

MANUALE D'USO

FRULLATORE

IT

INSTRUCTION MANUAL

BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

STANDMIXER

DE

GEbruIKSAANWIJZING

BLENDER

NL

MANUAL DE USO

LICUADORA

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

LIQUIDIFICADOR

PT

BRUKSANVISNING

MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЕНДЕР

RU

BRUGERVEJLEDNING

BLENDER

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER KIELICHOWY

PL

KÄYTTÖOPAS

TEHOSEKOITIN

FI

BRUKSANVISNING

BLENDER

NO

دليل التعليمات  
الخلاط

AR

smeg

Informazioni importanti per l'utente  
Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur  
Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker  
Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador  
Viktig information för användaren  
Важная информация для пользователя  
Viktig information til brukeren  
Ważne informacje dla użytkownika  
Tärkeitä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere  
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise  
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /  
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving  
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvas  
Bekrivelse / الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /  
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /  
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza  
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание  
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /  
Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise  
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança  
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger  
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /  
Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información  
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoä /  
Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões  
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /  
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bästa kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

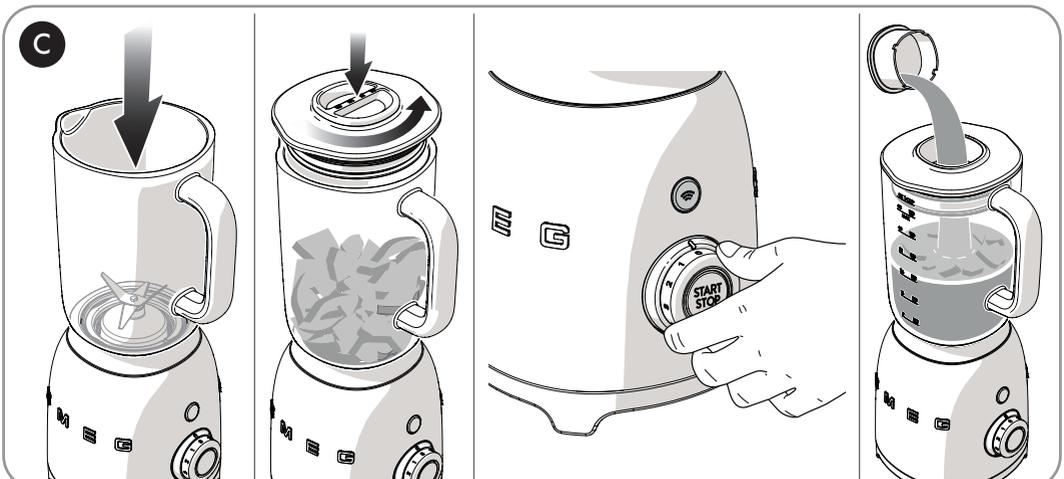
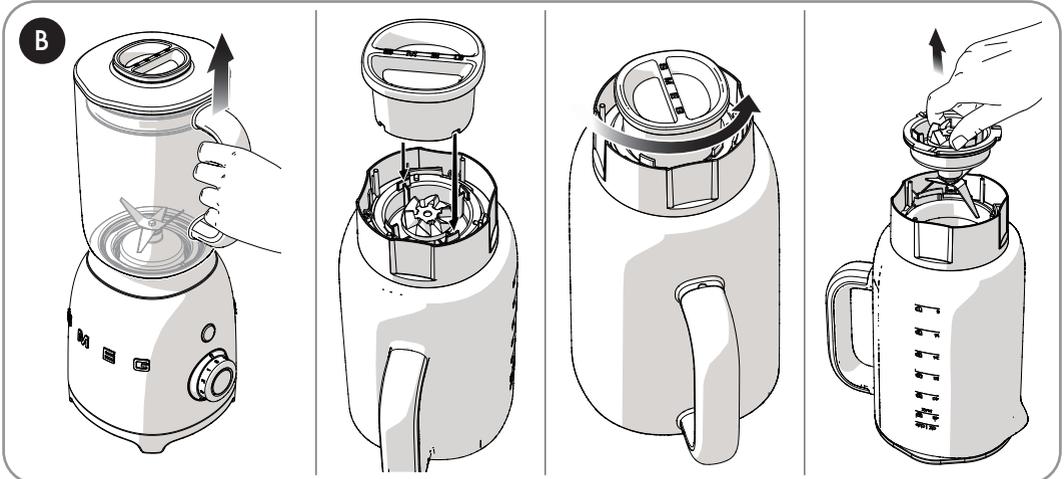
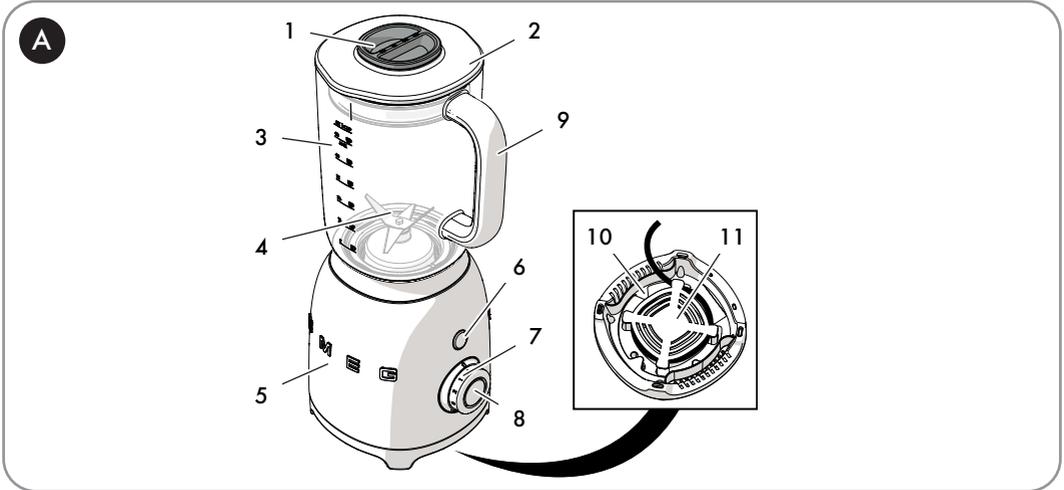
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





## 1 Sécurité

### 1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité.

Suivez tous les instructions de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé au sol ou s'il présente un dommage quelconque.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement.
- On a volontairement prévu un câble court pour éviter les accidents. N'utilisez pas de rallonge.
- Évitez que le câble d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne positionnez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Cet appareil inclut une mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil seuls : en cas de panne, faites-le réparer exclusivement par un technicien qualifié.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Durant le fonctionnement, évitez le contact avec les parties en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles des pièces en mouvement durant le fonctionnement pour éviter de vous blesser et/ou d'endommager l'appareil.
- Faites très attention en manipulant et en vidant la carafe ainsi que durant les opérations de nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation quand il n'est pas en fonction, s'il est laissé sans surveillance ou en cas de panne.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation avant de monter et de démonter les composants.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et laissez-le refroidir avant toutes les opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas le mixeur sans son couvercle.
- Contrôlez que le couvercle est bien fermé avant d'allumer le mixeur.
- Ne remplissez pas excessivement le mixeur (maximum 1,5 litre).
- N'utilisez pas le mixeur avec des parties ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange originales du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non préconisées par le fabricant risque de provoquer des incendies, des électrocutions ou des dommages corporels.
- Posez le mixeur exclusivement sur des surfaces planes et sèches.
- N'utilisez pas le mixeur s'il est vide afin d'éviter d'endommager le groupe des lames de manière permanente.
- N'utilisez pas le mixeur pour y ranger les objets. Le mixeur doit rester vide avant et après l'utilisation.



## Avertissements

- Avant d'introduire des liquides chauds à l'intérieur du mixeur, laissez-les refroidir à la température ambiante.
- Pour réduire le risque de blessures et ne pas endommager le mixeur, n'introduisez jamais les mains ni que des ustensiles, comme par exemple des couverts, dans la carafe du mixeur lorsque celui-ci est en fonction. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique, mais uniquement lorsque le mixeur est éteint.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou des objets tranchants pour laver ou éliminer les résidus de la carafe du mixeur.
- L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Les instructions pour le nettoyage correct de l'appareil sont reportées dans le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

### 1.2 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'assistance technique pour leur remplacement.

### 1.3 Utilisation conforme à l'usage

La non-observation des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions pour les utilisateurs peut comporter une utilisation incorrecte de l'appareil et des blessures personnelles conséquentes.

- N'utilisez pas l'appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu. L'appareil peut être utilisé pour mélanger, mixer différents ingrédients et broyer de la glace. Tout autre usage est considéré comme un usage impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et semblables, comme :
  - dans la zone cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
  - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ;
  - par les clients des hôtels, des motels et des résidences.
- D'autres utilisations, comme dans des restaurants, des bars et des cafés, sont incorrectes.

### 1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non observation des avertissements de sécurité.



Conservez ces instructions soigneusement. Si l'appareil est cédé à d'autres personnes, remettez-leur également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées depuis le site Internet Smeg « [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ».

## 1.5 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



**Les appareils portant ce symbole sont soumis à la Directive européenne 2012/19/UE.**

- Tous les appareils électriques et électroniques mis hors service doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les conférant aux centres prévus par le pays. En éliminant correctement l'appareil mis hors service, on évitera de nuire à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour des informations supplémentaires sur l'élimination de l'appareil mis hors service, adressez-vous à l'administration municipale, au Bureau d'élimination ou au magasin dans lequel l'appareil a été acheté.

## 2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Bouchon doseur
- 2) Couvercle avec trou verseur
- 3) Carafe sans BPA de 1,5 litre
- 4) Groupe amovible des lames
- 5) Base du moteur
- 6) Bouton Pulse
- 7) Manette de commande
- 8) Bouton START/STOP
- 9) Poignée
- 10) Compartiment enrouleur
- 11) Plaque d'identification

### 2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (11) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

### 2.2 Avant la première utilisation



#### Danger d'électrocution

Branchez la fiche sur une prise de courant conforme et munie d'une mise à la terre.

- N'altérez pas la mise à la terre.
  - N'utilisez pas d'adaptateur.
  - N'utilisez pas de rallonge.
  - La non observation de ces avertissements peut provoquer un incendie, une électrocution voire la mort.
- Enlevez les éventuelles étiquettes et autocollants du mixeur et nettoyez la base moteur avec un chiffon humide.
  - Démontez la carafe du mixeur.
  - Démontez le groupe des lames (voir «3.1



# Description

Comment démonter le groupe des lames (Fig. B)»).

- Lavez et séchez soigneusement (voir «4.2 Nettoyage de la carafe et du groupe des lames»).



## **Danger de démarrage accidentel**

- Assurez-vous que le mixeur est débranché de la prise de courant avant de monter ou de démonter le groupe des lames.



## **Lames affûtées**

### **Danger de coupure**

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Démontez le groupe des lames uniquement au moyen du bouchon doseur, tel qu'indiqué au paragraphe «3.1 Comment démonter le groupe des lames (Fig. B)».



- Les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, le mixeur est muni d'un blocage de sécurité qui interrompt le fonctionnement lorsqu'on démonte la carafe. Il dispose également d'un dispositif de protection du moteur qui intervient en cas de surcharge.

## 2.3 Description des pièces (Fig. A)

### **Bouchon doseur (1)**

Il peut être utilisé pour doser les ingrédients et pour dévisser le groupe des lames de la base de la carafe. Voir «3.1 Comment démonter le groupe des lames (Fig. B)».

### **Couvercle avec trou verseur (2)**

Le couvercle, muni d'un joint, ferme la carafe du mixeur et le trou au centre permet d'ajouter aisément en sécurité des ingrédients tandis que le mixeur est en fonction.

### **Carafe de 1,5 litre (3)**

Carafe sans BPA, avec bec et graduation en litres et tasses. Capacité minimale 0,25 litre (1 tasse) et maximale 1,5 litre (6 tasses).

### **Groupe des lames (4)**

Le groupe amovible des lames en acier inox permet de broyer des glaçons ou de préparer des purées de fruits, des milkshakes, des cocktails, etc.

## 2.4 Description commandes

### **Bouton Pulse (6)**

Cette fonction permet de mixer à la vitesse maximale.

### **Manette de commande (7)**

La manette permet de sélectionner une des quatre vitesses manuelles, ou d'activer les deux programmes présélectionnés : Smoothie et Glace pilée.

Pour de plus amples informations relatives à la sélection de la vitesse, voir «3.4 Suggestions pour le réglage de la vitesse».

### **Bouton START/STOP (8)**

Le bouton permet de démarrer/arrêter le mixeur.



## 3 Utilisation

### 3.1 Comment démonter le groupe des lames (Fig. B)

- Saisissez la poignée (9) et soulevez la carafe du mixeur. Enlevez le couvercle (2) de la carafe et le bouchon doseur (1) du couvercle.
- Retournez la carafe et posez-la sur une surface plane. Introduisez la partie inférieure du bouchon doseur (1) dans la base du groupe des lames.
- Tournez le bouchon doseur (1) en sens inverse horaire et dévissez le groupe des lames (4) du corps de la carafe. Démontez manuellement le groupe des lames (4) du corps de la carafe.
- Lavez les composants comme indiqué dans le chapitre «4 Nettoyage et entretien».
- Séchez soigneusement tous les composants comme indiqué dans le chapitre «4 Nettoyage et entretien» et replacez le groupe des lames dans le corps de la carafe en effectuant les opérations indiquées précédemment dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le groupe des lames est correctement inséré dans son logement.

### 3.2 Mode d'emploi du mixeur (Fig. C)

- Insérez la carafe du mixeur dans la base du moteur.
- Introduisez les ingrédients dans la carafe en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale (1,5 litre/6 tasses).
- Positionnez le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur la carafe. Assurez-vous que le couvercle est serré.
- Branchez la fiche du mixeur sur la prise de courant. La DEL rouge s'allumera pour indiquer la présence de tension.

- Sélectionnez la vitesse souhaitée ou un programme présélectionné par l'intermédiaire de la manette de commande (7). Il est également possible d'appuyer sur le bouton **PULSE** pour démarrer le produit manuellement.



Le bouton **PULSE** peut être utilisé seul ou associé à des vitesses comprises entre 1 et 3 pour atteindre la vitesse maximale.

- Appuyez sur le bouton **START** pour commencer à mixer. Consultez le tableau «3.4 Suggestions pour le réglage de la vitesse» pour de plus amples informations relatives à la vitesse à utiliser.



Les vitesses de 1 à 4 permettent de mixer en continu. Vous pouvez interrompre le fonctionnement en appuyant sur le bouton **STOP**.

Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment au cours du processus de mélange.



#### Important

- Ne laissez pas tourner le mixeur aux vitesses 1-4 pendant plus d'une minute en continu.
- Quand la carafe du mixeur est pratiquement pleine, on conseille de poser une main sur le couvercle du mixeur pour éviter qu'il ne se déplace durant le fonctionnement.

- Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients durant le mélange en enlevant le bouchon doseur et en versant les ingrédients à travers le trou du couvercle.



# Utilisation



## Danger

Le mixeur n'est pas imaginé pour mixer ou hacher les aliments secs. Introduisez les aliments secs uniquement avec des liquides en quantité suffisante pour éviter de surchauffer le mixeur et d'endommager le groupe des lames de manière permanente.

- Au terme du mélange, si vous avez sélectionné une vitesse entre 1 et 4, appuyez sur le bouton **STOP**, tournez la manette de commande sur '0' et débranchez la fiche du mixeur de la prise de courant. Si un programme présélectionné a été sélectionné, l'appareil s'arrêtera automatiquement (Consultez la section «3.3 Fonctions» pour de plus amples informations).



## Effacement/interruption du cycle de mélange

Vous pouvez effacer ou interrompre le cycle de mélange à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

## 3.3 Fonctions



### Blocage de sécurité

Le mixeur est muni d'un blocage de sécurité qui éteint automatiquement ce dernier lorsque vous enlevez la carafe. Il dispose également d'un dispositif de protection du moteur qui intervient en cas de surcharge.



### Système démarrage graduel (Smooth Start)

Au démarrage de l'appareil, la vitesse augmente progressivement jusqu'à atteindre la vitesse sélectionnée. De cette manière, on évite des dommages à l'appareil et aux ustensiles mais aussi la sortie des ingrédients, tout en obtenant un meilleur mélange.

La fonction Smooth Start fonctionne uniquement lorsqu'on sélectionne une vitesse comprise entre 1 et 4 et elle ne fonctionne pas en combinaison avec la modalité **PULSE** ou avec les programmes **GLACE PILÉE** ou **SMOOTHIE**.

### Fonction PULSE

Lorsque vous appuyez sur le bouton **PULSE**, le mixeur démarre à la vitesse maximale.

Lorsque vous relâchez le bouton, l'appareil se bloque immédiatement. Il est conseillé d'utiliser une quantité minimale de 100 g et de ne pas mixer pendant plus de cinq secondes consécutives.



La fonction **PULSE** ne fonctionne pas en combinaison avec les programmes **GLACE PILÉE** ou **SMOOTHIE**.



## Programmes Glace pilée et Smoothie

Les programmes présélectionnés « **Glace pilée** » et « **Smoothie** » modifient automatiquement la vitesse pour optimiser le mélange pendant un temps sélectionné par défaut avant de se désactiver automatiquement.

Si vous choisissez un des deux programmes présélectionnés, après avoir appuyé sur le bouton **START**, le mixeur commence à fonctionner automatiquement et la DEL du bouton central s'allume pour indiquer que le cycle est actif.

Utilisez le programme **GLACE PILÉE** (temps présélectionné 50 secondes) qui fonctionne aux impulsions intenses et brèves pour mixer des glaçons ou des fruits surgelés.

Utilisez le programme **SMOOTHIE** (temps présélectionné 60 secondes) pour mixer des fruits, des crèmes glacées ou du yaourt et obtenir des purées de fruits denses et crémeuses.

FR

### 3.4 Suggestions pour le réglage de la vitesse

Vitesse	Préparation
 <b>PULSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaçons</li> <li>• Viande</li> <li>• Options de nettoyage automatique («4.3 Utilisation de l'option de nettoyage automatique»).</li> </ul>
<b>1 ou 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse/Sorbets</li> <li>• Pâte à frire/Condiments pour salades</li> <li>• Boissons glacées mélangées</li> </ul>
<b>3 ou 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crèmes de légumes/Soupes</li> <li>• Crème chantilly</li> <li>• Milk-shakes/Purées de fruits</li> <li>• Pesto/Purée de fruits ou de légumes</li> </ul>
 <b>SMOOTHIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purées de fruits et milk-shakes</li> <li>• Purées de fruits avec des fruits congelés</li> </ul>
 <b>GLACE PILÉE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaçons</li> <li>• Fruits et légumes congelés coupés en morceaux</li> </ul>



Les vitesses indiquées dans le tableau sont indicatives et elles peuvent varier en fonction de la recette et de l'interaction entre les différents ingrédients utilisés.



## Suggestions pour utiliser le mixeur

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé de couper les aliments à mixer en morceaux.
- N'utilisez pas la fonction **PULSE** pendant plus de 5 secondes consécutives. Il pourrait être nécessaire d'interrompre le fonctionnement pour faire glisser avec une spatule les ingrédients le long des parois de la carafe du mixeur.
- Lorsque vous mixez les ingrédients liquides et secs, il est conseillé d'introduire d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients secs.
- Retirez les éléments durs éventuels de la nourriture à mixer (par ex. trognons ou noyaux des fruits, os de la viande et similaires).
- Ne laissez pas les résidus d'aliments sécher trop longtemps à l'intérieur de la carafe et sur les lames, car il pourrait être très difficile de les éliminer. Si vous ne pouvez pas les éliminer immédiatement, versez-y un peu d'eau chaude et laissez tremper.
- Ne mixez pas d'aliments chauds. Avant de mixer, laissez refroidir les aliments à la température ambiante.

## 4 Nettoyage et entretien



### Utilisation impropre. Danger d'électrocution

- Assurez-vous que le mixeur est débranché de la prise de courant avant de monter ou de démonter le groupe des lames.



### Utilisation impropre. Risque de dommages aux surfaces.

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de raclours métalliques tranchants.

### 4.1 Nettoyage de la base du moteur

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un détergent neutre.

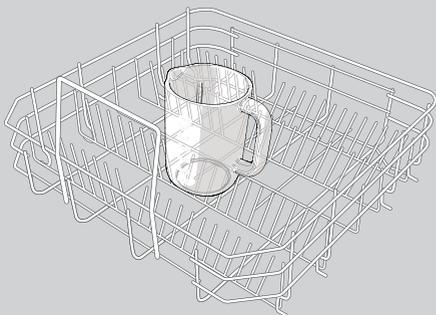


## 4.2 Nettoyage de la carafe et du groupe des lames

- Lavez la carafe et le bouchon doseur à l'eau chaude et au savon ou au lave-vaisselle.



La carafe du mixeur doit être lavée au lave-vaisselle seulement après avoir retiré le groupe des lames, sans la retourner. Le groupe des lames peut être lavé à l'eau chaude et au savon, JAMAIS au lave-vaisselle.



### Lames affûtées

#### Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Démontez le groupe des lames uniquement au moyen du bouchon doseur.

## 4.3 Utilisation de l'option de nettoyage automatique

La carafe du mixeur et le groupe des lames peuvent être nettoyés moyennant l'option de nettoyage automatique :

- 1) Remplissez la carafe avec de l'eau chaude et du détergent neutre.
- 2) Tournez la manette de commande sur 1.
- 3) Appuyez sur le bouton **START**.
- 4) Appuyez sur le bouton **PULSE** pendant deux secondes consécutives. Répétez l'opération une dizaine de fois.
- 5) Enlevez la carafe, videz-la et rincez-la.
- 6) Séchez soigneusement.

## 4.4 Nettoyage des autres parties du mixeur

Vous pouvez laver le couvercle du mixeur et le bouchon doseur à l'eau chaude et au savon ou au lave-vaisselle.

Assurez-vous qu'il soient complètement secs avant de les remonter sur le mixeur.



## Nettoyage et entretien

### 4.5 Quoi faire si...

Problème	Cause	Solution
<b>Le moteur ne démarre pas.</b>	Le moteur a surchauffé.	Débranchez du secteur et laissez refroidir le moteur.
	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Branchez la fiche sur la prise de courant. N'utilisez ni d'adaptateurs ni de rallonges. Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
	Le câble est défectueux.	Contactez le Centre d'Assistance agréé.
<b>Le mixeur vibre.</b>	Absence de courant électrique.	Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
	Le mixeur n'est pas posé sur un plan stable.	Posez le mixeur sur une surface stable et plane.
	Les pieds antidérapants en caoutchouc sont usés.	Demandez à un Centre d'Assistance agréé de procéder au remplacement.
<b>Le mixeur s'allume, mais les lames ne tournent pas.</b>	On a sélectionné une vitesse trop élevée ou bien le contenu du bol est excessif.	Réglez sur une vitesse inférieure et contrôlez que la carafe n'est pas excessivement remplie.
	La carafe n'a pas été correctement insérée dans sa base.	Enlevez la carafe et insérez-la correctement dans sa base.
<b>Le mixeur s'arrête durant le fonctionnement.</b>	Le moteur a surchauffé.	Débranchez du secteur et laissez refroidir le moteur.
<b>La DEL rouge clignote à intervalles réguliers.</b>	La carafe n'est pas correctement insérée dans sa base.	Contrôlez la position de la carafe dans la base.
<b>Le mixeur s'arrête durant le fonctionnement et la DEL blanche clignote.</b>	Les lames pourraient s'être coincées.	Débranchez la fiche et libérez les lames en utilisant une spatule.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



## 5 Recettes

### Mélange de fruits

#### Ingrédients :

- 2 nectarines dénoyautées (ou au sirop) et coupées en morceaux
- 125 g de framboises surgelées
- 125 g de fraises surgelées
- 125 ml de jus d'orange
- 125 ml de jus de pommes

#### Préparation

- 1) Versez les morceaux de nectarines et tous les jus dans le récipient du mixeur.
- 2) Ajoutez les fruits congelés.
- 3) Tournez la manette de commande sur le programme **Smoothie** et actionnez l'appareil en appuyant sur le bouton **START**.
- 4) Faites fonctionner pendant 40 secondes.

### Lait de soja

#### Ingrédients pour 1 litre de lait de soja :

- 100 g de soja jaune
- 1,4 litre d'eau

#### Préparation

- 5) Lavez et laissez tremper 100 g de soja jaune dans de l'eau froide, couvrez et laissez reposer de 18 à 24 heures.
- 6) Au bout de 24 heures, lavez bien le soja, égouttez-le et mixez-le avec 400 g d'eau à la vitesse **4** pendant 40 secondes, jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- 7) Mettez une grande casserole sur le feu avec 1 l d'eau et amenez à ébullition.
- 8) Ajoutez le soja mixé, écumez l'éventuelle mousse qui se forme. Portez à ébullition et cuisez pendant 20 minutes.
- 9) Éteignez et laissez reposer en couvrant la casserole pendant 20 minutes.
- 10) Lorsque le temps de repos s'est écoulé, versez le lait obtenu dans une bouteille en le filtrant, peu à peu, à l'aide d'une passoire et d'une gaze stérile.
- 11) Aromatisez et sucrez le lait de soja à volonté avec de la vanille, du miel, du malt et différents sirops.



## Recettes

### Crème chantilly

#### Ingrédients :

500 g de crème fraîche froide

50 g de sucre glace

#### Préparation

- 1) Montez la crème chantilly à la vitesse **3** pendant 30 secondes environ.
- 2) Interrompez le cycle en appuyant sur le bouton **STOP**.
- 3) Ajoutez le sucre glace.
- 4) Sélectionnez la vitesse **4** et mixez pendant 15 secondes pour monter le mélange.



Vous pouvez également monter la crème fraîche sans le sucre glace.

Dans ce cas, sélectionnez la vitesse **4** et mixez pendant 40 secondes.

### Purée végétale

#### Ingrédients :

300 g de courgettes

100 g d'eau ou de bouillon

#### Préparation

- 5) Cuisez les courgettes à la vapeur et coupez-les en petits morceaux.
- 6) Transférez les morceaux de légumes dans le mixeur et mélangez à la vitesse **4** pendant 45 secondes en ajoutant peu à peu de l'eau ou du bouillon végétal pour obtenir une crème homogène.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.