

210 mm

142 mm

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie " totale " pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais **ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (couteau par exemple), le manque d'entretien ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'un mauvais emploi.** Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 01.60.60.96.70.**

Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut pas nous être retourné sans notre accord préalable. Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur l'extérieur du carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie Nous vous recommandons d'utiliser le carton d'origine qui est conçu pour le transport de l'appareil.** Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Ne pas oublier de placer une **copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne. Votre appareil doit être impérativement nettoyé.**



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI 9/16

SUPER BLENDER NATURAMIX® référence CY-326



Certification	GS, CE, EMC, CB, LFGB, RoHS, REACH
Tension d'utilisation, fréquence, puissance	220-240V~, 50/60Hz,
Puissance moteur	2000W
Rotation	32000 tours / minute
Dimensions (cm)	Largeur 18 x profondeur 18 x hauteur 38
Poids (kg)	5.5kg

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient d'ôter sans forcer la fiche du cordon de la prise murale.. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut connecter le cordon d'alimentation à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide.
5. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur, ni près d'une source de chaleur.
Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts ~ 50/60 Hz

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

1. Débrancher l'appareil de la prise murale
2. S'assurer que l'appareil est vide
3. Votre appareil **doit être nettoyé** avant de le ranger
4. Nettoyer le corps motorisé de l'appareil à l'aide d'un linge sec et doux
5. Ne pas immerger dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
6. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
7. Ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec

Nettoyage des accessoires et du bol

1. Faire tourner de l'eau tiède ou chaude pendant 30 secondes à pleine vitesse afin d'effectuer un pré-nettoyage
2. Nettoyer chaque accessoire (couvercle, capuchon, couteau et poussoir) à l'eau savonneuse puis rincer abondamment à l'eau claire...bien sécher avant rangement.
3. Nettoyer le bol également à l'eau savonneuse (attention la lame est coupante, il faut utiliser une manique pour la nettoyer) puis rincer à l'eau claire...bien sécher avant rangement

Il est très important de bien vérifier que l'appareil est correctement nettoyé est bien sec avant de le ranger.

Il est nécessaire de mettre des gants adéquats afin d'éviter tout risqué de coupure lors d'un contact avec la lame (couteau)

- 7. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
 - 8. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau avant de l'avoir débranché ! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
 - 9. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
 - 10. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides
 - 11. Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie, il doit être réparé par une personne qualifiée.
 - 12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instructions et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.**

CONSIGNES ADDITIONNELLES SPECIFIQUES

- 1. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 15 centimètres de chaque côté de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable et non chauffée
- 2. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- 3. Toujours mettre le capuchon doseur en utilisation
- 4. Ne pas toucher le bol lorsque vous cuisiner à plus de 60°C
- 5. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
- 6. Attention : Risque de brulure par évaporation chaude lorsque vous enlevez le couvercle
- 7. Ne pas introduire un accessoire par le trou du capuchon doseur lors du mixage

LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. IL EST IMPERATIF DE CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION et UTILISATION DE L'APPAREIL



MISES EN GARDE / CONSEILS

A lire impérativement avant utilisation de votre appareil

CET APPAREIL EST EQUIPE DE COUTEAUX TRES TRANCHANTS, IL EST NECESSAIRE DE FAIRE TRES ATTENTION LORS DU DEMONTAGE ET DU REMONTAGE AINSI QUE LORS DU NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

APRES UTILISATION VOTRE APPAREIL DOIT ETRE SYSTEMATIQUEMENT NETTOYE AFIN D'EVITER TOUT RISQUE ALIMENTAIRE

Votre appareil doit être nettoyé après chaque utilisation et avant rangement

LA CAPACITE DE VOTRE APPAREIL DEPEND DE LA QUALITE DE L'ALIMENT QUE VOUS SOUHAITEZ MIXER et du mode d'UTILISATION. NE JAMAIS DEPASSER L'EQUIVALENT DE 2 LITRES

TOUJOURS POSITIONNER LE CAPUCHON SUR LE BOL EN COURS D'UTILISATION et bien le verrouiller

EN DEBUT D'UTILISATION et NOTAMENT LORS DE LA 1^{ère} UTILISATION, VOUS CONSTATEREZ UNE ODEUR PROVENANT DU MOTEUR. CECI EST NORMAL ET DISPARAITRA AVEC LE TEMPS

BOL du BLENDER

LE BOL DU BLENDER EST EN TRITAN ... c'est une matière très résistante aux chocs et surtout sans BPA (Bisphénol A) afin qu'il n'y ait aucun risque de transmission dans les aliments

FORME DU BOL

La forme carrée du bol associée à un fond en cuvette permet de ramener constamment les aliments vers le centre du bol où se situent les lames.

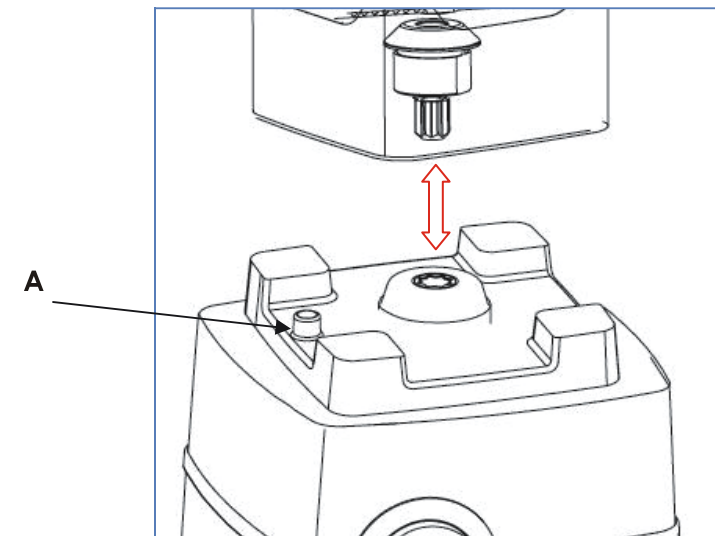
Le mélange obtenu sera ainsi homogène, surtout lors de l'utilisation de l'appareil à vitesse élevée

ENTRETIEN DU BOL ET DE LA LAME

Pour allonger la durée de vie de votre bol il est nécessaire de suivre les indications ci-après :

1. Pour nettoyer le bol, mettre 1 litre d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle (l'équivalent de 2 cuillères à café)
2. Fermer le bol avec le couvercle et appuyer sur la touche " P pulse " pendant 20 à 30 secondes
3. Puis rincer à l'eau claire jusqu'à ce que le liquide vaisselle soit éliminé
4. Bien essuyer le bol jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau stagnante dans le fond
5. Il est également vivement conseillé de désinfecter régulièrement le bol avec 1 cuillère à café d'eau de javel diluée dans 40cl d'eau laisser puis laisser quelques minutes dans le fond de l'appareil... ensuite rincer abondamment
6. Lorsque le bol est bien nettoyé et séché, si vous souhaitez le ranger et ne pas l'utiliser pendant un long moment, nous vous conseillons d'appliquer un peu d'huile végétale alimentaire sur les joints et sur les lames du couteau. Bien évidemment, lors de sa réutilisation il sera nécessaire de nettoyer le bol comme décrit précédemment

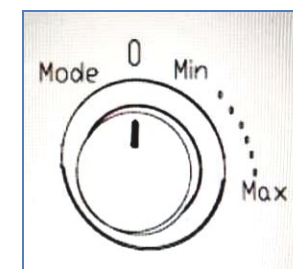
ASSEMBLAGE DU BOL SUR LA BASE MOTORISEE



La poignée du bol doit être face à vous (coin droit). La base motorisée est équipée d'un petit interrupteur de sécurité "A" qui permet ou non à l'appareil de fonctionner suivant le positionnement du bol. Cet interrupteur ne peut s'actionner que lorsque le bol est bien positionné

Avant la mise en fonctionnement de votre appareil bien vérifier le bon enclenchement de l'axe de la lame sur la base motorisée. Faire tourner la lame si nécessaire...en prenant bien garde de ne pas vous couper !

DESCRIPTION et UTILISATION du bouton et des touches de COMMANDES



BOUTON PRINCIPAL DE COMMANDE

IMPORTANT

L'appareil ne peut fonctionner qu'à la condition que le bouton principal soit au préalable systématiquement positionné sur "0". La position "0" permet d'arrêter l'appareil et de le réinitialiser



TOUCHES de COMMANDES AUTOMATIQUES

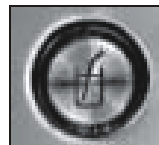
Préalable :

Positionner le bouton sur la position "Mode" pour pouvoir utiliser une des trois touches de fonctionnement. Une fois le bouton positionné sur mode, les 3 touches s'illuminent en bleu. Lorsque vous appuierez sur une des 3 touches, celle-ci restera illuminée et les 2 autres s'éteindront



FONCTION "PULSE"

Permet de réaliser un mélange à vitesse élevée tant que l'on appuie de manière constante sur la touche. Cette fonction est souvent utilisée pour effectuer un mélange complémentaire à un mélange déjà réalisé



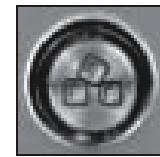
FONCTION "SMOOTHIES"

Un appui bref sur ce bouton vous permet de réaliser des smoothies avec un programme automatique d'une durée de 2 minutes. La vitesse augmentera de manière progressive jusqu'à son maximum

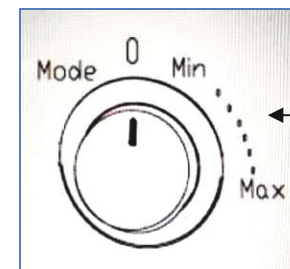
FONCTION "BROYAGE GLAÇONS"

Un appui bref sur cette touche vous permet de démarrer le programme pour broyer les glaçons pendant une durée de 40 secondes. Le couteau tourne par "a-coups"

Conseil : Afin de faciliter la circulation des glaçons dans le bol et obtenir un broyage de qualité, nous vous conseillons de mettre un peu d'eau dans le fond du bol.



UTILISATION MANUELLE DU BOUTON DE COMMANDE



Dans ce cas, la rotation du bouton dans le sens des aiguilles d'une montre vous permet de faire varier la vitesse de rotation du minimum au maximum

COUVERCLE

Le couvercle du bol est équipé d'une sécurité. **Sans le couvercle, l'appareil ne peut pas fonctionner.** La languette du couvercle vous permet de l'enclencher correctement et fermement

