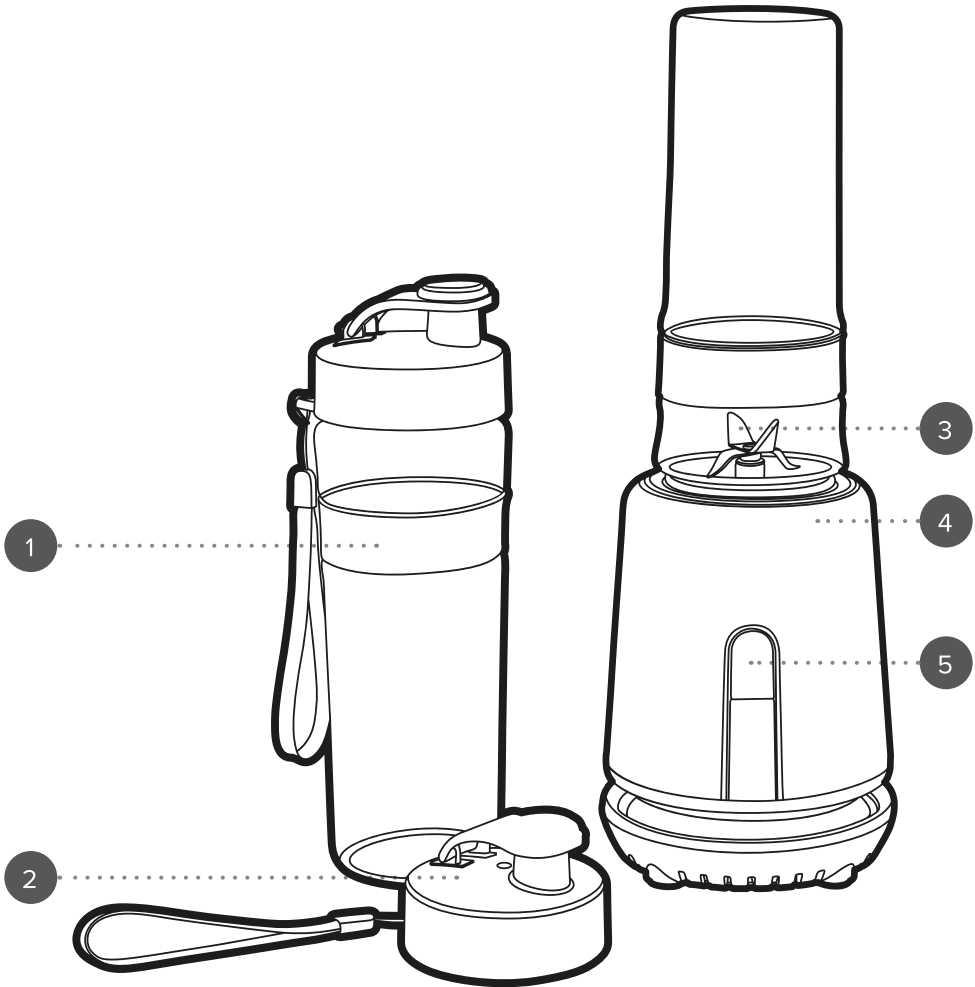


Manuel d'utilisation

Mixeur



1. Gobelet de 600 ml (qté. 2)
2. Couvercle type gourde (qté. 2)
3. Couvercle à quatre lames

4. Base du mixeur
5. Bouton d'alimentation

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le câble de chargement. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- N'utilisez pas d'accessoires cassés, endommagés ou desserrés.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.

- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- N'utilisez pas de lames rotatives ou de lames cassées ou desserrées.
- Ne mixez pas d'ingrédients à sec. Ajoutez toujours une petite quantité de liquide.
- Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.



ATTENTION : ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser. Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil. Objets tranchants : ne touchez pas les lames.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le mixeur de l'alimentation secteur avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

ÉTAPE 2 : nettoyez la base du mixeur avec un chiffon doux et humide, puis laissez-la sécher complètement.

ÉTAPE 3 : pour nettoyer les gobelets, rincez-les sous l'eau du robinet ou ajoutez de l'eau savonneuse et mixez pendant environ 30 secondes.

ÉTAPE 4 : videz l'eau, remplissez à nouveau les gobelets d'eau et répétez l'opération jusqu'à ce qu'ils soient propres.

Ne touchez jamais les lames. Avec une extrême prudence, nettoyez-les à l'aide d'une brosse et séchez-les soigneusement.

N'immergez jamais la base du mixeur ou la partie inférieure du couvercle à quatre lames dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez pas de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le mixeur, car cela risquerait de l'endommager. Le mixeur, le couvercle type gourde et le couvercle à quatre lames ne passent pas au lave-vaisselle.

Les gobelets passent au lave-vaisselle.



REMARQUE : nettoyez toujours le mixeur immédiatement après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT : manipulez le couvercle à quatre lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Soyez prudent lorsque vous fixez, retirez, nettoyez et rangez les accessoires.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mixeur pour la première fois, lavez tous les accessoires et l'intérieur du pichet à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

Nettoyez la base du mixeur avec un chiffon doux et humide, puis laissez-la sécher complètement.



REMARQUE : lors de la première utilisation du mixeur, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du mixeur pour une bonne ventilation.



AVERTISSEMENT : la durée maximale de fonctionnement continu est de 30 secondes. Laissez refroidir pendant au moins 1 minute avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisation du mixeur

ÉTAPE 1 : placez la base du mixeur sur une surface plate et stable, à une hauteur confortable.

ÉTAPE 2 : placez les ingrédients dans le gobelet, en veillant à ne pas dépasser le repère de remplissage maximal.

ÉTAPE 3 : versez une petite quantité de liquide dans le gobelet de la taille de votre choix pour faciliter le mélange des ingrédients.

ÉTAPE 4 : fixez le couvercle à quatre lames sur le gobelet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ÉTAPE 5 : branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 6 : pour mixer les ingrédients, retournez le gobelet pour que le couvercle à quatre lames soit orienté vers le bas, puis alignez la flèche du couvercle à quatre lames avec celle sur la base du mixeur.

ÉTAPE 7 : appuyez sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Pour commencer à mixer, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation sur la base du mixeur. Mixez pendant la durée souhaitée puis relâchez le bouton d'alimentation.

ÉTAPE 8 : éteignez le mixeur et débranchez-le de l'alimentation secteur. Pour retirer le gobelet, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le de la base.

ÉTAPE 9 : retirez le couvercle à quatre lames en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis remplacez-le par le couvercle type gourde, selon vos besoins.



REMARQUE : avant utilisation, vérifiez que le couvercle type gourde est bien fixé. Si les lames ne tournent pas correctement, arrêtez le mixeur et retirez délicatement le couvercle à quatre lames. Ajoutez une petite quantité de liquide froid ou réduisez la quantité d'ingrédients dans le gobelet.



ATTENTION : manipulez le couvercle à quatre lames avec précaution, car les lames peuvent chauffer pendant l'utilisation.



AVERTISSEMENT : ne mixez pas de liquides ni d'aliments chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et, le cas échéant, des blessures graves. Ne mixez pas de façon prolongée. La durée de fonctionnement maximale est de 30 secondes. Laissez le mixeur refroidir pendant 1 minute avant de l'utiliser à nouveau. L'utilisation du mixeur pendant plus de 30 secondes d'affilée entraîne une augmentation de la température, qui peut à son tour entraîner une accumulation de pression. Si cela se produit, éteignez le mixeur et débranchez-le de l'alimentation secteur, puis laissez-le refroidir complètement avant d'essayer de retirer le couvercle à quatre lames. Dans ce cas-là, n'immergez pas le gobelet dans de l'eau froide. Ne dépassez jamais le repère de remplissage maximal lors de l'ajout d'ingrédients dans le gobelet, car cela pourrait provoquer un débordement et endommager le mixeur. N'utilisez pas le mixeur si le gobelet est fissuré, cassé ou vide.

Conseil pratique

Si les ingrédients ne se mélangent pas uniformément, retirez le gobelet de la base. Ensuite, secouez-le pour répartir les ingrédients, puis mixez à nouveau.

Recommandations concernant les gobelets

Usage	Type de préparation
Mixage	Pâte Sauce dips
Sauces	Vinaigrettes Sauces pour salade Sauces simples
Mixage d'ingrédients congelés	Glace Fruits congelés Crème glacée
Super smoothies/ Smoothies nutritifs	Fruits Légumes Jus

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le mixeur ne fonctionne pas.	Le mixeur n'est pas branché sur l'alimentation secteur. Le couvercle à quatre lames n'est pas correctement fixé au gobelet.	Branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le. Vérifiez que les filetages sont correctement alignés et tournez le couvercle à quatre lames dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
Le couvercle requis ne se fixe pas sur le gobelet.		Placez le gobelet sur une surface plane et fixez le couvercle requis sur la partie supérieure du gobelet, en veillant à ce que les filetages soient correctement alignés. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
La boisson contient encore des morceaux.	Il y a trop d'ingrédients dans le gobelet.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le gobelet.
La boisson est trop liquide et manque de saveur.	Les ingrédients ont été trop mixés.	Utilisez le mixeur pour mixer les ingrédients par petites impulsions afin d'obtenir des résultats optimaux.
Le gobelet fuit.	Le couvercle requis n'est pas correctement fixé sur le gobelet.	Vérifiez que les filetages sont correctement alignés et tournez le couvercle requis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
Les ingrédients ne se mélangent pas bien.		Utilisez le mixeur pour mixer les ingrédients par petites impulsions afin d'obtenir des résultats optimaux. Mixez les ingrédients congelés par brèves impulsions d'environ 2 à 5 secondes.

Rangement

Remontez le mixeur.

Vérifiez que le mixeur est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Spécifications

Code produit : PT6133

Tension de fonctionnement : 220–240 V ~ 50 Hz

Alimentation : 350 W

RECETTES

Vous pouvez vous inspirer des recettes proposées ci-dessous. Les quantités d'ingrédients sont indiquées à titre informatif et basées sur le mixage d'ingrédients hachés (morceaux d'environ 2 cm maximum) avec des pauses, dans la gourde de 600 ml. Si vous utilisez la gourde de 400 ml, réduisez le volume de tous les ingrédients d'environ 30%.



REMARQUE : secouer la gourde après avoir ajouté des ingrédients permettra de les répartir uniformément et facilitera le processus de mixage.



ATTENTION : ne dépassez jamais le repère de remplissage maximal.

Smoothie vert et léger

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

150 g de mangue en morceaux
110 g de banane surgelée en rondelles
40 g de feuilles d'épinard ou 1 portion de feuilles d'épinard entières surgelées
250 ml de lait d'amande sucré

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez les épinards et mixez. Appuyez sur le bouton d'alimentation par brèves impulsions pour mixer les épinards.

Ajoutez 50 g de mangue en morceaux et 50 g de banane en rondelles, puis appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant plusieurs secondes.

Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez encore 50 g de mangue en morceaux et le reste des rondelles de banane.

Secouez la gourde et mixez à nouveau. Une fois les ingrédients mixés, ajoutez le reste de la mangue en morceaux, secouez et mixez.

Smoothie à la fraise et à la banane

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

160 g de yaourt grec entier
150 g de banane surgelée en rondelles
130 g de fraises surgelées coupées
130 ml de lait entier

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez le yaourt grec. Ajoutez 50 g de banane et 50 g de fraises, secouez la gourde et commencez à mixer.

Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant plusieurs secondes. Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez encore 50 g de banane et 40 g de fraises. Secouez et mixez à nouveau.

Répétez l'opération ci-dessus avec le reste de la banane et des fraises.

Smoothie tango à la mangue

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

120 g de yaourt grec entier
140 g de mangue en morceaux
140 g d'ananas en morceaux
140 ml de lait d'amande sucré
2 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez le yaourt grec, 50 g de mangue en morceaux et 50 g d'ananas en morceaux. Secouez la gourde, puis commencez à mixer. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant plusieurs secondes. Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez encore 50 g de mangue en morceaux et 50 g d'ananas en morceaux. Secouez et mixez à nouveau, puis répétez l'opération ci-dessus avec le reste de la mangue et de l'ananas.

Pour obtenir une consistance plus épaisse, utilisez un mélange de mangue et d'ananas en morceaux surgelés et frais.

Milk-shake protéiné à la banane et au beurre de cacahuètes

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

120 g de banane surgelée en rondelles
240 ml de lait d'amande sucré
1 cuillère de poudre de protéines nature
2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
1½ cuillère à soupe de miel
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez le miel, l'extrait de vanille, le beurre de cacahuètes et la poudre de protéines.

Ajoutez 50 g de banane, secouez la gourde, puis commencez à mixer. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant plusieurs secondes.

Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez encore 50 g de banane. Secouez et mixez à nouveau. Répétez l'opération ci-dessus avec le reste de la banane.

Milk-shake au chocolat et à la noisette

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

3 gaufrettes au chocolat et à la noisette en barre, coupées en 12 morceaux
200 g de crème glacée à la vanille
235 ml de lait entier

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez 100 g de crème glacée et 4 morceaux de gaufrettes au chocolat et à la noisette, puis secouez la gourde. Commencez à mixer en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant plusieurs secondes.

Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez 50 g de crème glacée et 4 autres morceaux de gaufrettes au chocolat et à la noisette. Secouez et mixez à nouveau. Ajoutez le reste de la crème glacée et des morceaux de barres gaufrettes au chocolat et à la noisette, secouez, puis mixez à nouveau. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat (facultatif).

Milk-shake au chocolat, au caramel et aux brownies

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

6 mini-brownies, coupés en deux
250 g de crème glacée au chocolat
200 ml de lait entier

Préparation

Versez le lait dans la gourde. Ajoutez 70 g de crème glacée au chocolat et la moitié des brownies coupés en deux. Secouez la gourde, puis commencez à mixer. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant plusieurs secondes. Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez 50 g de crème glacée, secouez et mixez à nouveau. Répétez l'opération ci-dessus deux fois en ajoutant 50 g de crème glacée à chaque fois. Ajoutez le reste des brownies, secouez, puis mixez.

Milk-shake au caramel et au café

Pour 1 gourde (600 ml)

Ingrédients

260 g de crème glacée à la vanille
170 ml de lait entier
1 cuillère à soupe de café instantané
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à soupe de caramel salé

Préparation

Ajoutez le lait dans la gourde. Ajoutez 75 g de crème glacée, puis le café. Secouez la gourde, puis commencez à mixer. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez le enfoncé pendant plusieurs secondes. Une fois les ingrédients suffisamment mixés, ajoutez 80 g de crème glacée, puis le cacao en poudre. Secouez et mixez à nouveau. Une fois les ingrédients mixés, ajoutez encore 80 g de crème glacée, puis le caramel salé. Secouez et mixez. Enfin, ajoutez le reste de la crème glacée, secouez et mixez.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD060324/MD120324/V2