

AVERTISSEMENTS

- 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.
- Le sac d'emballage en plastique est une source potentielle de danger. Ne le laissez pas à la portée des enfants !
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utilisez 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.
- Si l'appareil tombe en panne, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine hors du bol avant de mettre l'appareil en marche. **Les couteaux sont coupants : manipulez-les avec prudence !**

Observez notamment ces quelques règles fondamentales de sécurité :

- **N'actionnez PAS le mixeur à vide!**
- 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
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.)
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions

d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.
 - Ne laissez pas l'appareil allumé inutilement, il se transformerait en une source potentielle de danger.
 - N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
 - Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer par le Fabricant ou par son SAV.
 - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours l'appareil.
 - Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, arrêtez-le et n'y touchez plus.
- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé et exigez des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Si vous décidez de supprimer définitivement votre appareil, débranchez-le et rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
 - Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour toute consultation future.

Évitez de verser des liquides bouillants dans le bol.

Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Doseur (avec orifice)
- B. Couvercle
- C. Bol en verre
- D. Bloc moteur
- E. Curseur **ON/OFF/** indicateur réglage vitesse
- F. Touche "P" Pulse

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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**) (fig. 1).
2. Retirer seulement le doseur (**A**) en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 2).

Attention :

Évitez d'utiliser l'appareil plus de 1 minute à la fois. Faites une pause de 4 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.**
- **Branchez l'appareil.**
- Pour commencer à préparer les ingrédients, il suffit d'agir sur le curseur (**E**) jusqu'à sélectionner la vitesse désirée.

Quand les ingrédients auront atteint la consistance désirée, ramenez le curseur sur (**0**).

- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.

UTILISATION DE LA FONCTION "P"

La fonction "P" (pulse) permet un meilleur contrôle des préparations courtes.

Mettez le curseur (**E**) sur "P", appuyez par intermittence sur la touche (**F**) jusqu'à obtenir la préparation désirée. L'appareil fonctionne tant que la pression est maintenue sur le bouton (**F**).

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.
- Remplissez la moitié du bol d'eau tiède. Faites marcher l'appareil pendant quelques secondes et videz le bol.
Si possible, répétez l'opération.

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

- Il est conseillé de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les chocs violents contre le bol en verre.

Pour un nettoyage plus profond, vous pouvez retirer le socle du bol en desserrant le collier.

Les opérations de nettoyage étant terminées, revissez le socle.

- 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 D'USAGE

1 En général

- Pour obtenir de bons résultats et éviter que les ingrédients débordent du bol, ajoutez les ingrédients petit à petit.
- Ne remplissez pas plus que les trois-quarts du bol – l'action des couteaux fait augmenter le volume des ingrédients. Les recettes qui exigent de grandes quantités d'ingrédients doivent être préparées en plusieurs fois.

- Sauf si la recette prévoit le contraire, versez d'abord les ingrédients liquides puis les solides. Le liquide facilite la préparation et permet d'utiliser des vitesses inférieures. Ajoutez toujours une tasse d'eau avant de piler de la glace.

- Mixez pendant 5-30 secondes et vérifiez la consistance.

Continuez ensuite à mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Veillez à ne pas trop mixer les ingrédients car cela entraînerait une perte de consistance de la recette.

- Mettez toujours le couvercle pour utiliser le mixeur.
- NE retirez PAS le bol du corps moteur pendant que l'appareil est en marche.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, n'introduisez pas les mains ni aucun ustensile dans le bol lorsque l'appareil est en marche.

Vous pouvez utiliser une spatule quand l'appareil est éteint.

2 Ingrédients solides

- Faites particulièrement attention quand vous travaillez des ingrédients solides. Il est nécessaire d'arrêter l'appareil de temps en temps, d'enlever le couvercle et de ramasser les ingrédients qui se trouvent autour des couteaux et sur les parois du bol. Refermez ensuite le couvercle et continuez l'opération.

Si le mélange prend trop de temps, sélectionnez une vitesse plus grande.

- Pour ajouter des ingrédients solides dans le bol, retirez le doseur du couvercle et introduisez-les petit à petit par l'orifice du couvercle. Les aliments tels que les légumes et les fromages doivent toujours être coupés en dés avant d'être introduits dans le bol.

3 Préparations chaudes

Il est toujours nécessaire de retirer le doseur du couvercle avant de commencer la préparation de recettes chaudes.

- Ajoutez lentement les aliments chauds - pas plus de 2 tasses à la fois - par l'orifice du couvercle.

R E C U E I L D E R E C E T T E S

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.

C R È M E F O U E T É E

- 200 ml de crème fraîche

Versez la crème fraîche liquide dans le bol et mixez à moyenne vitesse pendant 20 – 30 secondes.

M A Y O N N A I S E

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

Mettez l'œuf, le sel, la moutarde et le citron dans le bol, et mixez à la vitesse MIN pendant quelques secondes. Remplissez le doseur d'huile et versez-la très lentement sans arrêter de tourner, jusqu'à ce que la mayonnaise s'épaississe. **Sauce idéale pour accompagner les poissons bouillis.**

S A U C E R O S E

- 50 g de mayonnaise
- 10 g de ketchup
- 4 gouttes de worchester

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à la vitesse MIN pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour les frites et les club-sandwiches.**

C R È M E D E M A S C A R P O N E

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

Mettez tous les ingrédients (sauf la crème) dans le bol et mixez à la vitesse MIN jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Versez la crème dans des coupes individuelles et garnissez de crème Chantilly (voir description recette précédente). Gardez au réfrigérateur pendant deux heures avant de servir.

S A U C E A U T H O N

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

Mettez tous les ingrédients dans le bol et amalgamez le tout à la vitesse MIN pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour préparer un plat de veau froid.**

O M E L E T T E A L ' O I G N O N

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

Travaillez les œufs dans le bol à la vitesse MIN pendant environ 30 secondes avec le lait et le sel. Mettez sur le feu une poêle avec deux cuillerées d'huile et faites dorer l'oignon émincé. Versez le mélange dans la poêle et laissez cuire doucement l'omelette en veillant à ce qu'elle n'attache pas.

PÂTE À CRÊPES

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

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à la vitesse MIN pendant environ 30 secondes. La pâte doit être très crémeuse.

MILK - SHAKÉ

- 1 pomme
- 1 dl de lait

Coupez la pomme en morceaux et mettez-la dans le bol avec le lait. Mixez à vitesse moyenne pendant environ 1 minute. Naturellement, vous pouvez utiliser d'autres fruits au choix.

GRANITÉS

- Glace
- Sirop au choix

Versez toute la glace dans le bol et appuyez sur PULSE jusqu'à ce que toute la glace soit pilée de manière homogène. Versez la glace dans un verre et ajoutez du sirop.

COURGETTES AU THON

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

Coupez les courgettes dans le sens de la longueur et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère, sans les casser. Mettez dans le bol la pulpe, l'œuf, le thon, le fromage râpé, le sel et le persil, et mixez à moyenne vitesse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Farcissez les courgettes que vous aurez coupées en deux dans le sens de la longueur. Disposez-les dans un plat à four beurré dans lequel vous verserez un peu d'eau, deux cuillerées d'huile et un peu de tomates moulinées. Distribuez sur les courgettes quelques noix de beurre. Cuissez au four chaud pendant environ 40 minutes. Ces courgettes sont excellentes servies tièdes.

SGROPPINO

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

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à moyenne vitesse pendant 1 minute environ, ou le temps que le mélange soit homogène.