

TELEFUNKEN

BLENDER CHAUFFANT



BLC4X

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- LIRE IMPÉRATIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. IL COMPORTE DES INFORMATIONS IMPORTANTES. DANS LE CAS OÙ VOUS CÉDEZ CET APPAREIL À UN TIERS, N'OUBLIEZ PAS DE FOURNIR CETTE NOTICE AVEC L'APPAREIL.
- CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET ANALOGUES TELLES QUE:
 - DES COINS CUISINES RÉSERVÉS AU PERSONNEL DANS DES MAGASINS, BUREAUX ET AUTRES ENVIRONNEMENTS PROFESSIONNELS;
 - DES FERMES;
 - L'UTILISATION PAR LES CLIENTS DES HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS À CARACTÈRE RÉSIDENTIEL;
 - DES ENVIRONNEMENTS DU TYPE CHAMBRES D'HÔTES.
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR LES ENFANTS. CONSERVER L'APPAREIL ET SON CÂBLE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU DONT L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES NE SONT PAS SUFFISANTES, Á CONDITION QU'ILS BÉNÉFICIENT D'UNE SURVEILLANCE OU QU'ILS AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS QUANT Á L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET EN COMPRENNENT BIEN LES DANGERS POTENTIELS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UN JOUET. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES ENFANTS.

- TOUJOURS DÉCONNECTER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION SI ON LE LAISSE SANS SURVEILLANCE ET AVANT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LE SOCLE FOURNI.
- AVERTISSEMENT : RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL !
- DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LA MANIPULATION DES COUTEAUX AFFÛTÉS, LORSQU'ON VIDE LE BOL ET LORS DU NETTOYAGE.
- METTRE L'APPAREIL Á L'ARRÊT ET LE DÉCONNECTER DE L'ALIMENTATION AVANT DE CHANGER LES ACCESSOIRES OU D'APPROCHER LES PARTIES QUI SONT MOBILES LORS DU FONCTIONNEMENT.
- MISE EN GARDE: ÉVITER TOUT DEBORDEMENT SUR LE CONNECTEUR.
- SOYEZ PRUDENT SI DU LIQUIDE CHAUD EST VERSE DANS LE ROBOT MULTIFONCTIONS OU BLENDER CAR IL PEUT ETRE EJECTE DE L'APPAREIL EN RAISON D'UN BRUSQUE DEGAGEMENT DE VAPEUR D'EAU.



ATTENTION SURFACE CHAUDE !

- LES SURFACES SONT DE NATURE Á CHAUFFER PENDANT L'UTILISATION.
- LA TEMPÉRATURE DES SURFACES EST ÉLEVÉE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, CE QUI PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES. NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ.

- SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU DES PERSONNES COMPÉTENTES DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE VITESSE POUR LES ACCESSOIRES, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **MISE EN SERVICE ET UTILISATION** ».

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL POUR COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.
- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, DÉBRANCHEZ ET LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL COMPLÈTEMENT.
- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, SON FIL ÉLECTRIQUE ET SA PRISE DE COURANT DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.
- IL EST CONSEILLÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE.
- EN CE QUI CONCERNE LES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA MANIÈRE DE NETTOYER LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ».

MISE EN GARDE

- APRÈS AVOIR DEBALLÉ VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS D'ABORD QU'IL N'A PAS ÉTÉ ABIMÉ. SI VOUS AVEZ UN DOUTE,

N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL, ET CONSULTEZ UNE PERSONNE COMPÉTENTE.

- N'UTILISEZ JAMAIS D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES D'UN AUTRE FABRICANT. L'UTILISATION DE CE TYPE D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ S'IL A CHUTÉ, S'IL PRÉSENTE DES DOMMAGES APPARENTS, S'IL FUIT OU PRÉSENTE DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.
- DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE PRODUIT EN CAS DE LONGUE PÉRIODE SANS UTILISATION.
- ENLEVEZ BIEN TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE, ET NE LAISSEZ PAS LES ÉLÉMENTS TELS QUE LES SACS PLASTIQUES, DU POLYSTYRÈNE OU DES ÉLASTIQUES À PORTÉE DES ENFANTS. CES ÉLÉMENTS POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX POUR EUX.
- APRÈS DÉBALLAGE DE L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS DE POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE NE CRAIGNANT PAS LA CHALEUR. VÉRIFIEZ QUE VOUS LAISSEZ UNE LIBRE CIRCULATION DE L'AIR TOUT AUTOUR DE VOTRE APPAREIL. RESPECTEZ ENTRE L'APPAREIL ET TOUT PLAN MURAL, UNE DISTANCE DE 50CM VERS LE HAUT ET DE 20CM SUR LES COTÉS.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ Á UNE PRISE RELIÉE Á LA TERRE.
- PRENEZ TOUTES LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉVITER QU'UNE PERSONNE NE SE PRENNE LES PIEDS DANS LE CÂBLE.
- NE PAS UTILISER DE RALLONGE POUR CONNECTER L'APPAREIL AU RESEAU.
- NE LE METTEZ PAS SUR D'AUTRES APPAREILS.
- POUR VOTRE SECURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE JAMAIS LAISSER VOTRE APPAREIL DANS UN ENDROIT EXPOSÉ AUX INTEMPÉRIES ET A L'HUMIDITÉ.

- NE LAISSEZ PAS VOTRE APPAREIL BRANCHÉ SANS L'UTILISER.
- NE BRANCHEZ PAS LE PRODUIT ET N'APPUYEZ PAS SUR LES BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE SI VOS MAINS SONT MOUILLÉES. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL LES PIEDS NUS OU MOUILLÉS.
- PENDANT SON FONCTIONNEMENT, ÉVITEZ DE DÉPLACER L'APPAREIL.

NORMES DE SÉCURITÉ

CET APPAREIL EST CONFORME AUX DIRECTIVES ET NORMES EN VIGUEURS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



La directive européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

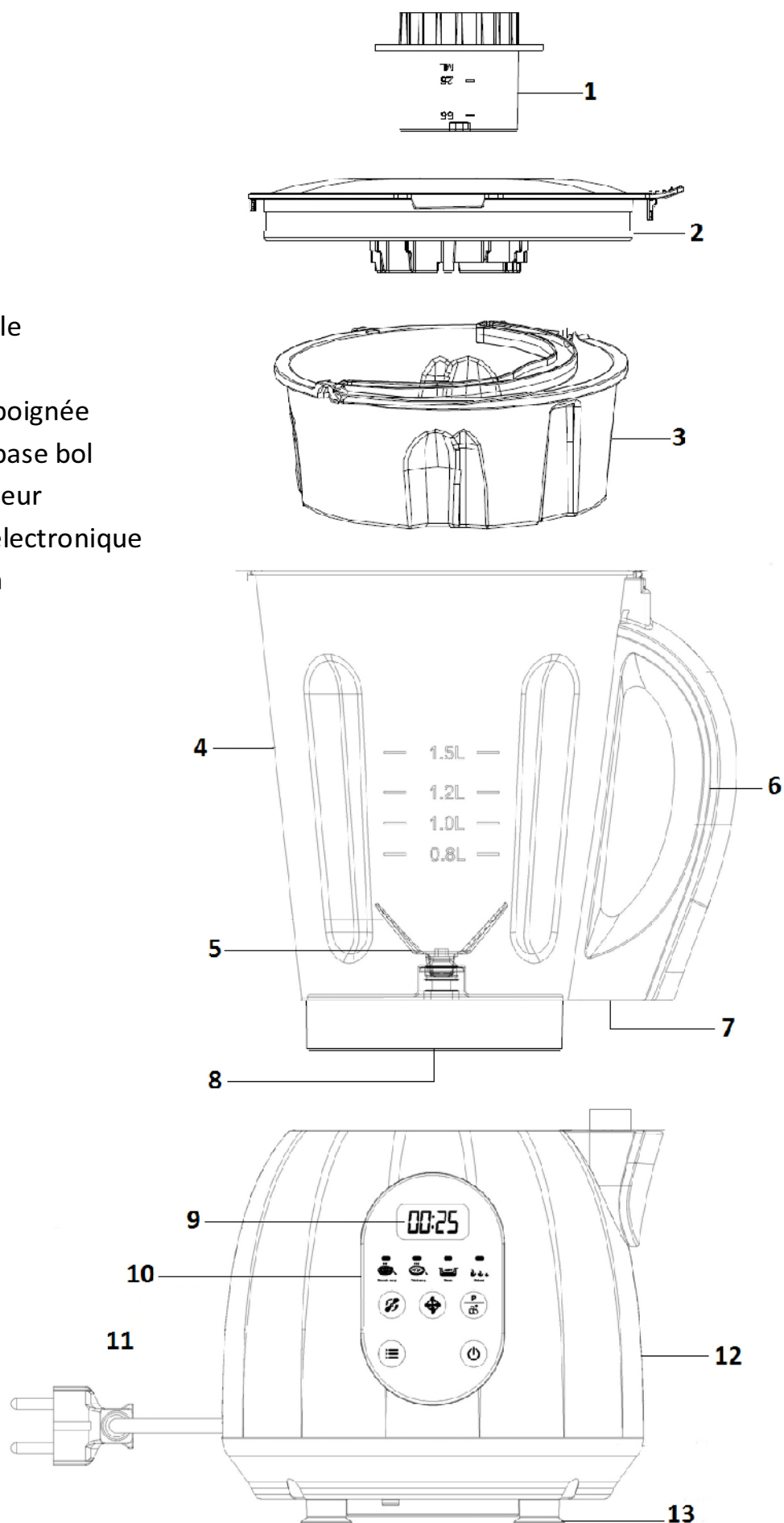
Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

SOMMAIRE

DESCRIPTION	1
MISE EN SERVICE ET UTILISATION	2
Avant toute première utilisation	2
Montage et démontage de l'appareil	3
Descriptif du panneau de contrôle et des programmes automatiques	4
Utiliser votre appareil	6
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
INFORMATION TECHNIQUE	10

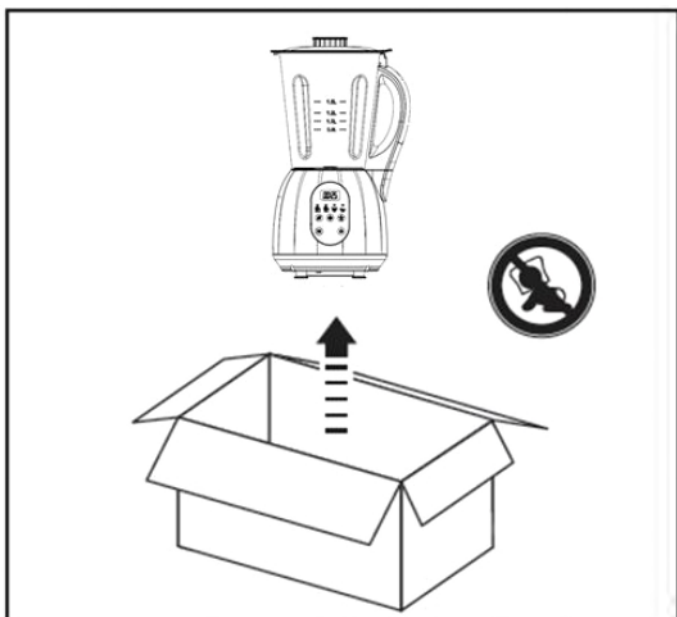
DESCRIPTION

1. Gobelet doseur
2. Couvercle du bol
3. Panier vapeur
4. Bol blender en inox
5. Lame en acier inoxydable
6. Poignée
7. Connecteur électrique poignée
8. Connecteur électrique base bol
9. Ecran d'affichage minuteur
10. Panneau de contrôle électronique
11. Cordon d'alimentation
12. Corps de l'appareil
13. Pieds anti-dérapants



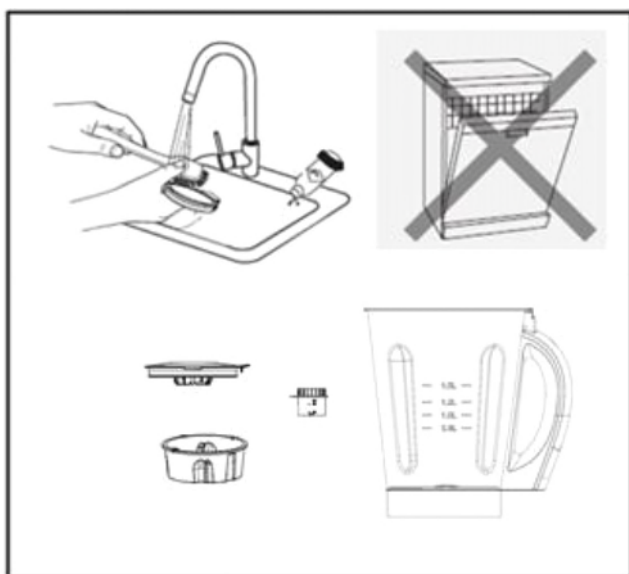
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant toute première utilisation



Déballez l'appareil et les accessoires de son emballage, assurez-vous que l'appareil n'a subi aucun dommage et qu'il ne soit pas abîmé.

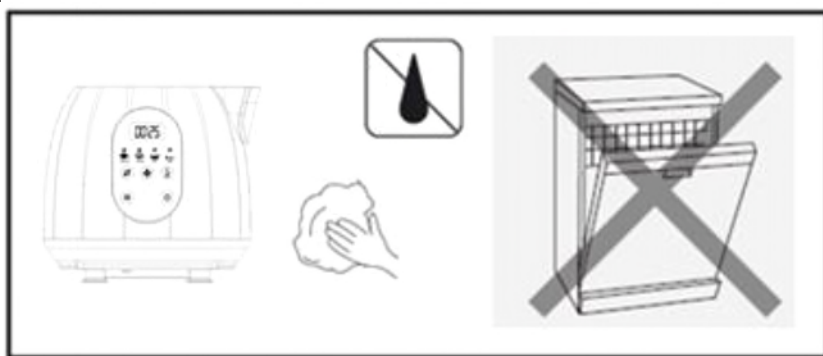
Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.



Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produits liquides puis rincez-les à l'eau chaude avant de les sécher avec un torchon propre.

Ne jamais mettre les accessoires au lave-vaisselle.

Mise en garde: éviter tout débordement sur les connecteurs électriques du bol blender.



Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon sec et doux.

Ne jamais immerger le corps de l'appareil.

Ne jamais mettre au lave-vaisselle le corps de l'appareil.

Montage et démontage de l'appareil

1. Abaissez le bol sur le bloc moteur et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place (il y a une seule position d'ajustement).

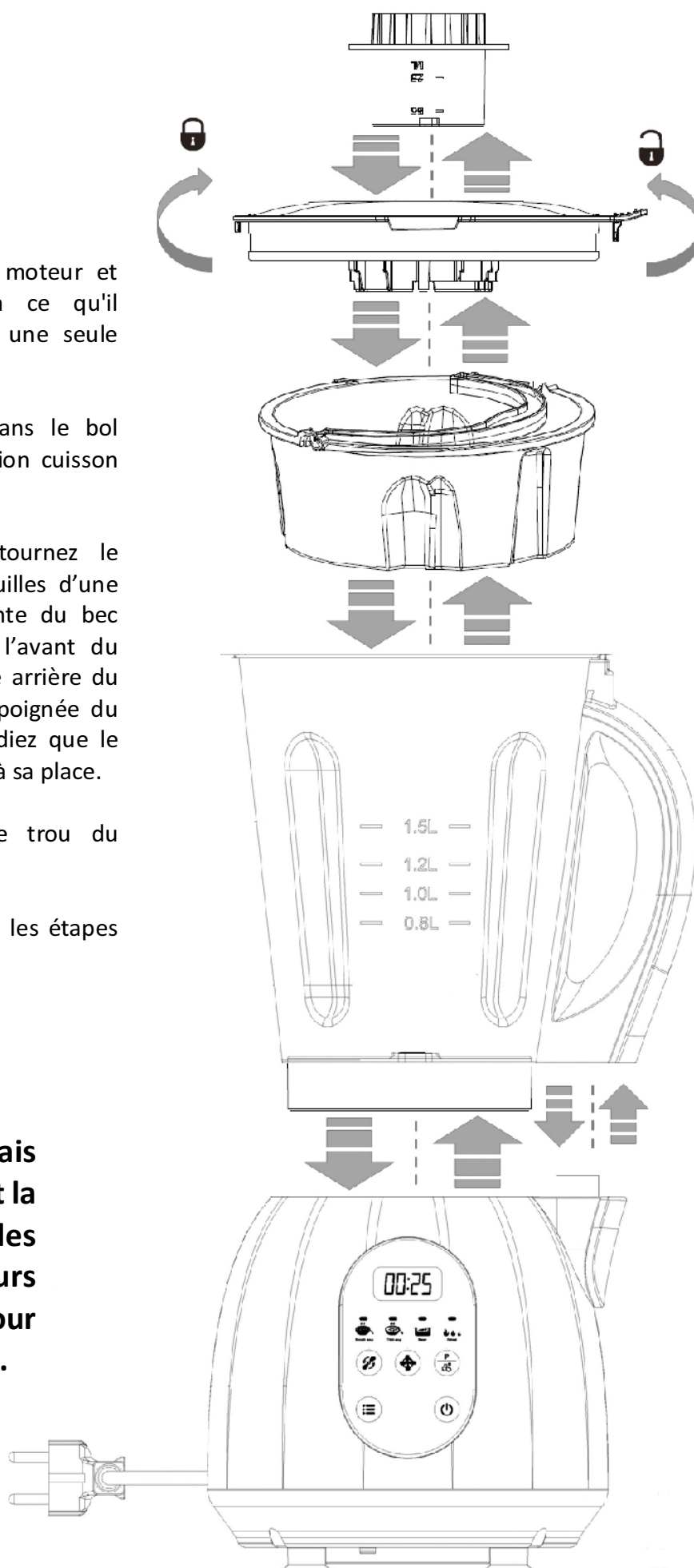
2. Insérez le panier vapeur dans le bol blender si vous utilisez la fonction cuisson vapeur.

3. Pour fixer le couvercle, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et faites glisser la pointe du bec verseur dans l'espace situé à l'avant du couvercle. Puis poussez la partie arrière du couvercle vers l'encoche de la poignée du bol, jusqu'à ce que vous entendiez que le verrou du couvercle s'enclenche à sa place.

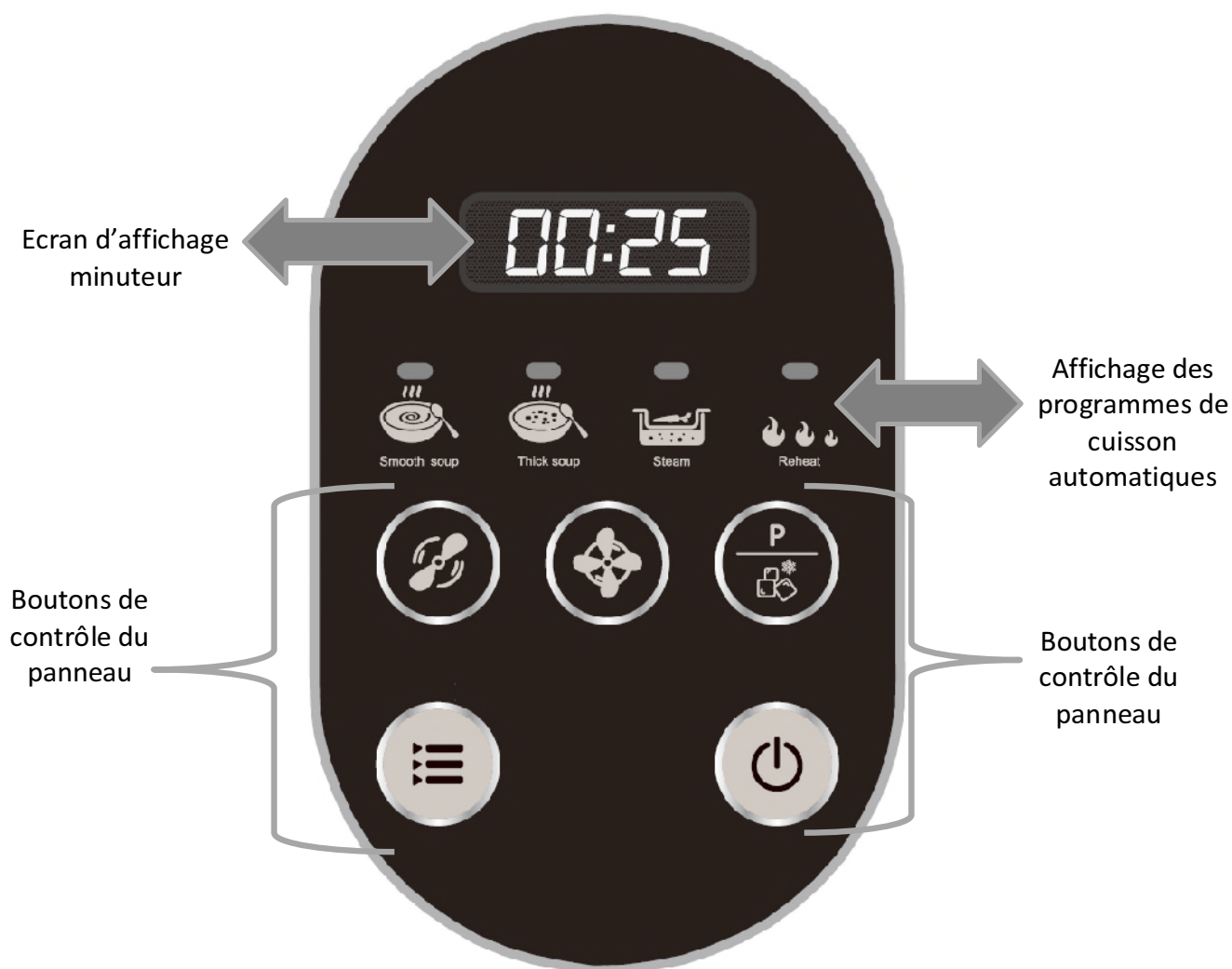
4. Insérez le gobelet dans le trou du couvercle.

Pour démonter l'appareil, suivez les étapes en sens inverse.




Avvertissement : Ne jamais brancher l'appareil avant la mise en place des accessoires. Et toujours débrancher l'appareil pour le retrait des accessoires.





Descriptif du panneau de contrôle et des programmes automatiques







Description des boutons de contrôle du panneau électronique

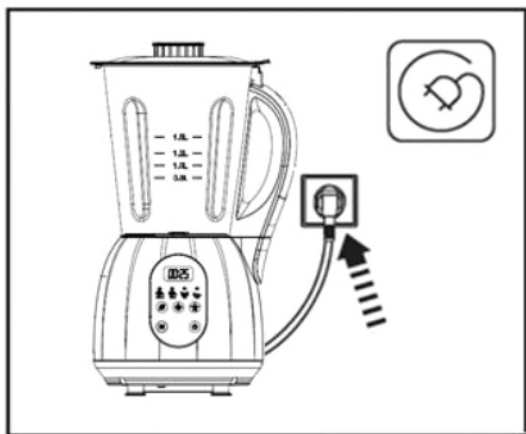
	<p>Bouton « Marche / Arrêt » : après avoir branché votre appareil, ce dernier est automatiquement mis en mode veille et émettra un bip. Le bouton « Marche / Arrêt » clignotera pour vous indiquer que l'appareil est en mode veille.</p> <p>Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur ce bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage et/ou la cuisson de vos préparations.</p> <p>A la fin de votre utilisation, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille (moteur éteint, élément chauffant éteint).</p>
	<p>Bouton « Menu » : ce bouton vous permet de sélectionner un des 4 programmes automatiques. Il vous suffit d'appuyer sur ce bouton pour sélectionner votre programme.</p> <p>A noter : le programme de cuisson automatique clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement.</p>
	<p>Bouton « Mixage à basse vitesse » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage à basse vitesse puis appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>A noter : le programme clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement.</p> <p>Fonctionnement : mixage pendant 3 minute jusqu'à 7000 tours/min.</p>

	<p>Bouton « Mixage à grande vitesse » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage à grande vitesse puis appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour démarrer le mixage. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>A noter : le programme clignotera sur le panneau de contrôle lorsqu'il est sélectionné et reste illuminé lors de son fonctionnement.</p> <p>Fonctionnement : mixage pendant 3 minutes à 15000 tours/min.</p>
	<p>Bouton « Pulse / Broyage de glaçons » : appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage Pulse / Broyage de glaçons, le programme démarre automatiquement. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>A noter : le programme s'illuminera sur le panneau de contrôle et reste illuminé lors de son fonctionnement.</p> <p>Fonctionnement : mixage pendant 10 secondes à 15000 tours/min.</p>

Description des 4 programmes de cuisson automatiques

 <p>Smooth soup</p>	<p>Programme « Smooth soup » : cuisson automatique des potages veloutés.</p> <p>Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».</p> <p>Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.</p> <p>En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec alternance phase de chauffe (max. 100°C) et phase de mixage de la préparation.</p>
 <p>Thick soup</p>	<p>Programme « Thick soup » : cuisson automatique des potages avec morceaux.</p> <p>Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».</p> <p>Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.</p> <p>En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec uniquement phase de chauffe (max. 100°C).</p>
 <p>Steam</p>	<p>Programme « Steam » : programme automatique de cuisson à la vapeur.</p> <p>Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».</p> <p>Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.</p> <p>En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>Fonctionnement : durée totale de 30 minutes avec uniquement phase de chauffe (max. 100°C).</p>
 <p>Reheat</p>	<p>Programme « Reheat » : programme automatique de réchauffage.</p> <p>Sélectionnez ce programme en appuyant sur le bouton « Menu » puis démarrez le programme en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».</p> <p>Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.</p> <p>En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.</p> <p>Fonctionnement : durée totale de 40 minutes avec uniquement phase de chauffe (75°C – 85°C).</p>

Utiliser votre appareil



1. Placez votre appareil sur un plan de travail stable and plate.
2. Mettez l'ensemble des ingrédients de votre préparation dans le bol blender et/ou panier vapeur.
3. Après avoir assemblé votre appareil et vérifié que l'ensemble des accessoires soient bien montés sur l'appareil.
4. Branchez votre appareil à une prise murale. Après avoir branché votre appareil, ce dernier est automatiquement mis en mode veille et émettra un bip. Le bouton « Marche / Arrêt » clignotera pour vous indiquer que l'appareil est en mode veille.

Cuisiner avec les 4 programmes automatiques :

1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Appuyez une fois sur le bouton « Menu » pour sélectionner l'un des 4 programmes automatiques de cuisson et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
3. En fin de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.

Mixer avec les 2 programmes de mixages (basse vitesse/grande vitesse) :

1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Sélectionnez l'un des 2 programmes de mixage et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
3. A la fin du cycle de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.

Mixer avec le programme Pulse/Broyage de glaçons :






1. Après avoir mis vos ingrédients dans le bol blender et fini le montage de l'appareil. Vérifiez que votre appareil est branché et est en mode veille.
2. Appuyez une fois sur ce bouton pour sélectionner le mixage Pulse / Broyage de glaçons, le programme démarre automatiquement. Ré-appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le mixage si besoin.
3. En fin de mixage, l'appareil émet 3 bips et l'écran d'affichage minuteur indique « OFF ». Appuyez une fois sur le bouton « Marche / Arrêt », l'appareil se mettra en veille.





Avertissement :

- **Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.**
- **Mise en garde: éviter tout débordement sur le connecteur.**
- **Ne jamais dépasser le niveau maximal dans le bol blender pour éviter tout risque de blessures :**
 - **1.5L MAX. pour les préparations froides.**
 - **1.2L MAX. pour les préparations chaudes.**
- **Ne jamais insérer votre main ou autres objets dans le trou du couvercle.**
- **Ne jamais enlever le couvercle et gobelet doseur lors du fonctionnement de l'appareil.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide pendant plus de 30 secondes après sa mise en marche.**
- **S'assurer que les différents blocs de l'appareil soient bien montés.**

- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.

Idées recettes :

Recettes	Programmes	Ingrédients	Préparation
Potage de légumes marocain	 Thick soup	1 oignon rouge pelé et haché 1 poireau lavé et haché 1 poivron rouge épépiné et haché 1 branche de céleri hachée 1 poivron vert, épépiné et haché 2 gousses d'ail, pelées et hachées 1 cuillère à café d'épices ras el hanout 400 g de tomates hachées 1 cuillère à soupe de purée de tomates 1 cube de bouillon (légumes) 250ml d'eau Sel et poivre	Mettez tous les ingrédients dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Thick soup » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Velouté de potiron	 Smooth soup	500g de potiron, épépiné et haché 2 petites pommes de terre, pelé et haché 1 oignon, pelé et haché 60cl d'eau 1 cube de bouillon de volaille 20cl de crème fraîche Sel et poivre du moulin	Mettez tous les ingrédients dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Smooth soup » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Gasacho		1 oignon pelé et haché 1/2 poivron rouge épépiné et haché 1/2 poivron vert, épépiné et haché 1/2 concombre coupé en morceaux 1 gousse d'ail, pelée et hachée 500 g de tomates hachées 1 cuillère à soupe vinaigre 1 tranche de pain de mie 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Basilic Sel et poivre du moulin	Placez les légumes, l'ail et l'oignon dans le bol. Sélectionnez la fonction « Mixage à basse vitesse ». Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé en dés et appuyez à quelques reprises sur le bouton Pulse. Assaisonnez, ajoutez l'huile d'olive, le basilic et le vinaigre. Mixez à nouveau à quelques reprises sur Pulse. Laissez reposer au moins 2 heures au frais avant de servir.
Glace pilée		200g de glaçons	Mettez les glaçons dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique Pulse.
Purée de pommes de terre		800g de pommes de terre, pelés et coupés en dés 1 oignon, pelé et haché 1 gousse d'ail, pelée et hachée 25cl d'eau 25cl de crème fraîche 1 pincée de noix de muscade Sel et poivre du moulin	Placez les pommes de terres coupés en dés dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au marquage 1.0L, placez le panier dans le bol et fermez le couvercle. Sélectionnez la fonction vapeur. En fin de cuisson, sortez le panier vapeur, videz l'eau de cuisson et versez les pommes de terre cuites dans le bol. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol, refermez le couvercle et sélectionnez le programme « Mixage à grande vitesse ».

Réchauffage	 Reheat	Préparation froide	Mettez votre préparation dans le bol blender. Fermez le bol. Sélectionnez le programme automatique « Reheat » et appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour mettre en marche le programme automatique.
Milkshake anti-stress		4 bananes épluchées 125ml de lait 3 cuillères à soupe de crème fraîche 1 boule de glace à la vanille	Mettez votre préparation dans le bol blender. Refermez le bol et sélectionnez le programme « Mixage à grande vitesse ».
Mango lassi		1 mangue, pelée, dénoyautée et hachée 20cl de lait 20cl de yogourt nature 2 cuillère à café de miel	Mettez votre préparation dans le bol blender. Refermez le bol et sélectionnez le programme « Mixage à basse vitesse ».
Œufs mollets	 Steam	4 Œufs	Placez les oeufs en dés dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au marquage 1.0L, placez le panier dans le bol et fermez le couvercle. Sélectionnez la fonction vapeur, laissez cuire pendant 6 minutes à compter de la phase d'ébullition. Appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour arrêter le programme automatique.

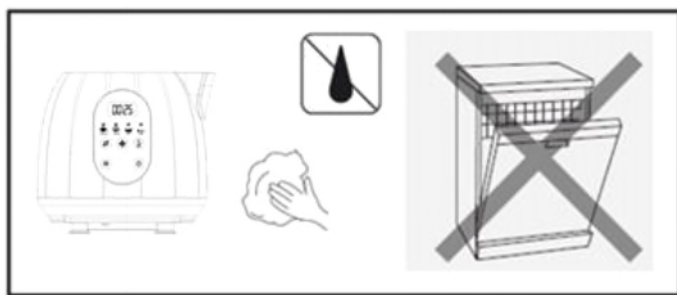
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas après branchement.	1. Mauvais montage des accessoires. 2. Le couvercle est mal mis.	1. Démontez et remontez les accessoires. 2. Débranchez l'appareil et remettez le couvercle.
Bruit pendant le fonctionnement.	1. Bruits de grincement/craquement. 2. Vibration du moteur, des accessoires.	Ceci est normal : ces sons indiquent que les ingrédients sont en train d'être mixés.
Bruits ou vibrations anormaux.	1. Les accessoires sont mal assemblés. 2. L'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.	1. Débranchez l'appareil et remontez correctement les accessoires. 2. Débranchez l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable.
Les aliments sont brûlés et collés au fond de l'appareil.	1. Les ingrédients ont des très hautes teneurs en amidon et/ou sucre. 2. Trop d'aliments et pas assez de liquide dans la recette.	1. Modifier la recette pour la prochaine fois. 2. Rajoutez du liquide.
Les ingrédients ne sont pas assez cuits à la fin du programme.	1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement. 2. Trop d'eau ou d'aliments. 3. Certains ingrédients nécessitent une cuisson plus longue.	1. Refaites un autre cycle de cuisson. Pensez à couper plus petits vos ingrédients (2-3cm). 2. Enlevez l'excédent d'eau ou d'aliments. 3. Refaites un autre cycle de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

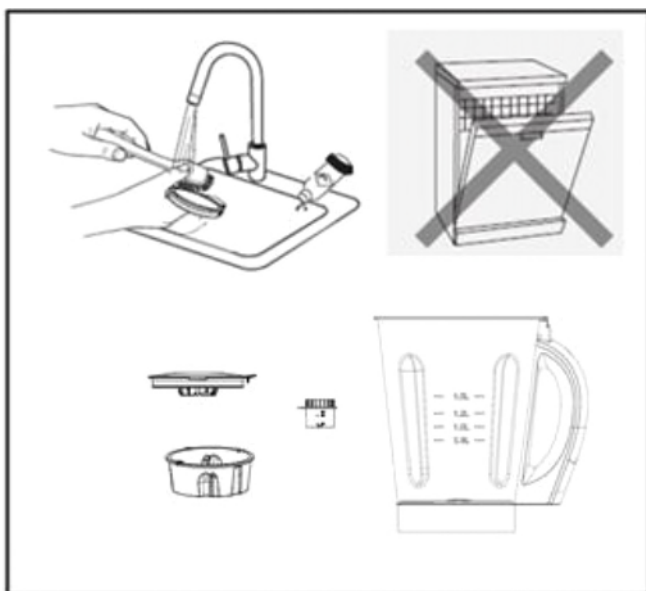
1. A la fin de votre utilisation, éteignez votre appareil en appuyant sur le bouton « Marche / Arrêt ».
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
- 3. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage. Ne placez pas le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.**

Nettoyer le corps de l'appareil :



Utilisez un chiffon doux pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Nettoyer les accessoires :



Lavez les accessoires avec une éponge imbibée de liquide vaisselle, les rincez à l'eau chaude puis les séchez avec un chiffon doux.

Ne jamais mettre les accessoires au lave-vaisselle.

Mise en garde: éviter tout débordement sur les connecteurs électriques du bol blender.

**⚠ N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.**

INFORMATION TECHNIQUE

Modèle	BLC4X
Tension d'alimentation	220-240V ~ 50Hz
Puissance moteur	350W
Puissance cuisson	700-900W
Capacité max. pour préparation froide	1.5L MAX.
Capacité max. pour préparation chaude	1.2L MAX.



Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

This manual instruction is also available on the following website: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

Este manual se encuentra también disponible en el siguiente enlace: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

Deze gebruikshandleiding is ook beschikbaar op de volgende website: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>