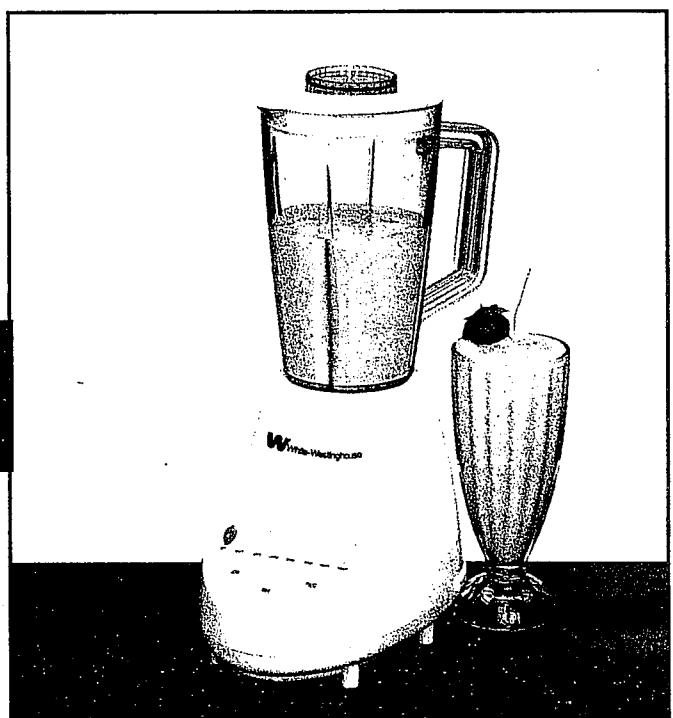


MÉLANGEUR 14 VITESSES

MANUEL D'UTILISATION

MODÈLE WWB14ZE



White-Westinghouse^{MD}

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

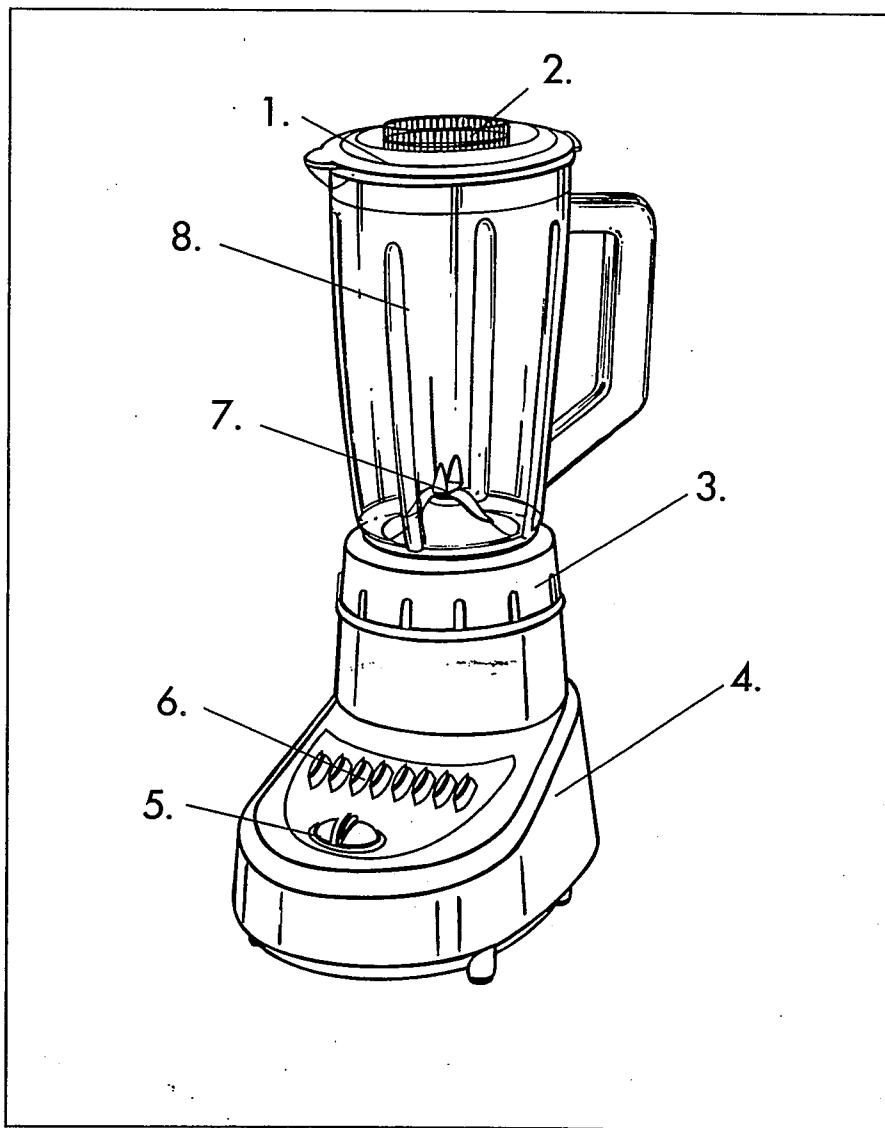
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Pour éviter les décharges électriques, ne pas mettre la base du mélangeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service ou avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné, s'il a subi une chute ou un dommage de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au magasin où il a été acheté.
7. L'emploi d'accessoires, incluant les pots de conserves, non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
10. Ne pas mettre la main ou un ustensile dans le récipient lorsque le mélangeur fonctionne pour éviter de vous blesser ou d'endommager le mélangeur. Vous pouvez utiliser un racloir en plastique mais seulement lorsque le mélangeur est en arrêt.
11. Les lames du bloc de coupe sont acérées. Il faut les manier avec précaution.
12. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer le bloc de coupe sur la base sans que le récipient ne soit bien fixé.
13. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
14. Pour mélanger des liquides chauds, toujours retirer le bouchon-mesure du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

LES PIÈCES DU MÉLANGEUR 14 VITESSES WHITE WESTINGHOUSE^{MD}

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. Couvercle | 5. Sélecteur d'allure |
| 2. Bouchon-mesure | 6. Boutons-poussoirs |
| 3. Collet | 7. Bloc de coupe |
| 4. Base | 8. Récipient |

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut être insérée dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, inverser la position des lames. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. Faire preuve de prudence en utilisant une rallonge; sa puissance doit être équivalente ou supérieure à celle indiquée sur l'appareil. Ne pas laisser pendre la rallonge sur le bord du comptoir, car un enfant pourrait la tirer ou s'y accrocher.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

ATTENTION : Au moment de déballer votre mélangeur, manier le bloc de coupe avec précaution car les lames sont acérées.

REMARQUE : Tourner le collet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le desserrer; le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le resserrer.

1. Avant d'utiliser le mélangeur, laver le couvercle, le bouchon, le récipient, le joint d'étanchéité, le bloc de coupe et le collet à l'eau tiède savonneuse. Bien rincer toutes les pièces et les sécher à fond.
2. Essuyer la base du mélangeur avec un chiffon ou une éponge humide.

ATTENTION : Ne jamais plonger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR :

1. Placer le mélangeur sur une surface plane et de niveau.
2. Vous assurer que le mélangeur est débranché.
3. Placer le bloc de coupe à l'intérieur du collet (voir illustration 1).
4. Placer le joint d'étanchéité sur le bloc de coupe.
5. Visser le collet à fond (dans le sens des aiguilles d'une montre) sur le récipient.
6. Placer cet assemblage sur la base.
7. Placer le bouchon-mesure dans le couvercle et le couvercle sur le dessus du récipient.

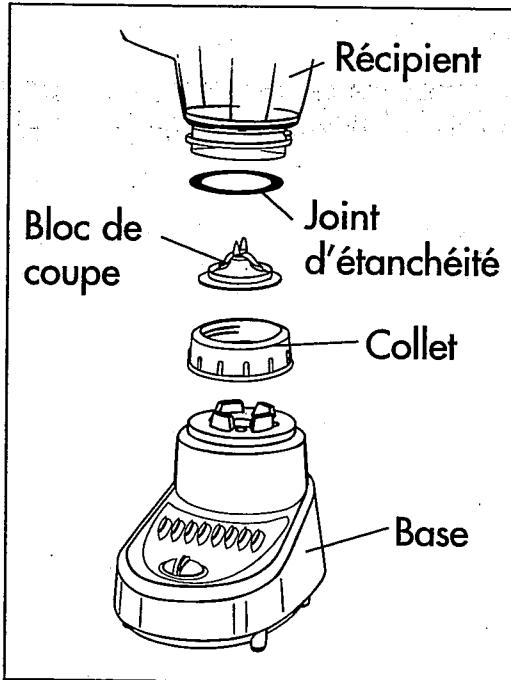


illustration 1

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR 14 VITESSES

1. Vous assurer que le bouton OFF (arrêt) est enfoncé.
2. Brancher le cordon dans une prise électrique standard.
3. Placer les ingrédients à mélanger dans le récipient.
4. Vous assurer que le bouchon est dans le couvercle et que le couvercle est bien fixé au récipient.
5. Régler le sélecteur à l'allure désirée.
6. Appuyer sur le bouton-poussoir approprié (voir « MODE D'EMPLOI DES BOUTONS-POUSSOIRS DU MÉLANGEUR »).
7. Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) lorsque l'opération est terminée. Attendre que le bloc de coupe s'arrête avant de retirer le couvercle ou le récipient de la base. Pour retirer le récipient de la base, lever le récipient en le tenant par la poignée.

ATTENTION : Si le récipient tourne pendant le fonctionnement, appuyer immédiatement sur le bouton OFF (arrêt); puis, resserrer le bloc de coupe dans le récipient.

MODE D'EMPLOI DES BOUTONS-POUSSOIRS DU MÉLANGEUR

Appuyer sur l'un des 7 boutons pour obtenir un choix de 14 vitesses et fonctions.

Le bouton LOW/HIGH/PULSE(basse vitesse/haute vitesse/impulsion) contrôle le réglage de la vitesse :

Low - Régler le sélecteur à LOW (basse vitesse). Choisir la fonction et appuyer sur le bouton correspondant. Les fonctions à basses vitesses sont indiquées sur la ligne supérieure.

High - Régler le sélecteur à HIGH (haute vitesse). Choisir la fonction et appuyer sur le bouton correspondant. Les fonctions à hautes vitesses sont indiquées sur la ligne inférieure.

Pulse - Régler le sélecteur à PULSE (impulsion) et le relâcher pour obtenir de petites impulsions. Ce réglage est idéal pour mélanger des ingrédients en petite quantité ou pour quelques secondes. Par exemple, utiliser ce réglage pour émietter des ingrédients secs comme des biscuits, des craquelins ou du pain. Il sert aussi à hacher les légumes et les noix ou à râper le fromage et le chocolat.

STIR (remuer) : Jus congelés, œufs entiers, crèmes-desserts instantanées, gélatine.

BEAT (battre) : Pâtes légères et sauces.

PUREE : Fruits et légumes cuits pour nourriture de bébé, nourriture de diète spéciale.

CREAM : Tartinades et trempettes.

(mettre en crème)

CHOP (trancher) : Fruits frais, légumes, noix, cornichons, œufs durs, viandes cuites.

MIX : Pâtes légères, garnitures, sauces, trempettes et jus de viande.

WHIP (fouetter) : Boissons mélangées, crème fouettée.

MINCE (émincer) : Oignons, ail, légumes, noix et viandes cuites.

GRATE (râper) : Noix de coco, zeste d'agrumes, fromage à pâte ferme, épices entières. Glace (mettre d'abord le liquide et ajouter les cubes de glace un à la fois). Légumes tranchés grossièrement.

SHRED : Mayonnaise, pâte de noix, sauce hollandaise et vinaigrettes.

BLEND : Fromage, viandes cuites, café, pois cassés, pain, céréales sèches, craquelins, biscuits et noix.

GRIND : Malt, lait frappé, boissons gymiques et boissons onctueuses.

(broyer)

FRAPPE : Fruits et légumes liquéfiés, desserts et pâtes épaisses.

(frapper)

LIQUEFY :

(liquéfier)

REMARQUE : Selon la quantité utilisée et la consistance de certains aliments, vous pouvez à l'occasion préférer une vitesse inférieure ou supérieure à celle suggérée.

Ce mélangeur ne peut effectuer les fonctions suivantes :

Hacher la viande crue, mettre les pommes de terre bouillies en purée, pétrir la pâte, fouetter les blancs d'œuf en neige et extraire le jus des fruits et des légumes.

Utiliser la fonction FRAPPÉ pour obtenir des laits frappés et des boissons gymiques riches et crémeuses. Ajouter des ingrédients savoureux comme des fruits frais ou congelés, du sirop au chocolat et des poudres maltées à une variété de crèmes glacées.

Utiliser la fonction LIQUEFY pour obtenir une boisson onctueuse rafraîchissante aux fraises, à l'orange, aux bananes ou aux pêches, ou pour créer une boisson exotique.

Utiliser les fonctions CHOP, MINCE et GRATE avec les ingrédients pour faire des sauces maison.

Créer vos propres trempettes et vinaigrettes avec les fonctions CREAM et BLEND .

La fonction PUREE vous permet de mettre en purée les fruits et les légumes pour la nourriture de bébé, les sauces ou les bases de soupe.

Utiliser la fonction GRIND avec des ingrédients secs pour créer des croûtes savoureuses ou des enrobages pour la cuisson au four.

CONSEILS PRATIQUES

- Bien visser le bloc de coupe dans le fond du récipient avant de le placer sur la base de l'appareil.
- Une opération s'effectue en quelques secondes et non en minutes. Arrêter le mélangeur après quelques secondes pour vérifier le résultat et pour éviter un traitement excessif.
- Toujours placer le couvercle sur le récipient avant de faire fonctionner l'appareil.
- Verser d'abord les liquides dans le récipient (à moins de consigne contraire dans la recette).
- Ajouter les ingrédients supplémentaires en retirant le bouchon dans le couvercle.
- Arrêter le mélangeur si le bloc de coupe se bloque ou si les ingrédients collent aux parois du récipient. Retirer le couvercle et avec une spatule, pousser les aliments vers le bloc de coupe. Replacer le couvercle sur le récipient et continuer l'opération.
- **Ne jamais insérer aucun ustensile dans le récipient, que ce soit une cuillère, une spatule, un couteau, etc. pendant que le mélangeur fonctionne.**
- Pour réduire l'usure du bloc de coupe, placer les ingrédients solides en portion de 1/2 tasse à la fois. Couper les fruits et les légumes crus en morceaux de 1 pouce avant de les mélanger.
- Pour vider les préparations épaisses par le fond du récipient, retirer le collet et le bloc de coupe.
- Ne jamais ranger d'aliments dans le récipient.

CONSEILS PRATIQUES (suite)

Lorsqu'une recette demande l'utilisation de différentes vitesses pour différents ingrédients, mélanger une portion à la fois.

Pour broyer de la glace, ajouter un cube à la fois. Ne broyer de la glace que lorsqu'il y a du liquide dans le récipient.

Toujours lever le récipient pour le sortir de la base afin d'éviter que le bloc de coupe ne se dévisse. Tenir le collet et la poignée du récipient pour éviter les renversements.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie et d'électrocution, ne pas retirer le couvercle de la base.

Aucune des pièces se trouvant à l'intérieur n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un réparateur autorisé.

Cet appareil demande peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce à réparer par l'utilisateur. Ne pas tenter de réparer vous-même cet appareil. Le confier seulement à une personne qualifiée pour le faire réparer.

ATTENTION : Ne jamais plonger la base du mélangeur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures sérieuses.

NETTOYAGE :

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Démonter le mélangeur en dévissant le collet (dans le sens des aiguilles d'une montre) de la base et en retirant avec précaution le bloc de coupe du récipient.
3. Retirer le bloc de coupe et le joint d'étanchéité du collet.
4. Laver le couvercle, le bouchon-mesure, le récipient, le joint d'étanchéité, le bloc de coupe et le collet dans l'eau tiède savonneuse. Bien rincer et sécher à fond. **REMARQUE :** Ne pas mettre les pièces au lave-vaisselle, car la chaleur et la pression de l'eau pourraient les endommager.
5. Essuyer la base avec un chiffon ou une éponge humide. **NE JAMAIS PLONGER la base dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
6. Assembler de nouveau le mélangeur (voir « ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR »).
7. Au moment de ranger l'appareil, vous assurer de laisser le couvercle légèrement ouvert pour prévenir les odeurs.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie est accordée à tout acheteur initial d'un produit White-Westinghouse^{MC}.

Durée de la garantie : L'acheteur initial de ce produit bénéficie d'une garantie d'un (1) an à compter de la date de l'achat.

Étendue de la garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication et de matériaux. La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident, au cours d'un transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des altérations ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Renonciations de la garantie : Cette garantie annule toute autre garantie expresse ou implicite et aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, entre autres, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin où il a été acheté, sera soit réparé, soit remplacé par un modèle identique ou comparable (selon notre choix). Le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante

Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

**MARQUE DE COMMERCE WHITE-WESTINGHOUSE SOUS LICENCE.
© 2000 WHITE-CONSOLIDATED INDUSTRIES, INC.**

**FABRIQUÉ AU CANADA POUR ZELLERS INC.
Une filiale de la Compagnie de la Baie d'Hudson**

Imprimé au Canada

P/N 60570

3/00