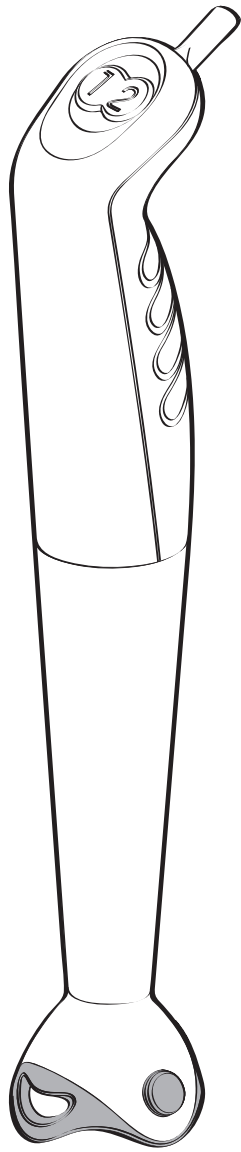
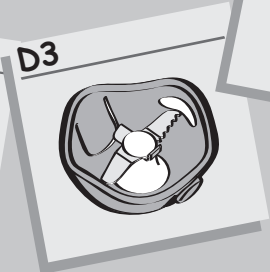
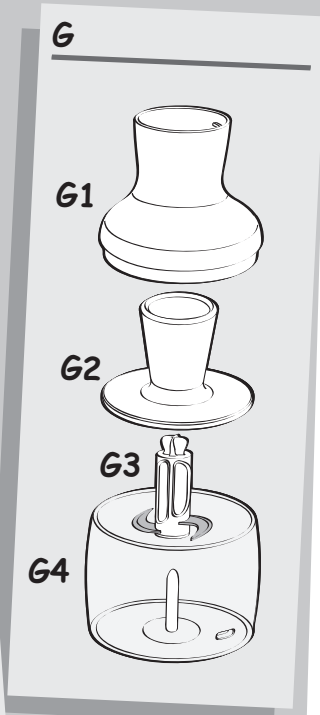
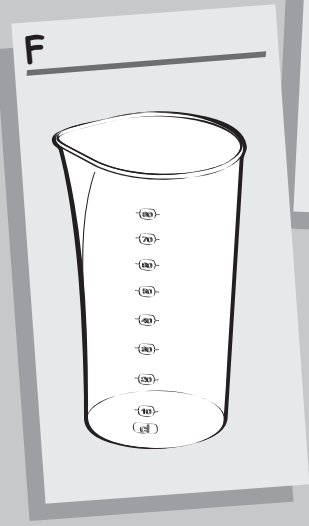
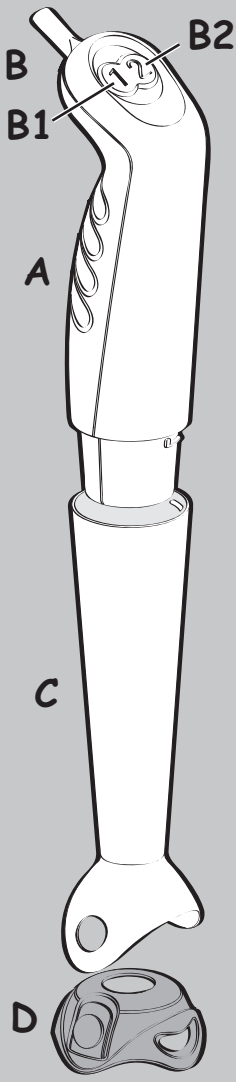
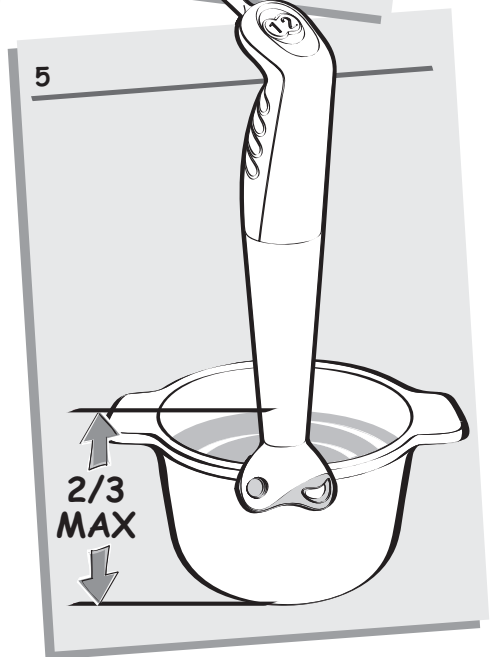
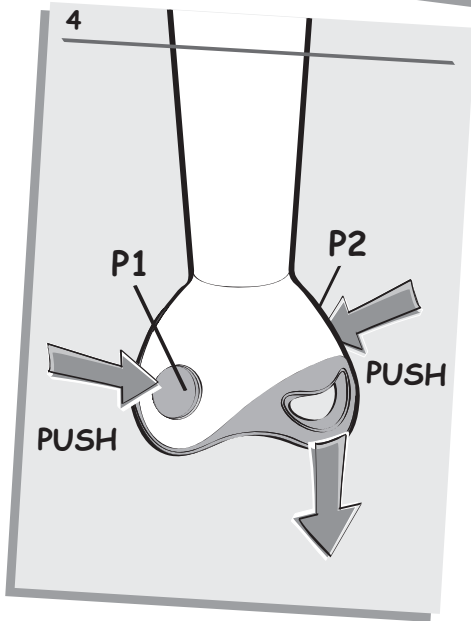
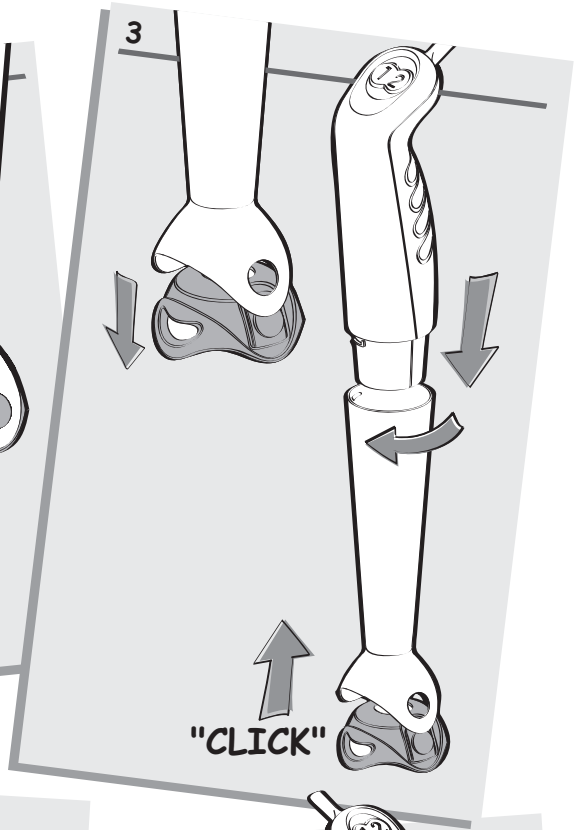


hapto click and mix



- F
- EN
- D
- NL
- E
- P
- I
- DK
- N
- S
- FIN
- TR
- AR
- IR





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments.

DESCRIPTION (1)

A	Bloc moteur	E	Filtre glace pilée
B	Bouton de mise en marche	F	Gobelet 0,8L et 1 couvercle (selon modèle)
B1	Vitesse 1	G	Mini hachoir (selon modèle)
B2	Vitesse 2	G1	Couvercle
C	Pied	G2	Contre couvercle
D	Accessoires démontables	G3	Couteau
D1	Accessoire Mixer (vert)	G4	Bol
D2	Accessoire émulsion (jaune)		
D3	Accessoire glace pilée (bleu)		
D4	Accessoire Hacher (rouge)		

SECURITE (2)

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme n'engagerait pas notre responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 45 secondes de suite.
- Ne faites jamais fonctionner le mini hachoir (150 ml) (G) à vide.
- Manipulez le couteau du mini hachoir 150 ml (G3) avec précaution; il est extrêmement affûté.
- Vous devez obligatoirement retirer le couteau avant de vider le contenu du bol 150 ml.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne démontez jamais l'appareil.
- Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret mixeur).
- Ne jamais démonter une cloche lorsque le pied est connecté au bloc moteur.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Attention : Manipuler les accessoires avec précautions lors du montage et du démontage.

- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

UTILISATION (3) (4)

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Emboîtez le pied sur le bloc moteur jusqu'à l'enclenchement.

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1, B2).
- Mettez l'appareil en marche avant de plonger l'outil dans votre préparation.
- Appuyez simultanément sur les ergots P1 et P2 pour éjecter l'accessoire après avoir retiré le pied (C) du bloc moteur (A) et débranché votre appareil du secteur.
- Après une réalisation de blancs en neige, passez le pied sous l'eau pendant 30 secondes pour le refroidir avant réutilisation.
- Dans certains cas d'utilisation (quantité de préparation ou temps de fonctionnement trop important), l'alimentation de l'appareil peut se couper. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant réutilisation.

Mini hachoir 150 ml (selon modèle)

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS5981760.


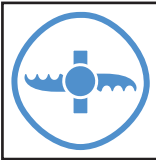

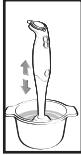

- Placez le couteau (G3) avec précaution dans le bol (G4) sur l'axe central en le tenant par la partie plastique.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Ne remplissez pas le bol au delà de la limite maximum.
- Posez le couvercle (G2) dans le bol puis mettez le couvercle (G1) en vous assurant que le système d'entraînement est bien positionné sur le couteau.
- Mettez en place le bloc moteur (A) sur le couvercle.
- Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur (A) du couvercle (G1), enlevez le couvercle (G1), le contre couvercle (G2) et le couteau (G3) (en le tenant par la partie plastique) puis retirez les aliments.
- Pour hacher oignons, fines herbes, viandes (70 g de boeuf en 3 secondes).

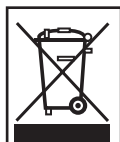
CONSEILS PRATIQUES (5)

- Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum l'accessoire pour garantir l'efficacité du mixage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- Pour l'accessoire Hacher (ROUGE), désossez et dénervéz la viande avant de la hacher.
- Utiliser l'accessoire préconisé pour chaque type de préparation.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le bloc moteur (A) au lave-vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.
- Le pied (entraîneur vers le haut), le gobelet et les accessoires (outils vers le haut) passent au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied ainsi que les cloches rapidement après chaque utilisation après démontage.
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

ACCESSOIRES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
 VERT	Soupe	500g de pommes de terres, 400g de carottes, 1 poireau, 1,8L d'eau	En vitesse 2 , remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage.
	Mayonnaise	1 œuf entier, une cuillère à café de moutarde, une cuillère à soupe de vinaigre, 250ml d'huile, sel, poivre.	Placez tous les ingrédients dans le gobelet 0,8L (l) puis, mixer pendant quelques secondes en vitesse 2 .
	Pâte à crêpes	200g de farine, une pincée de sel, 200ml de lait, 40g de beurre fondu, 3 œufs.	En vitesse 2 , remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur pour obtenir un mélange homogène.
 BLEU	Glace pilée	3 glaçons maximum.	Emboîtez le filtre (H) le gobelet 0,8L (l), placez 3 glaçons maximum dans le filtre puis, pilonner franchement en vitesse 2 . Renouvelez l'opération jusqu'à la quantité désirée. Pour la margarita, ajouter à la glace pilée les ingrédients.
	Margarita (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)	3 glaçons, 6cl de tequila, 3cl de cointreau, 1 cl de jus de citron.	
	Gaspacho	4 tomates, 1/2 gousse d'ail, 60g de pain de mie, 100g de concombre, 1 poivron rouge et 1 vert, 150ml d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, 5 glaçons.	En vitesse 2 , remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage. Si vous désirez une mixture plus fine, vous pouvez terminer la préparation à l'aide de hacher (rouge).
 JAUNE	Œufs en neige	1 pincée de sel, 2 blancs d'œufs sortant du réfrigérateur.	 Placez les ingrédients dans le gobelet 0,8L puis, émulsionnez en décrivant un mouvement de haut en bas en vitesse 1 impérativement.
 ROUGE	Préparation pour bébé	50g de jambon, 50g de carottes, 50g de pommes de terre, 50g d'eau.	Mettez tous les ingrédients dans un récipient à fond large et, hachez en vitesse 2 .
	Viandes	100g de viande crue ou cuite.	Dans un récipient à bords hauts, mettez la viande découpée en dés puis hachez en quelques secondes en vous déplaçant dans le récipient en vitesse 2 .
	Köfte (boulette de viande hachée)	Pour 10 boulettes : 100g d'agneau, 150g de veau, 1/4 d'oignon, 2 tranches de pain rassis.	Placez les ingrédients dans un récipient à fond large, puis hachez le tout en vitesse 2 . A la main, confectionnez les boulettes puis cuisez-les à la poêle.



Participons à la protection de l'environnement

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.