

witt

NUTRI BLENDER WNB1000

Consignes d'utilisation et mode d'emploi/ FR



Caractéristiques :

220-240 V À 50/60 Hz,
1000 Watts CE/EMC/LVD/ROHS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
PRÉSENTATION DU NUTRI BLENDER.....	5
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE NUTRI BLENDER.....	6
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8
GARANTIE	9
SERVICE APRÈS-VENTE	10
RECETTES	12

NUTRI BLENDER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour vous protéger contre les incendies, les décharges électriques et/ou tout dommage, veuillez respecter à tout moment les consignes de sécurité suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique.

Lisez attentivement les instructions, même si l'appareil vous est déjà familier.

- Afin de vous protéger contre les décharges électriques, le câble, la prise et le bloc moteur ne doivent pas être immergés sous l'eau ou tout autre liquide.
- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Ainsi, vous serez protégé et éviterez d'endommager l'appareil.
- Conservez le présent mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement en cas de question.
- En cas de cession/vente de l'appareil, le mode d'emploi devra accompagner l'appareil et être mis à disposition du nouveau propriétaire.
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Le cas échéant, ou si vous ne savez pas si l'appareil est endommagé ou non, veuillez contacter le magasin où vous avez effectué l'achat. Vous NE DEVEZ PAS utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé. Vous devez signaler immédiatement tout dommage au magasin où vous avez acheté l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes aux capacités altérées, à moins que ces derniers ne soient sous la surveillance d'un responsable pour assurer une utilisation de l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil au niveau de la prise électrique et débranchez-le avant de le nettoyer, ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez pas fort sur le câble, tenez fermement la fiche et sortez-la de la prise électrique. Ne soulevez jamais l'appareil par le câble.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche ne fonctionnent pas, s'il est tombé, en cas de dysfonctionnement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas ou ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (brûleur à gaz, plaque de cuisson ou four chauds, par exemple).
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil est conçu pour un branchement sur une prise électrique standard uniquement.
- Ne tentez pas de réparer, modifier ou altérer l'appareil de quelque façon que ce soit.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et sèche. Évitez de le placer sur un lavabo, un évier ou toute autre surface inégale.
- L'utilisation de pièces ou d'accessoires non originaux peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des dommages.
- N'introduisez jamais d'ustensile dans l'appareil pendant son utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Rangez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de matériaux inflammables, comme des rideaux ou autres matériaux inflammables.
- Ne touchez pas les pièces mobiles ou rotatives pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à vide.
- Soyez prudent lorsque vous sortez les aliments du bol, ou lorsque vous retirez les lames pour nettoyer l'appareil. Les lames sont affûtées !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Assurez-vous que les lames sont bien fixées avant utilisation.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement.
- Ne retirez pas les pièces accessoires du bloc moteur lorsque l'appareil est en marche.
- Respectez les indications de quantité et de temps recommandées dans le présent mode d'emploi.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique immédiatement après utilisation.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant des liquides chauds.
- Éteignez le Nutri Blender avant de le déplacer.
- Ne laissez jamais le moteur fonctionner plus de 60 secondes à la fois.
- Ne versez pas de liquide chaud dans les bols mixeurs avant de mixer. Commencez avec des ingrédients froids ou à température ambiante. Les ingrédients chauds peuvent créer une pression dans un bol mixeur fermé, et celui-ci peut « exploser » lors de son ouverture et ainsi endommager l'appareil ou provoquer des blessures corporelles.
- Le Nutri Blender n'est pas conçu pour une utilisation au four micro-ondes. Ne placez pas le bloc moteur, les pièces ou les accessoires dans un four micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT

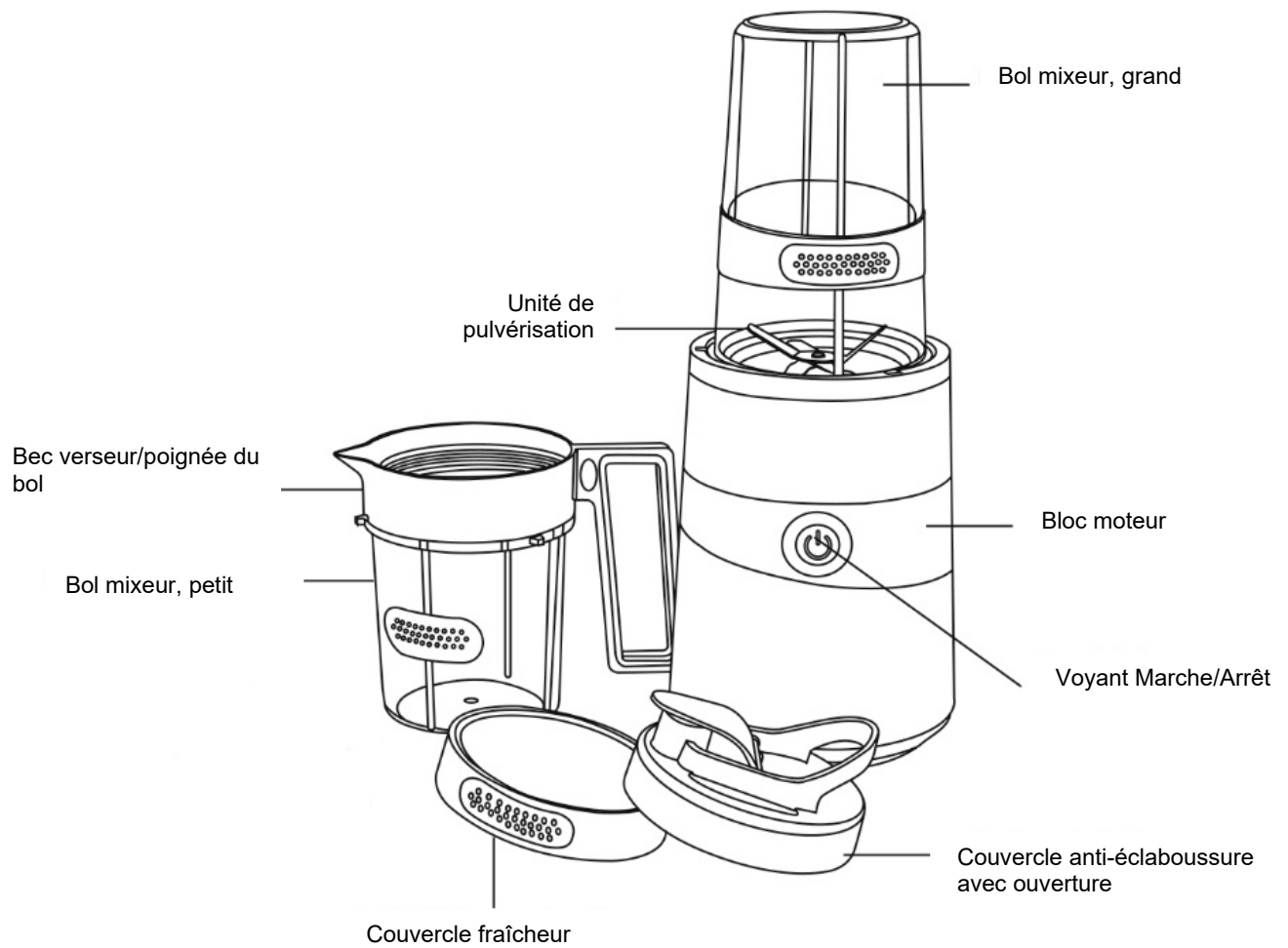
En cas d'endommagement du câble d'alimentation, faites-le remplacer auprès du fabricant, d'un centre de service après-vente ou de tout autre professionnel qualifié pour éviter tout danger. Cet appareil est uniquement conçu aux fins décrites dans le manuel d'utilisation. Ne déplacez pas le bloc moteur lorsque l'appareil est en marche.

Attention - LES LAMES SONT AFFUTÉES, SOYEZ PRUDENT. Évitez de toucher les pièces mobiles. Tenez vos mains, les spatules et autres ustensiles éloignés du mixeur pendant son utilisation pour éviter toute blessure corporelle et/ou endommagement du produit.

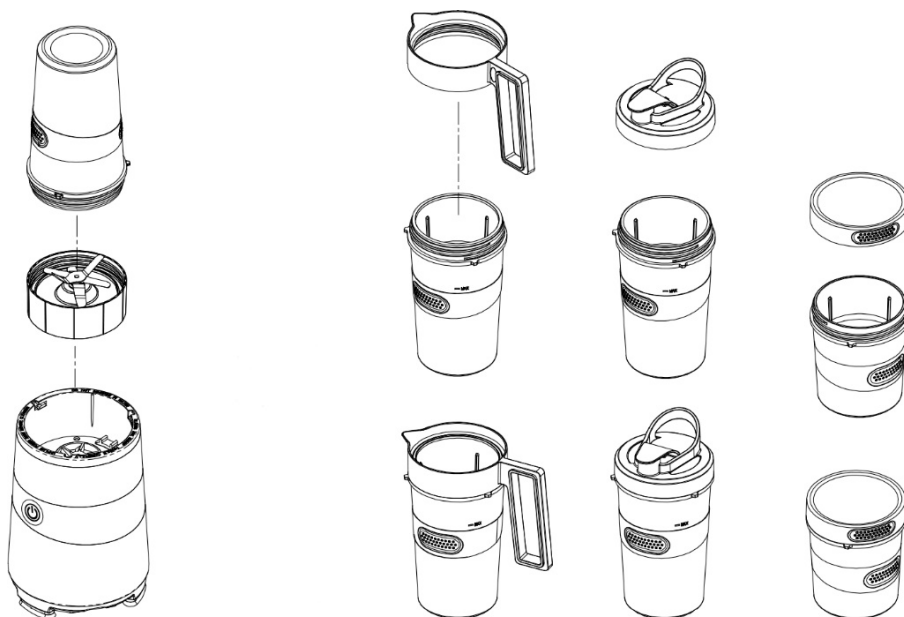
Avertissement - Risque d'endommagement :

Débranchez l'appareil de la prise électrique et assurez-vous que les lames aient terminé de tourner avant de les déplacer ou de les manipuler. Risque de blessure corporelle et/ou d'endommagement du produit.

PRÉSENTATION DU NUTRI BLENDER



ASSEMBLAGE DU NUTRI BLENDER



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE NUTRI BLENDER

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Nutri Blender.

Le Nutri Blender est un mixeur multifonction idéal pour mélanger, hacher, râper et fouetter. Très pratique, cet appareil de petite taille n'occupe pas beaucoup d'espace sur votre plan de travail.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez et suivez les consignes du présent mode d'emploi avant la première utilisation du Nutri Blender, même si ce type d'appareil vous est déjà familier.

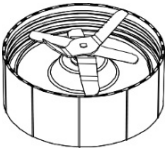
Veillez à bien prendre connaissance des consignes de sécurité. Conservez le présent mode d'emploi dans un endroit sûr et facile d'accès pour le consulter ultérieurement. Cet appareil est conçu pour une utilisation sur une prise électrique classique. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou commerciale. Sortez délicatement le Nutri Blender de son emballage. Retirez tous les emballages et étiquettes, puis jetez-les ou conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (visible sur le fond du mixeur). Démontez les pièces en plastique et lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les remonter. Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas d'agent de nettoyage agressif avec effet abrasif.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NUTRI BLENDER

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, plus particulièrement lorsque vous séparez les lames du bol, videz le bol ou pendant le nettoyage.

UNITÉ DE PULVÉRISATION



Hacher - Champignons, ail, par exemple. Peut également être utilisé pour préparer des sauces.

Mélanger - Glaçons pulvérisés et baies surgelées pour smoothies et milk-shakes.

Mixer/Pétrir - Pâte à crêpes et préparations pour gâteau prêtes à l'emploi mélangées en quelques secondes.

Rapper - Fromages mous et durs et chocolat râpés en quelques secondes.

Mouliner - Une consistance crémeuse en quelques secondes pour vos plats comme le houmous, les soupes maison et les repas pour bébé.

Piler la glace et les fruits surgelés - Pour préparer des gourmandises comme les sorbets aux fruits.

UTILISATION

UTILISER L'UNITÉ DE PULVÉRISATION :

REMARQUE :

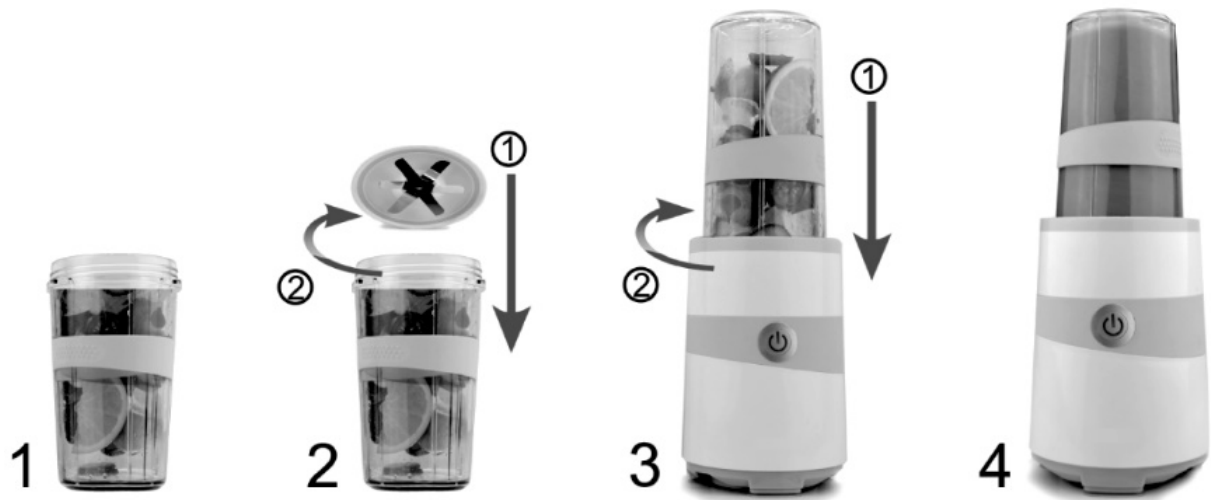
- Ne remplissez jamais au-dessus de la ligne MAX.**
- Ne moulinez ou ne mélangez jamais d'aliments lourds/denses comme les pommes de terre ou les mélanges collants comme la pâte avec levure.**
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide.**
- Ne mélangez pas plus de 60 secondes sans interruption à la fois sans laisser le moteur se reposer.**

1. Placez l'appareil sur une surface stable. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché sur une prise électrique.
2. Nettoyez et coupez tous les ingrédients en petits morceaux afin qu'ils rentrent dans le petit ou le grand bol mixeur. Ensuite, versez un liquide dans le bol (figure 1).

REMARQUE :

Le bol est équipé d'un système de verrouillage intégré qui permet de s'assurer que l'appareil ne peut être mis en marche que si le bol mixeur et l'unité de pulvérisation sont montés de manière sûre sur le bloc moteur. Une fois l'appareil correctement monté, le mécanisme de sécurité se libère.

3. Assurez-vous que le joint d'étanchéité affleure bien sur l'unité de pulvérisation et tournez celle-ci dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 2).
4. Tournez le bol mixeur et placez-le sur le bloc moteur. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place (Figure 3).



REMARQUE : Le mixeur ne fonctionne que si l'unité de pulvérisation et le bol mixeur sont montés correctement sur le bloc moteur.

5. Branchez l'appareil sur une prise électrique.
6. Appuyez sur Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le voyant s'allume.

AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil fonctionner plus de deux minutes à la fois. Laissez le moteur reposer deux minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des dommages permanents du moteur voire des blessures corporelles. Si le moteur ne fonctionne pas, débranchez le bloc moteur et laissez l'appareil reposer quelques heures avant de l'utiliser à nouveau.

REMARQUE : Si les lames ne tournent pas uniformément, éteignez l'appareil et ajoutez un liquide ou réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol mixeur.

7. Après utilisation de l'appareil, éteignez le moteur en appuyant sur Marche/Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise électrique immédiatement après utilisation.
8. Lorsque les lames ne tournent plus, libérez et retirez l'unité de pulvérisation et le bol mixeur du bloc moteur.
9. Retirez l'unité de pulvérisation du bol mixeur. Pour démonter l'appareil, suivez les instructions précédentes dans le sens inverse. Versez le contenu dans un récipient séparé, utilisez le couvercle anti-éclaboussure ou fixez le bec verseur et la poignée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise électrique avant de le déplacer, de le monter, de le démonter ou de le nettoyer. Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer.

REMARQUE :

- Débranchez le Nutri Blender de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas d'agent de nettoyage agressif avec effet abrasif ou de l'essence, de l'alcool ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

1. Nettoyez toujours immédiatement après utilisation. Ne laissez pas les restes d'aliments sécher dans le bol mixeur car cela compliquerait le nettoyage.

2. Démontez et nettoyez toutes les pièces et accessoires utilisés avec de l'eau chaude savonneuse après avoir débranché le Nutri Blender de la prise électrique. Rincez toutes les pièces et accessoires sous un robinet et avant de les sécher soigneusement. Les accessoires du Nutri Blender peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Déposez les pièces dans le panier-tiroir supérieur du lave-vaisselle.
3. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide pour éliminer les restes éventuels d'aliments, puis séchez soigneusement. N'immergez jamais le bloc moteur sous l'eau ou tout autre liquide, et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

Conseils :

- Utilisez une petite brosse (non fournie) pour éliminer les restes d'aliments sous les lames.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais.

Attention : Assurez-vous que les joints sont toujours présents à l'intérieur après le nettoyage. La chaleur peut les desserrer et les faire tomber.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames.

1. Afin de vous protéger contre les décharges électriques, le bloc moteur ne doit pas être immergé sous l'eau ou tout autre liquide.
2. N'utilisez pas d'agent de nettoyage agressif avec effet abrasif sur les pièces de l'appareil.
3. N'utilisez pas d'agent de nettoyage agressif comme de l'essence, de l'alcool ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.
4. Ne touchez pas les lames tranchantes car elles sont extrêmement AFFUTÉES et peuvent provoquer de graves blessures. Ne tentez pas de démonter les lames de l'unité de pulvérisation.

CARACTÉRISTIQUES :

Branchement 220-240 V À 50/60 Hz, 1000 W
Puissance 1000 W

Remarque : En raison des améliorations continues apportées au produit, la conception et les caractéristiques physiques du produit peuvent légèrement différer des illustrations.

RÉCLAMATION

Vous disposez d'un droit de réclamation de 2 ans sur les défauts de fabrication ou de matériaux de votre produit neuf, à compter de la date d'achat documentée. La garantie couvre les matériaux et la main d'œuvre. Lors de la demande de service après-vente, vous devez fournir le nom du produit et son numéro de série. Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Vous pouvez inscrire ces informations dans le présent manuel d'utilisation afin de les avoir à portée de main. Ainsi, le technicien du service après-vente trouvera plus facilement les pièces de rechange adéquates.

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Les défauts et dommages non liés à un défaut de fabrication ou de matériaux.
- La mauvaise utilisation, y compris le défaut de nettoyage de l'appareil.
- Les dommages de l'appareil liés à un incendie et/ou à l'eau et à l'humidité.
- Les dommages liés au transport lorsque le produit n'est pas transporté dans un emballage approprié.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Le non-respect des consignes d'utilisation.
- Le montage du produit non conforme aux instructions.
- Le montage ou les réparations effectués par une personne non qualifiée.
- La batterie et toute autre pièce d'usure.

Dommmages liés au transport

Un dommage lié au transport constaté lors de la livraison par le fournisseur au client est une affaire qui concerne uniquement le client et le fournisseur. En cas de transport du produit effectué par le client lui-même, le fournisseur ne sera en aucun cas responsable en cas de dommage lié au transport éventuel. Tout dommage lié au transport doit être signalé dans les 24 heures suivant la livraison de la marchandise. Dans le cas contraire, aucune demande du client ne sera recevable.

Demande de service après-vente injustifiée

Si après envoi du produit au service après-vente, il s'avère que la panne aurait pu être réparée par l'utilisateur en suivant les consignes du présent manuel d'utilisation, le client devra payer les frais de service après-vente.

Achat professionnel

Un achat professionnel est défini par l'achat d'un appareil qui ne sera pas utilisé à des fins domestiques privées, mais à des fins professionnelles ou similaires (restaurant, café, cantine, etc.), ou à des fins locatives ou d'utilisation autre impliquant plusieurs utilisateurs.

En cas d'achat professionnel, la garantie ne s'applique pas. En effet, ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique classique.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour faire appel au service après-vente ou demander des pièces de rechange, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit. Vous pouvez faire une réclamation sur le site witt.dk dans la section « Service après-vente » et « Autres produits ». Sélectionnez votre pays et la langue, puis remplissez le formulaire de service après-vente.

Sous réserve de faute d'impression.

Le fabricant/distributeur du produit ne pourra être tenu responsable des dommages du produit et/ou des blessures corporelles survenus en cas de non-respect des consignes de sécurité. Le non-respect des consignes entraîne l'annulation de la garantie.

RECETTES

Body Balance Blaster

- 2 poignées d'épinards
- ½ tasse de framboises
- 1 banane
- 6 amandes
- 3 c. à .s. de cacao

Remplissez le bol jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau de source.

Young at Heart

- 1 poignée de chou vert
- ½ avocat (évidé et pelé)
- 2 abricots de taille moyenne
- 1 tasse de myrtilles
- 4 noix - en cerneaux
- 1 kiwi (pelé)

Remplissez le bol jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau de source.

Strikingly Skinny

- 3-4 feuilles d'épinard
- 1 banane
- 1/8 tasse de graines de citrouille
- 1 orange (pelée)
- 1 bâton de céleri

Remplissez le bol jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau de source.

