

Mélangeur à immersion à vitesse variable

Guide d'utilisation

Modèle
HH1001208
UGS
043-0768-2

vida^{MC}
par PADERNO

Table des matières

Mesures de protection importantes	04
Remarques au sujet du cordon	06
Réglage du mélangeur	06
Réglage du hachoir	07
Réglage du fouet	08
Utilisation de votre mélangeur à immersion	08
Utilisation du hachoir	09
Utilisation du fouet	11
Nettoyage et entretien	11
Nettoyage rapide	11
Notre garantie	12

Mesures de protection importantes

Avant d'utiliser l'appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être suivies, notamment :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions à titre de référence.
2. Vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, soit tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. L'appareil ne doit pas être réparé ou ouvert par une personne n'ayant pas de qualification professionnelle. Reportez-vous à la section « Notre garantie » concernant la garantie de l'article avant de retourner l'appareil au point de vente.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service autorisé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
5. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher le mélangeur, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

6. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
7. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, n'immergez pas la partie supérieure du mélangeur dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Une surveillance attentive s'impose lorsque vous utilisez votre appareil ménager à proximité d'enfants.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
10. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange ou le hachage des aliments afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais ne doit être utilisé que lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
11. L'appareil ne peut pas être utilisé pour hacher de la glace ou mélanger des substances dures et sèches; la lame pourrait être endommagée ou devenir émoussée.
12. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais la lame du hachoir dans le récipient du hachoir sans placer le récipient sur une surface lisse et horizontale.

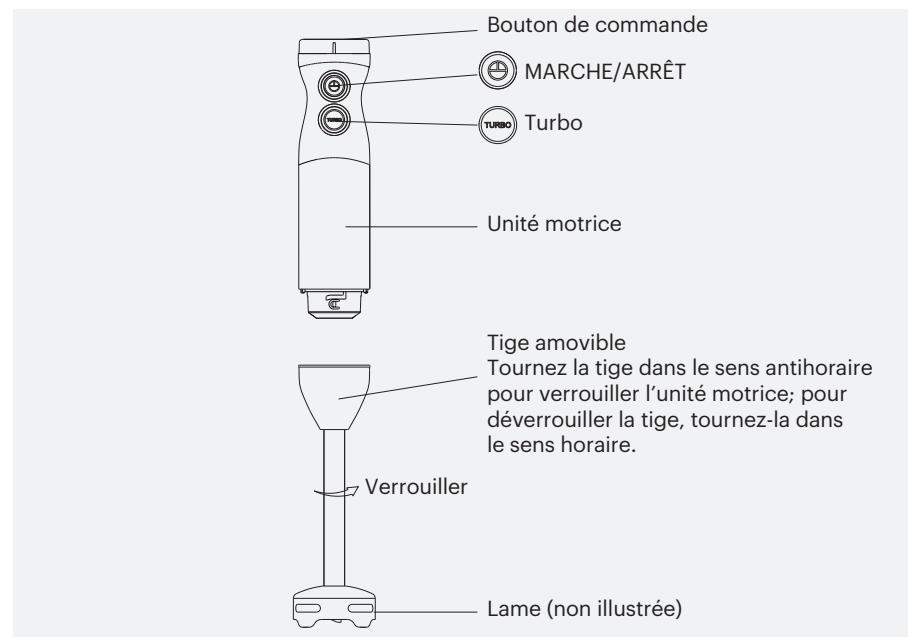
13. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. N'ouvrez pas le couvercle du hachoir tant que les lames ne sont pas complètement arrêtées.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
15. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
16. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et il faut faire preuve de prudence lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
17. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
18. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
19. Retirez toujours l'ensemble de lame avant de verser le contenu du récipient.
20. Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de commencer le démontage.
21. Les lames en métal sont extrêmement pointues; manipulez-les avec soin.
22. Tenez toujours la tige de la lame plutôt que le bord tranchant lorsque vous manipulez et nettoyez la lame. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
23. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol du mélangeur et du nettoyage.
24. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le bol ou la tasse, car il peut éclabousser et causer des brûlures.
25. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
26. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
27. La durée de fonctionnement de l'appareil sans aliment ou liquides ne doit pas dépasser 15 secondes.
28. Si l'appareil cesse de fonctionner en raison de l'activation du dispositif de sécurité thermique en raison de la température, il peut être redémarré après que sa température interne ait baissé. Avant de redémarrer le mélangeur, retirez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

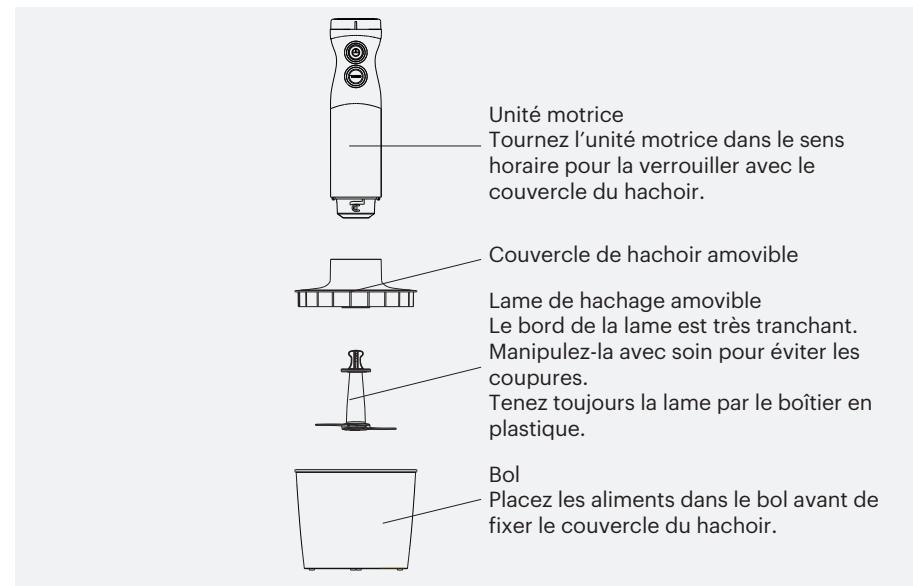
Remarques au sujet du cordon

Ce ventilateur est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, veuillez faire appel à un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

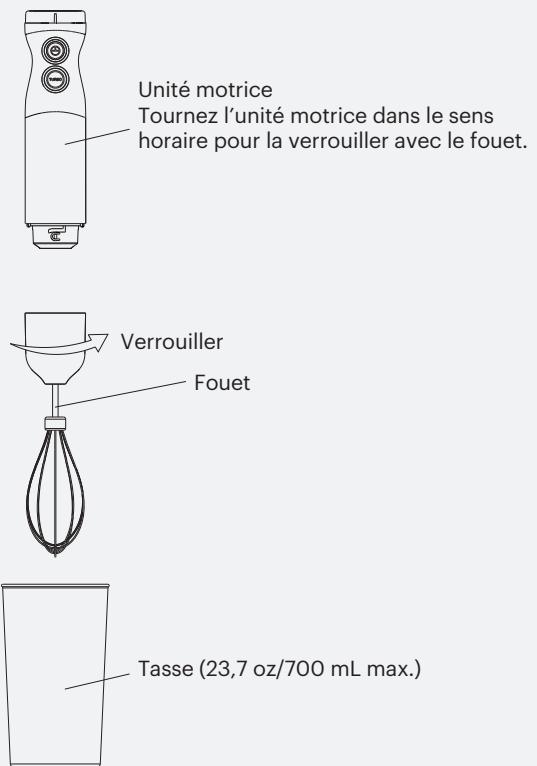
Réglage du mélangeur



Réglage du hachoir



Réglage du fouet



Utilisation de votre mélangeur à immersion

Avant la première utilisation, nettoyez le mélangeur conformément à la section « Nettoyage rapide ».

1. La durée maximale d'exécution continue est de 1 minute. Le mélangeur à immersion doit reposer 3 minutes entre chaque cycle d'utilisation.
2. Pour assembler la tige amovible avec l'unité motrice, tournez la tige dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
Pour démonter la tige, tournez-la dans le sens horaire.

3. Branchez le mélangeur dans la prise de courant.
4. Abaissez le mélangeur à main dans les aliments et appuyez sur le bouton  de marche en haut de l'unité motrice.
5. Pour arrêter le mélangeur à main, relâchez le bouton  de marche en haut de l'unité motrice.
6. Pour mélanger les légumes durs, coupez-les en dés de 3/8 po (1 cm) et ajoutez le liquide avant de mélanger. Ne mettez pas plus de 10 oz (280 g) de légumes durs et ajoutez 15 oz (420 g) de liquide avant de mélanger. Par exemple, pour mélanger les carottes, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le bol de hachoir,

puis ajoutez 1 3/4 t (420 g) de liquide avant de mélanger.

Remarque : Il y a un bouton de commande de vitesse que vous pouvez tourner dans le sens horaire pour augmenter la vitesse, et dans le sens antihoraire pour diminuer la vitesse pendant que vous appuyez sur le bouton  de marche. Le contrôle de vitesse ne sera possible que si vous appuyez sur le bouton  turbo pour activer le mélangeur. Si vous appuyez sur le bouton turbo au lieu du bouton de marche, le bouton de commande de vitesse n'affectera pas la vitesse.

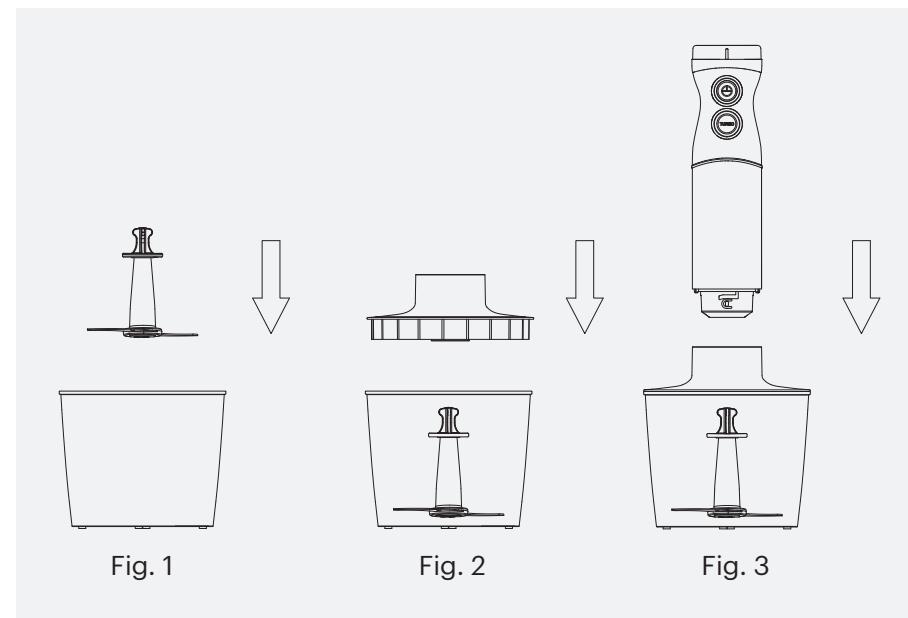
Utilisation du hachoir

1. La durée maximale d'exécution continue dans la configuration du hachoir est de 30 secondes. Le mélangeur à immersion doit reposer 3 minutes entre chaque cycle d'exécution.
2. Placez le bol du hachoir sur une surface propre et plane.
3. Assemblez la lame de hachage en acier inoxydable dans le bol du hachoir (voir fig. 1).
4. Fixez le couvercle au bol du hachoir (voir fig. 2).
5. Placez les aliments dans le bol du hachoir.
6. Fixez le couvercle sur le bol du hachoir jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (voir fig. 2).
7. Fixez le moteur à l'ensemble hachoir en vissant l'unité motrice sur le couvercle du hachoir (voir fig. 3).
8. Branchez l'appareil dans une prise de courant et appuyez sur l'interrupteur de marche pour démarrer l'opération.
9. Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton  de marche en haut de l'unité motrice.
10. Après avoir terminé le hachage, débranchez d'abord le cordon de la prise, puis retirez le moteur du couvercle du hachoir en le tournant dans le sens antihoraire.

11. Ouvrez le couvercle du hachoir et retirez les aliments hachés.

Attention :

- Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base avant d'avoir d'abord placé le bol correctement.
- Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien verrouillé en place lors de l'utilisation de l'appareil.



- Ne retirez pas le couvercle du hachoir avec l'unité motrice du mélangeur à immersion fixée. Débranchez d'abord le bol du hachoir avec le couvercle du moteur du mélangeur à immersion, puis retirez le couvercle du hachoir du bol.

Utilisation du fouet

Le temps de fonctionnement maximal en continu du fouet est de 2 minutes. Le mélangeur à immersion doit reposer 3 minutes entre chaque cycle d'exécution.

1. Pour assembler le fouet à l'unité motrice, tournez le fouet dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit serré. Pour démonter le fouet, tournez-le dans le sens horaire.
2. Branchez le mélangeur à main dans une prise de courant.
3. Placez les aliments dans la tasse.
4. Abaissez le mélangeur à immersion dans les aliments et appuyez sur l'interrupteur de marche situé en haut de l'unité motrice.
5. Pour arrêter le mélangeur à main, relâchez l'interrupteur de marche en haut de l'unité motrice.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et retirez la tige amovible.
REMARQUE : Ne plongez pas la tige amovible du mélangeur dans l'eau, car la lubrification des roulements pourrait s'enlever.
2. Lavez la tige amovible sous l'eau courante, sans utiliser de nettoyant abrasif ou de détergents. Placez la tige à la verticale de façon à ce que toute l'eau qui pourrait être entrée dans l'appareil puisse s'écouler.
La tige va au lave-vaisselle.
3. Lavez la tasse, le bol, le fouet et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Il est recommandé de ne pas placer le bol et le fouet au lave-vaisselle, car le composant en plastique pourrait se détériorer après une utilisation prolongée.
4. Essuyez le boîtier du moteur avec un linge humide. Ne l'immergez jamais dans l'eau pour le nettoyage, car il y a risque de choc électrique.
5. Séchez-le complètement.
Attention : Les lames sont très tranchantes; manipulez-les avec soin.

Nettoyage rapide

Entre les utilisations ou avant la première utilisation, placez la tige amovible dans 1 tasse (250 mL) d'eau et faites-la fonctionner pendant quelques secondes.

Notre garantie

Garantie limitée de 2 ans :

À compter de la date d'achat, Vida par PADERNO garantit pour une période de 2 ans que votre article est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie est offerte uniquement sur les articles Vida par PADERNO vendus et utilisés au Canada. La garantie de Vida par PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Vida par PADERNO.

La garantie Vida par PADERNO ne s'applique pas aux articles utilisés à des fins commerciales ou non domestiques. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles fournies par Vida par PADERNO sont utilisées.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

NOUS JOINDRE :

Pour toute demande concernant la garantie ou pour toute question, composez le 1 800 263-9768.

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFÉUIL, 2180, rue Yonge, Toronto (ON)
Canada, M4S 2B8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr.

