

doméos

NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

MIXEUR-PIED METAL 400W

REF. MIX13DOM



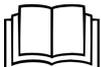
CORA NON ALIMENTAIRE
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

FABRIQUE EN CHINE

Version : 2016-03-04

FR / 1

I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Lire le manuel de l'utilisateur : Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.
	Instructions de sécurité : Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	Protection de classe II : Appareil muni d'une isolation renforcée sans partie métallique accessible. Ne nécessite pas de fiche reliée à la terre.
	Collecte sélective des déchets électriques et électroniques : Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Désignation	Mixeur-pied métal
Référence	MIX13DOM
Modèle	HS-3313
Tension et fréquence	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	400W
Classe de protection	Classe II

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr> ► S'informer ► Notices produits



III. CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENTS SELON LES NORMES

NF EN 60335-1 :2012 7.12.5

Fixation de type Y :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

NF EN 60335-2-14 :2007 7.12

AVERTISSEMENT : L'appareil est conçu uniquement pour un usage de courte durée. Après l'avoir utilisé 3 minutes en continu, laisser l'appareil refroidir à température ambiante durant 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité de l'appareil et ses accessoires : se reporter au paragraphe ci après de la notice « UTILISATION ».

Attention : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

Prendre des précautions lors de la manipulation des couteaux affûtés, en vidant le bol et lors du nettoyage.

Détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments : se reporter au paragraphe ci après de la notice « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».

Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

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 mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à 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.

AVERTISSEMENTS

- Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
- L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.
- Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.
- Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :
 - s'il reste sans surveillance,
 - après chaque utilisation,
 - avant montage, démontage ou nettoyage,
 - pour le déplacer,
 - s'il ne fonctionne pas normalement.
- Maintenez vos doigts, cheveux, vêtements et autres objets à une certaine distance de l'appareil chaque fois qu'il est en fonction.
- Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Utilisez la fonction arrêt « 0 » du sélecteur et débranchez la fiche.
- Assurez-vous que l'accessoire utilisé est fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
- Ne mélangez pas d'huile chaude ou tout autre ingrédient gras.
- Ne pas raccorder cet appareil à une minuterie ou à un système de commande à distance.

Une fois l'appareil éteint et débranché :

Nettoyage des parties extérieures : manche bloc moteur

- Ne jamais immerger l'appareil ou ses parties électriques dans l'eau (bloc moteur).
- Nettoyer le corps extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ni de détergent agressif.

Nettoyage des parties amovibles : pied mixeur, pied mixeur à purée, mini hachoir

- Séparer toutes les pièces amovibles puis les nettoyer à l'eau savonneuse avec une éponge non abrasive. Utiliser une brosse douce ou brosse à dent usagée si nécessaire.
- Retirer le pied mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas passer au lave vaisselle. Ne pas sécher avec un appareil électrique. Laisser sécher à l'air libre.
- **ATTENTION : Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très aiguisées.**

- Certains aliments peuvent colorer les accessoires (carotte, betterave) : nettoyer en frottant avec de l'eau citronnée, puis procéder au nettoyage habituel.

Avant toute nouvelle utilisation :

- Vérifier que toutes les parties sont bien sèches.
- Vérifier que les parties amovibles sont bien en place.

V. DESCRIPTION

1	Variateur de vitesse	4	Pied mixeur standard
2	Bouton Marche/Arrêt - Vitesse 1 - Vitesse 2	5	Pied mixeur à purée
3	Manche (bloc moteur)	6	Mini hachoir



VI. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et s'assurer que chaque élément est en bon état.
- Jeter les emballages et calages de protection selon le tri sélectif. Conserver la notice.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, Laver le pied mixeur et les lames à l'eau chaude savonneuse.
- Utiliser de l'eau claire sans aucun détergent.
- Ne pas immerger le bloc moteur.

VII. UTILISATION

Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Insérer le pied mixeur dans l'axe du bloc moteur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée de verrouillage.
- **Attention : Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très aiguisées.**

Utilisation du mixeur

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté pour préparer sauces, soupes, mayonnaise, nourriture pour bébé, pour mélanger ou préparer des milkshakes.

- Verser les ingrédients dans un récipient adapté. Se placer sur une surface plane et stable.
- Brancher l'appareil. Pour éviter les éclaboussures, placer le pied mixeur dans la nourriture avant de le mettre en marche.
- Tenir le récipient fermement, puis presser le bouton 2 vitesses (2). Commencer avec la première vitesse pour éviter les éclaboussures, puis passer sur la seconde vitesse si nécessaire.
- Utiliser le variateur de vitesse (1) situé au sommet de l'appareil. Démarrer toujours avec la vitesse lente puis adapter selon l'utilisation. Avant d'arrêter l'appareil, repasser en vitesse lente.
- **Ne pas introduire de liquide entre le corps de l'appareil et le pied mixeur.**
- **Ne pas mixer de liquides chauds pour éviter tout risque de brûlure. Si le mixage est réalisé dans une casserole ou autre récipient ayant été chauffé au préalable, laisser la préparation refroidir avant de la mixer.**
- Opérer des mouvements circulaires lents dans les aliments.
- Une fois l'opération terminée, éteindre et débrancher l'appareil, retirer le mixeur des aliments.
- Retirer le pied mixeur du bloc moteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Utilisation du mixeur à purée

Utiliser le mixeur à purée pour réduire les pommes de terre, carottes et autres légumes en purée.

- Après les avoir cuit, verser les légumes dans un récipient adapté. Se placer sur une surface plane et stable.
- Procéder comme ci-dessus avec le pied mixeur standard, en effectuant de légers mouvements verticaux de haut en bas.

Utilisation du mini hachoir

- Introduire la lame du mini hachoir dans l'axe, au fond du bol.
- Ajouter les ingrédients (persil, herbes etc...)
- Fermer le couvercle du mini hachoir.
- Fixer le manche (bloc moteur) (3) sur le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Actionner le bouton 2 vitesses et le variateur de vitesse au niveau approprié.

Après chaque utilisation

- Eteindre et débrancher l'appareil.
- Attendre que la lame soit complètement à l'arrêt avant de manipuler l'appareil.
- Retirer le pied mixeur. Vider le bol de ses ingrédients.
- Ranger l'appareil hors de portée des enfants et enrouler le cordon d'alimentation avec modération sans créer de torsions.
- Ranger dans un endroit propre et sec.

Conseils utiles

- Utiliser l'appareil dans un bol doseur ou tout autre récipient profond.
- Note : le choix du bol de travail est important pour obtenir de meilleurs résultats.
- Pour mixer des fruits ou des légumes, il est préférable d'utiliser un bol haut et étroit.
- Pour mixer des aliments dans une casserole, la retirer du feu et laisser refroidir. Ne jamais mixer de préparations ou de liquides brûlants ni en cours de cuisson pour éviter tout risque d'éclaboussures et tout risque de brûlure, de plus l'appareil pourrait surchauffer.
- Pour faire des préparations pour bébé, stériliser le pied mixeur avec une solution de stérilisation.

VIII. SERVICE APRES VENTE

SERVICE APRES VENTE

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente d'un magasin Cora.

Pièces détachées non disponibles.