



# PADERNO

TM/MC

## Manuel de l'utilisateur MÉLANGEUR HAUTE VITESSE

N° de modèle BLE017

N° d'article 043-5262-4



Le mélangeur haute vitesse Paderno<sup>MC</sup> mélange, réduit en purée, coupe et broie avec puissance les ingrédients pour une variété de recettes. Contrôlez manuellement la vitesse avec le sélecteur dynamique ou sélectionnez l'une des quatre fonctions préréglées pour une utilisation facile. Obtenez rapidement et en toute simplicité des frappés santé, des soupes crémeuses, des purées de noix lisses, de la glace broyée et plus encore.

# Table des matières

---

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Information technique	6
Utilisation de votre mélangeur	8
Nettoyage et entretien	12
Notre garantie	13

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

- 
- 1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
  - 2. Pour protéger contre les risques d'électrocution, NE plongez PAS le cordon, la fiche ou la base du mélangeur dans l'eau ou d'autres liquides.
  - 3. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
  - 4. Vérifiez que la puissance de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique.
  - 5. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant d'effectuer le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
  - 6. Lorsque la lumière clignote, cela signifie que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames et les pièces mobiles.
  - 7. N'utilisez PAS l'appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
  - 8. NE FAITES PAS fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après qu'il a fait défaut ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Ne jamais faire réparer ou ouvrir l'appareil par une personne non qualifiée. Vous reporter à la section « Notre garantie » pour en savoir plus sur la garantie sur cet article et avant de retourner l'appareil au point de vente.
  - 9. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
  - 10. NE LAISSEZ PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
  - 11. Ne placez PAS l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffant.
  - 12. Gardez les mains et les ustensiles, sauf le pilon inclus, hors du récipient du mélangeur en action pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Le couvercle doit rester en place lorsque vous utilisez le pilon à travers l'ouverture du couvercle. Vous pouvez vous servir d'une spatule, mais seulement lorsque le mélangeur est hors fonction.
  - 13. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les soigneusement.
  - 14. Afin de réduire le risque de blessure, ne placez jamais le bloc lames du mélangeur sur le socle-moteur du mélangeur sans que le récipient soit fixé.
  - 15. Ne mettez pas l'appareil en marche sans avoir mis le couvercle.
  - 16. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots pour conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut causer des blessures.
  - 17. N'UTILISEZ PAS d'aliments ou de liquides chauds.
  - 18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation

---

de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- 19.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 20.** Il faut faire attention lorsque vous manipulez les lames tranchantes, en vidant le récipient du mélangeur et pendant son nettoyage.
- 21.** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

**CONSERVEZ CES  
INSTRUCTIONS  
CET ARTICLE EST  
EXCLUSIVEMENT  
CONÇU POUR  
UN USAGE  
DOMESTIQUE**

## Information technique

---

### Puissance de crête

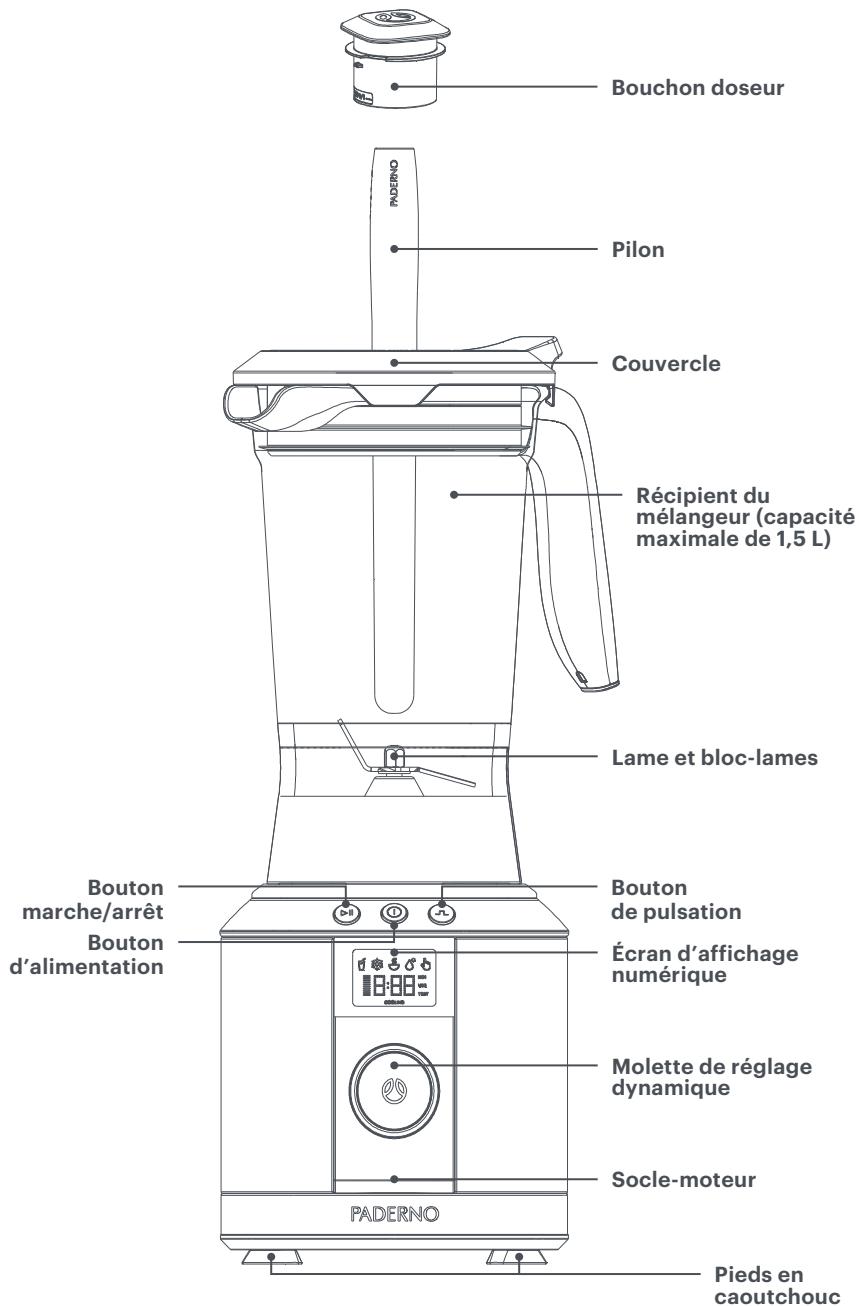
---

\*Le mélangeur haute vitesse Paderno<sup>MC</sup> a une puissance de 1,5 HP, qui est la puissance de crête du moteur et ne reflète pas la puissance du mélangeur en marche. La puissance de crête est mesurée lors de tests en laboratoire. Durant l'utilisation réelle, le mélangeur fonctionnera à une puissance inférieure à la puissance de crête.

### Fiche polarisée

---

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. NE TENTEZ PAS de modifier la fiche.



## Utilisation de votre mélangeur

Mélangez les aliments, coupez-les ou réduisez-les en purée et broyez-les sans effort grâce à votre mélangeur haute vitesse Paderno<sup>MC</sup>.

### Avant la première utilisation

Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien de ce manuel. Nettoyez complètement l'appareil et les accessoires avant la première utilisation.

#### ATTENTION :

1. Pour protéger contre le risque d'électrocution, **NE plongez PAS** le socle-moteur du mélangeur dans l'eau ou d'autres liquides.
2. Les lames sont très tranchantes. Le bloc-lames n'est pas amovible.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Avant d'assembler le mélangeur, assurez-vous qu'il est débranché de l'alimentation électrique.
2. Placez le socle-moteur du mélangeur sur une surface plane et sèche, comme un comptoir de cuisine.
3. Fixez le récipient du mélangeur droit sur le socle-moteur. La poignée du récipient du mélangeur peut être positionnée dans n'importe quel coin de l'appareil.
4. Ajoutez des ingrédients dans le récipient du mélangeur comme votre recette l'indique, en vous assurant de ne pas aller au-delà de la ligne indiquant la limite maximale à ne pas dépasser.
5. Mettez fermement le couvercle en place sur le dessus du récipient du mélangeur.
6. Fermez le couvercle, insérez le bouchon doseur dans le couvercle et tournez-le dans un sens ou dans l'autre afin de le verrouiller en position. Vous pouvez utiliser le bouchon doseur pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Fermez le trou de remplissage immédiatement après, pour éviter les éclaboussures.

**Attention!** Ne faites **JAMAIS** fonctionner le mélangeur lorsqu'il est vide. **NE MÉLANGEZ PAS** de liquides chauds.

7. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation. La lumière à DEL s'allumera et l'écran d'affichage numérique deviendra visible.
9. **Fonctions préréglées**

a) Il y a 4 fonctions préréglées, y compris les smoothies, la glace broyée, la soupe et un cycle autonettoyant. L'écran d'affichage numérique affiche l'icône correspondante lorsque chaque fonction préréglée est sélectionnée (comme indiqué à la figure 9a).

**Smoothie** : pour faire des mélanges de boissons

**Glace broyée** : le mode Impulsion pilé les glaçons.

**Soupe** : réduit en purée, mélange et chauffe la soupe

**Auto-nettoyage Cycle autonettoyant** : Exécutez ce cycle en ayant rempli la moitié du récipient d'eau et mis deux glaçons afin de rincer rapidement le récipient et la lame. Pour un nettoyage en profondeur, exécutez le cycle avec la moitié du récipient d'eau et quelques gouttes de savon. Rincez le récipient et la lame à l'eau courante.



Fig. 9a

b) Tournez la molette de réglage dynamique vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que le symbole du réglage de la fonction préréglée souhaité apparaisse sur l'écran d'affichage numérique, puis cliquez sur la molette pour sélectionner le réglage de la fonction préréglée. Le réglage de la fonction préréglée peut être réinitialisé en cliquant et en tenant enfoncée la molette pendant une seconde.

c) Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer le mélange, comme indiqué à la figure 9c.

d) Pendant le mélange, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le mélangeur sur pause afin d'y ajouter des ingrédients ou d'utiliser le pilon pour ramener les ingrédients vers la lame. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt pour poursuivre le mélange.

e) Pendant le mélange, tournez la molette pour augmenter ou réduire le temps, si nécessaire.

f) Lorsque la minuterie atteint « 0 : 00 », le mélangeur s'arrêtera et il se mettra en mode « veille ».

**ATTENTION : Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient du mélangeur en action pour prévenir les possibilités de blessures graves aux personnes ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez vous servir d'une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

#### 10. Programme manuel

a) Sélectionnez un programme manuel et cliquez sur la molette de réglage dynamique, comme



Fig. 9c

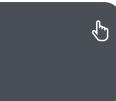


Fig. 10a

indiqué à la figure 10a.

b) La vitesse par défaut est réglée à la vitesse minimale. Il y a 10 réglages de vitesse : de 1 (vitesse minimale) à 10 (vitesse maximale). Réglez la

vitesse en tournant la molette de réglage dynamique et cliquez sur la molette pour sélectionner le réglage, comme indiqué à la figure 10b. La vitesse peut être réglée en tout temps, même pendant le mélange.

c) Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer le mélange. Une fois le mélange commencé, la minuterie comptabilisera le temps à partir de 0:00 pendant que le mélangeur est en marche. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement après 2 minutes. Pour poursuivre le mélange, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

d) Pour mettre le mélangeur sur pause, cliquez sur le bouton marche/arrêt, comme indiqué à la figure

10d. Assurez-vous que le mélangeur est sur pause pour ajouter des ingrédients ou repousser les ingrédients avec le pilon.

e) Pour arrêter le mélangeur manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt ou cliquez en tenant enfoncée la molette pendant deux secondes ou appuyez sur le bouton d'alimentation.

#### 11. Bouton de pulsation

Idéal pour travailler les aliments qui nécessitent un surcroît de puissance pendant une courte période. Appuyez sur le bouton de pulsation pour travailler



Fig. 10b



Fig. 10d

les aliments. Lorsque vous relâchez le bouton, le mélangeur reviendra au réglage précédent. La fonction pulsation peut être utilisée en tout temps lorsque l'appareil est sous tension. Le temps maximal de la fonction pulsation est d'une minute.

## 12. Système de protection contre la surcharge

Le mélangeur dispose d'un système de protection contre la surcharge afin de prévenir les dommages au moteur. Si le mélangeur est en surchauffe, il s'arrêtera et « Cooling » (refroidissement) apparaîtra à l'écran. La minuterie de refroidissement exécutera le compte à rebours à partir de 20 minutes (1 200 secondes). Le bouton marche/arrêt ne peut être activé pendant le refroidissement. Après que le mélangeur a refroidi, débranchez-le pour le réinitialiser, puis il est possible de l'utiliser de nouveau.

## 13. Mode veille

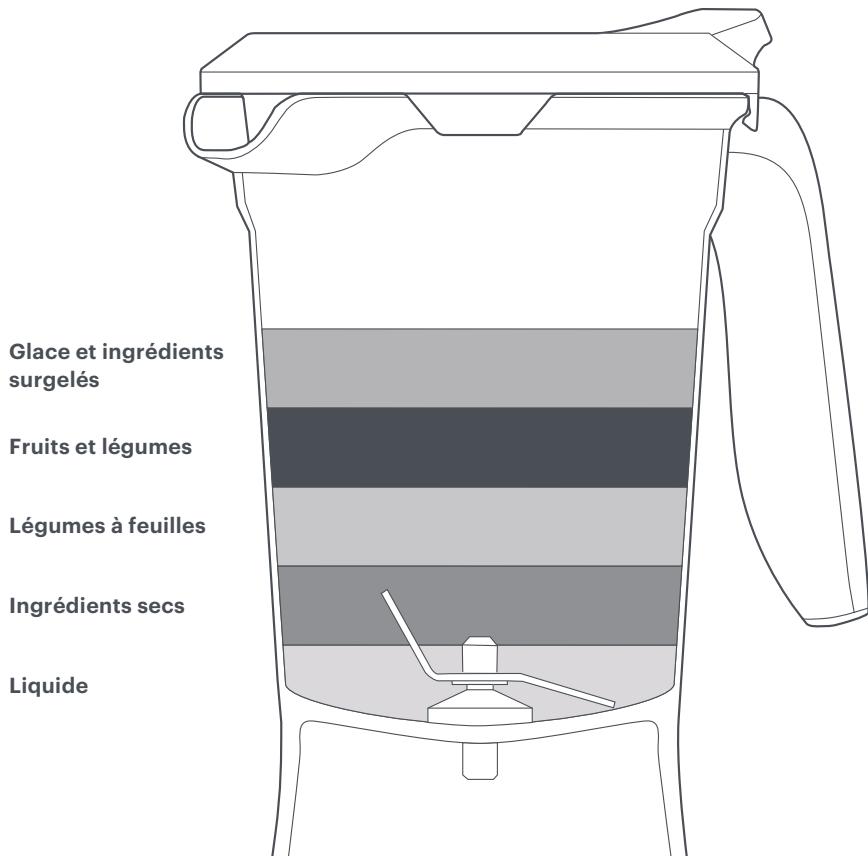
Le mode veille est activé si aucune action n'est entreprise pendant deux minutes. La molette de réglage dynamique et l'écran d'affichage numérique s'éteignent vont s'éteindre. Appuyez sur n'importe quel bouton, tournez la molette ou cliquez sur le bouton pour éclairer l'écran.

## Consignes pour mélanger

- Ajoutez les ingrédients un peu à la fois dans le récipient pour assurer un mélange homogène et pour éviter que les ingrédients ne débordent.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la ligne indiquant la limite maximale à ne pas dépasser. L'action de la lame provoquera l'augmentation du niveau des ingrédients dans le récipient du mélangeur. Pour les grandes recettes, faites plusieurs portions.
- À moins que la recette n'indique autre chose, versez en premier les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides. Le liquide permet d'accélérer le processus, même à vitesse plus lente.
- N'enlevez pas le récipient du socle-moteur tant que le moteur tourne. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient du mélangeur en action pour prévenir les possibilités de blessures graves ou de dommages à l'appareil.
- La préparation de mélanges épais requiert davantage d'attention. Mettez fréquemment l'appareil sur pause pour racler le mélange déposé sur les parois et le ramener vers la lame. Si le mélange se fait difficilement, sélectionnez une vitesse plus rapide.
- Lorsque le bouchon doseur est enlevé, on peut ajouter des aliments solides et de la glace un peu à chaque fois par le trou du couvercle.
- Coupez en morceaux les aliments solides tels que les légumes et le fromage avant de les verser dans le récipient du mélangeur.

### **Mélangeur d'ingrédients**

Pour de meilleurs résultats, ajoutez les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué sur l'illustration ci-dessous.



## Nettoyage et entretien

---

**Remarque :** Le récipient, le couvercle, le pilon et le bouchon-doseur vont au lave-vaisselle.

### Fonction préglée d'auto-nettoyage

---

1. Remplissez d'eau la moitié du récipient.
2. Ajoutez quelques glaçons ou gouttes de savon à l'eau.
3. Sélectionnez et commencez la fonction préglée d'auto-nettoyage.
4. Rincez soigneusement le récipient pour enlever tout le savon.

### Nettoyage rapide du récipient du mélangeur et de la lame

---

1. Versez de l'eau chaude dans le récipient du mélangeur.
2. Ajoutez quelques gouttes de savon.
3. Mélangez l'eau et le liquide vaisselle en appuyant sur le bouton de pulsation.
4. Rincez soigneusement le récipient pour enlever tout le savon.

### Nettoyage en profondeur du récipient du mélangeur et de la lame

---

**Remarque :** Le bloc-lames n'est pas amovible.

**Attention!** Manipulez avec soin. Les lames sont très tranchantes.

1. Retirez le couvercle et le bouchon doseur.
2. Rincez le bloc-lames avec de l'eau et du savon.

3. Lavez le couvercle, le bouchon doseur et le récipient du mélangeur au lave-vaisselle pour un nettoyage en profondeur.

### Nettoyage du socle-moteur et de l'interface utilisateur

---

**Avertissement!** Ne plongez pas le socle-moteur, la base, le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Éteignez le mélangeur et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Nettoyez le socle-moteur, l'interface utilisateur et le cordon d'alimentation en les essuyant avec un chiffon humide.
3. Séchez-les immédiatement en les essuyant avec un chiffon doux et sec.
4. Rembobinez le cordon d'alimentation dans l'endroit où se range le cordon dans la partie inférieure du socle-moteur.

**REMARQUE :** Assemblez toujours correctement les pièces propres du mélangeur avant de le replacer sur le socle-moteur. Si le mélangeur est allumé accidentellement et qu'il n'est pas assemblé correctement, il peut provoquer des blessures graves.

### Élimination de l'appareil

---

NE JETEZ PAS cet article avec les déchets ménagers. Plusieurs parties de cet article sont recyclables. Éliminez-le conformément aux exigences de votre municipalité.

## Notre garantie

---

Si vous éprouvez des problèmes avec votre mélangeur haute vitesse Paderno<sup>MC</sup>, veuillez vous reporter aux modalités de la garantie ci-dessous pour déterminer les mesures correctives à prendre.

### Garantie limitée de 2 ans

---

Padinox Inc. (« Paderno ») alimente votre passion pour la cuisine depuis 1979. Cette marque canadienne emblématique vous offre une durabilité et un rendement exceptionnels, afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses importantes, comme ce que vous préparerez ensuite.

C'est pourquoi nous garantissons tous nos articles! À compter de la date d'achat, Paderno garantit pour une période de 2 ans que votre appareil de cuisine est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est offerte uniquement sur les appareils Paderno vendus et utilisés au Canada. La garantie de 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 discréction de Paderno.

La garantie ne s'applique pas aux appareils Paderno qui ont été utilisés à des fins commerciales ou non ménagères. 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 offertes par Paderno sont utilisées. Vous pouvez aussi obtenir du service après l'expiration de la garantie pour un coût supplémentaire.

**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.**

### PERSONNES-RESSOURCES:

Si vous avez des problèmes avec l'article pendant la période de garantie, veuillez visiter notre site Web à l'adresse [www.Paderno.com](http://www.Paderno.com) ou communiquer avec nous au : **1 800 263-9768** ou par courriel à [customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca)

Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

**Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation, veuillez donc le conserver en lieu sûr.** Nous vous recommandons d'enregistrer votre article sur notre site Web : <https://www.paderno.com/pages/product-registration>

Bien que nous l'appréciions grandement, l'enregistrement de l'article n'est pas requis pour activer la garantie, et l'enregistrement n'élimine pas le besoin de la preuve d'achat originale.

Nº d'article 043-5262-4

1 800 263-9768 paderno.com

MAN845P004-00000



Cuisinez pour la vie.

Les articles PADERNO<sup>MC</sup>, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis.

Consultez notre site Web à l'adresse [paderno.com](http://paderno.com) pour en apprendre plus et enregistrer votre article.

Pour les questions et préoccupations, veuillez communiquer avec :  
[Customer.service@padinox.ca](mailto:Customer.service@padinox.ca)  
1 800 263-9768