
- 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe de lait
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- sel

Travailler les œufs dans la carafe sur la vitesse 1 pendant environ 30 secondes avec le lait et le sel. Verser les deux cuillerées à soupe d'huile dans une poêle sur le feu et faire dorer l'oignon émincé. Ajouter le mélange dans la poêle et faire cuire à feu moyen en soulevant tout autour l'omelette avec une fourchette afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la poêle.

PÂTE À CRÊPES

- 100 g de farine
- 1 dl de lait
- 4 œufs entiers
- sel

Mettre dans la carafe du mixer tous les ingrédients cités et faire marcher l'appareil sur la vitesse 1 pendant environ 30 secondes. La pâte doit être très moelleuse.

MILK - SHAKÉ

- 1 pomme
- 1 dl de lait

Couper la pomme en dés et la mettre dans la carafe avec le lait. Battré le tout sur la vitesse 3 pendant 1 minute environ. **Il est possible bien entendu d'utiliser selon les goûts des types de fruit différents.**

GRANITÉ

- Glace
- Sirop au choix

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

COURGETTES AU THON

- 4 courgettes
- 120 g de thon à l'huile
- 1 boîte de tomates pelées
- 100 g de fromage râpé
- 1 œuf
- sel
- persil

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, vider la pulpe à l'aide d'une cuillère sans les casser. Mettre dans la carafe la pulpe, l'œuf, le thon, le fromage râpé, le sel, le persil et faire marcher le mixer sur la vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Farcir les courgettes coupées précédemment dans le sens de la longueur avec le mélange. Verser dans un plat à four beurré un peu d'eau, deux cuillerées à soupe d'huile et un peu de tomates pelées mixées, puis y placer les courgettes farcies; garnir les courgettes avec quelques petits morceaux de beurre. Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes. **Ces courgettes sont excellentes servies tièdes.**

S G R O P P I N O

- 100 g de crème glacée au citron
- 1 / 2 verre de vin mousseux blanc Prosecco
- 1 petit verre de vodka

Mettre tous les ingrédients cités dans la carafe du mixer et les amalgamer sur la vitesse 3 pendant 1 minute environ afin que le mélange devienne parfaitement homogène.