



VITANTONIO®

Mélangeur en cuivre 12 vitesses

GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
Modèle VTBL3CAN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des consignes.
2. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de fixer ou de démonter des pièces, ainsi qu'avant de le nettoyer.
5. Éviter d'entrer en contact avec les pièces détachables.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients afin que l'appareil puisse être examiné, réparé, ou réglé pour tout problème de nature électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant, y compris l'utilisation de bocaux, pourrait entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon déborder de la table ou du plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Afin d'éviter le risque de blessures graves ou de dommage au matériel, veuillez éloigner les mains et ustensiles du bol mélangeur en verre lorsque le mélangeur marche. Vous pouvez le cas échéant utiliser un racloir uniquement lorsque le mélangeur est éteint.
12. Les lames sont tranchantes. À manier avec précaution.
13. Toujours mettre le couvercle sur le bol mélangeur avant de faire fonctionner le mélangeur.
14. Avant de mixer des liquides chauds, veuillez retirer la pièce centrale comportant le couvercle à 2 éléments.

CONSERVER CES CONSIGNES RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

Autres consignes de sécurité importantes

1. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le présent Guide de l'Utilisateur avant de faire fonctionner ou d'entreprendre de nettoyer l'appareil.
2. Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de courant de 120 V CA.
3. Ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
4. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez appuyer fermement sur le Bouton d'arrêt 'OFF', puis débrancher le cordon. Ne pas utiliser ou essayer de réparer un appareil défectueux.
5. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, veuillez le débrancher sur le champ. Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau ! Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé dans l'eau ou encore s'il s'est retrouvé immergé dans l'eau.
6. Afin de réduire le risque de blessures ou de dommages, ne jamais utiliser l'appareil lorsqu'il se trouve en position instable.
7. Utiliser l'appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est conçu.
8. Ne pas utiliser l'appareil si le bol mélangeur en verre est fêlé ou cassé.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation électrique polarisée (dont l'une des broches est plus longue que l'autre). Pour prévenir tout risque d'incendie et de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si les deux broches n'entrent pas complètement, renverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, faire appel à un électricien professionnel. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail, de la table ou de tout autre support, utiliser des dessous de verre ou des napperons **NON PLASTIFIÉS** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

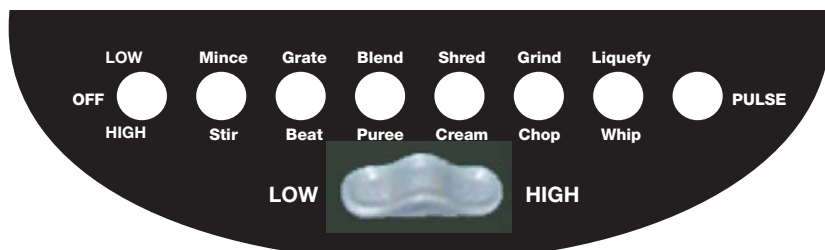
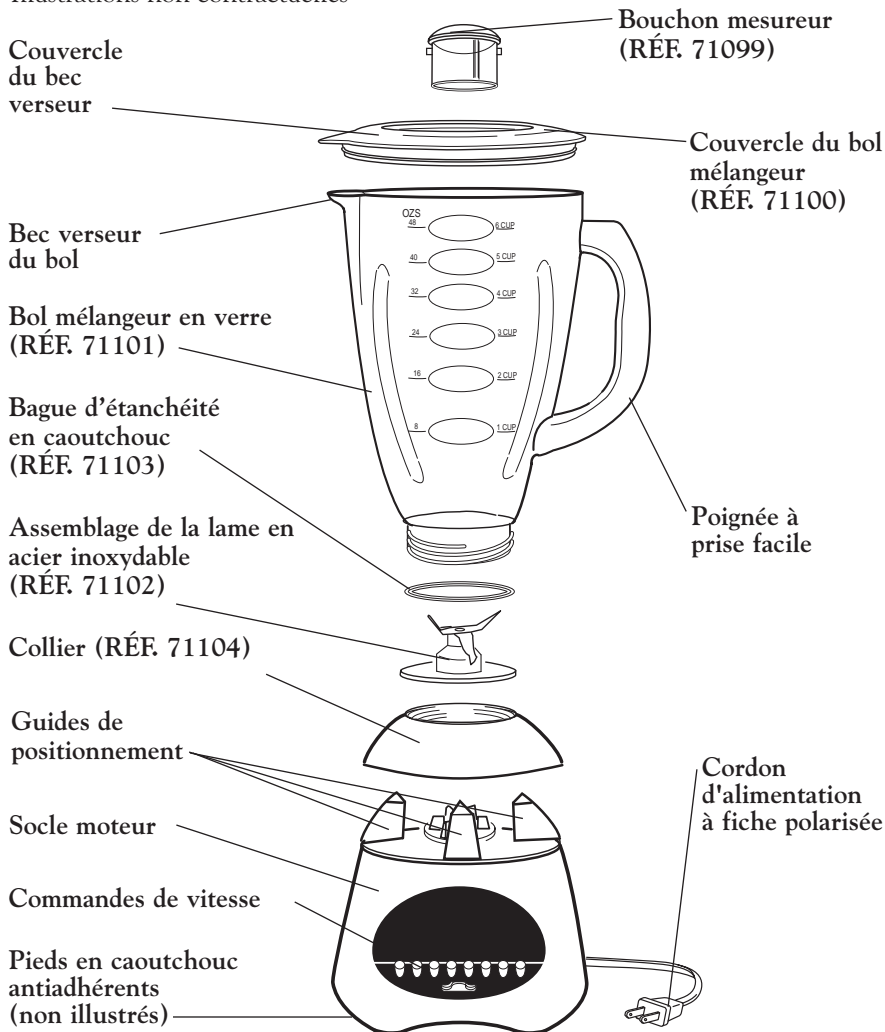
Le non-respect de cette consigne pourrait faire que fonce, se décolore ou se tache de manière permanente la finition du plan de travail ou de la table.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

Caractéristiques de votre mélangeur en cuivre 12 vitesses VITANTONIO®

Illustrations non contractuelles



Caractéristiques

Commandes de vitesse : Vous pouvez mixer toute une gamme d'aliments des milk-shakes à la glace pilée grâce aux commandes de vitesse et au bouton à impulsions.

Couvercle à 2 pièces et bol mélangeur en verre comportant l'assemblage de la lame en acier inoxydable : Le bol mélangeur en verre permet de mixer les aliments chauds en toute sécurité. Retirez le bouchon mesureur du couvercle de manière à laisser la vapeur s'échapper. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires grâce à l'ouverture pratique du couvercle à 2 pièces durant le processus de mixage.

'Pulse' (impulsions) : Le programme 'PULSE' permet de mixer par impulsions brèves pour préparer de la chapelure, râper du chocolat ou encore mouliner des noix. Vous pouvez également utiliser le programme 'PULSE' pour nettoyer le bol en verre. Pour plus amples renseignements, consultez les consignes d'entretien par l'utilisateur'.

Glace pilée : Versez 1 verre de glace, soit environ 9 glaçons, dans le bol en verre. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton à impulsions 'PULSE' pour obtenir en quelques secondes de la glace aussi poudreuse que la neige fraîche.

Avant la première utilisation

ATTENTION : Veuillez faire preuve de beaucoup de vigilance lors de la manipulation de l'assemblage de la lame. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont extrêmement tranchantes et risqueraient de blesser au contact.

1. Déballez soigneusement le mélangeur, le bol mélangeur en verre et l'ensemble des pièces.
2. Lavez le couvercle du bol mélangeur en verre, le bouchon mesureur, le bol mélangeur en verre, la bague d'étanchéité en caoutchouc, le collier, et l'assemblage de la lame en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Veillez à ce que le cordon soit débranché et que le bouton d'arrêt 'OFF' ne soit pas enfoncé.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le socle moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4. Essuyez le socle moteur en cuivre avec un chiffon humidifié. Séchez soigneusement.

Consignes d'assemblage

REMARQUE : Avant de procéder à l'assemblage, veillez à ce que le cordon soit débranché et qu'aucun bouton ne soit enfoncé, puis appuyez fermement sur le bouton d'arrêt 'OFF' de manière à vous assurer que le mélangeur soit bien éteint.

ATTENTION : Veuillez faire preuve de beaucoup de vigilance lors de la manipulation de l'assemblage de la lame. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont extrêmement tranchantes et risqueraient de blesser au contact.

1. Placez avec précaution la bague d'étanchéité en caoutchouc sur l'assemblage de la lame.
2. Placez l'assemblage de la lame à l'intérieur du bol mélangeur en verre.
3. Placez le collier sur l'assemblage de la lame. Tout en maintenant en place le bol mélangeur en verre, faites tourner le collier dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à le fixer solidement en place sur le bol mélangeur en verre.

REMARQUE : Le collier et la lame doivent être fermement fixés au bol mélangeur avant de verser des ingrédients dans ce dernier.

Consignes de fonctionnement

ATTENTION : Afin d'éviter le risque de blessures graves ou de dommage au matériel, veuillez éloigner les mains et ustensiles du bol mélangeur lorsque le mélangeur est éteint. Vous pouvez le cas échéant utiliser un racloir uniquement lorsque le mélangeur est éteint.

ATTENTION : Veuillez faire preuve de beaucoup de vigilance lors de la manipulation de l'assemblage de la lame. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont extrêmement tranchantes et risqueraient de blesser au contact.

1. Avant de mixer, veuillez à ce que le cordon d'alimentation soit débranché et que le bouton d'arrêt 'OFF' ne soit pas enfoncé.
2. Placer le bol mélangeur sur le socle moteur. À l'aide des guides de positionnement, faire tourner le bol mélangeur en verre dans l'une des positions possibles en veillant à ce que la poignée soit dirigée vers la gauche ou la droite. Le bol mélangeur en verre s'adapte facilement lorsqu'il est bien installé. Votre mélangeur convient aux gauchers tout comme aux droitiers tandis que lorsqu'il est éteint, vous pouvez faire pivoter la poignée de manière à faciliter le rangement de l'appareil.
3. Versez les ingrédients dans le bol mélangeur en verre, puis bien fixer le couvercle du bol mélangeur. Veuillez à ce que le bouchon mesureur soit solidement fixé.

REMARQUE : Ne pas remplir le bol mélangeur en verre au-delà des trois quarts, soit 4,5 verres (36 oz). Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsque le bol mélangeur est vide.

Ne pas oublier : Toujours maintenir le couvercle en place durant le mixage.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120V CA.

Réglage de la vitesse/Réglage de la puissance

Réglage de la puissance	'LOW' (vitesse basse) (1 à 6)	'HIGH' (vitesse élevée) (7 à 12)
Réglage de la vitesse	<ol style="list-style-type: none">1. 'Mince' (hacher)2. 'Grate' (râper)3. 'Blend' (mixer)4. 'Shred' (déchiqueter)5. 'Grind' (pulvériser)6. 'Liquefy' (liquéfier)	<ol style="list-style-type: none">7. 'Stir' (brasser)8. 'Beat' (battre)9. 'Puree'10. 'Cream' (crème)11. 'Chop' (hacher)12. 'Whip' (fouetter)

1. Sélectionner le réglage de la vitesse en appuyant fermement sur l'un des boutons des 6 vitesses. Pour que la vitesse de la lame et du mixage des aliments augmente, appuyez sur les boutons en progressant de la gauche vers la droite.
2. Pour sélectionner le réglage de la vitesse 'LOW' (vitesse basse) : vitesses 1 à 6, ou 'HIGH' (vitesse élevée) : vitesses 7 à 12), faire basculer l'interrupteur 'LOW/HIGH' sur la puissance souhaitée. Le réglage de la puissance change, même en cours de fonctionnement du mélangeur. Mixer jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
3. Lorsque le processus de mixage a démarré, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires par l'orifice central du couvercle en retirant le bouchon mesureur.

Consignes de fonctionnement (suite)

- Ne pas toucher les lames.
 - Ne pas essayer de modifier le mouvement des lames.
 - Ne pas retirer le couvercle du bol mélangeur.
4. Une fois l'opération de mixage terminée, appuyez fermement sur le bouton d'arrêt 'OFF', puis débranchez l'appareil.

Ingrédients chauds

ATTENTION : Faire preuve de beaucoup de vigilance lors du mixage de liquides chauds de manière à éviter les éclaboussures ou blessures accidentelles. Ne pas couvrir l'ouverture de la main !

REMARQUE : Avant de mixer des aliments chauds, veillez à toujours retirer le bouchon mesureur du couvercle.

- Ne pas verser plus d'1 verre d'ingrédients chauds dans le bol mélangeur en verre avant de commencer à mixer.
- Lorsque le mélangeur fonctionne, vous pouvez ensuite rajouter lentement jusqu'à 1 verre supplémentaire d'ingrédients chauds par l'orifice central du couvercle.
- Toujours utiliser un récipient à bec verseur pour rajouter des ingrédients chauds.

Consignes d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil requiert un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas entreprendre de le réparer par ses propres moyens. Toute opération d'entretien autre que le nettoyage nécessitant le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.

ATTENTION : Ne jamais immerger le socle moteur, la prise, ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Autant que possible, rincer les pièces dès que vous avez terminé de mixer de manière à faciliter le nettoyage.

ATTENTION : Veuillez faire preuve de beaucoup de vigilance lors de la manipulation de l'assemblage de la lame. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont extrêmement tranchantes et risqueraient de blesser au contact.

3. Laver le bol mélangeur en verre, le couvercle, le bouchon mesureur, la bague d'étanchéité en caoutchouc et l'assemblage de la lame à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Ne jamais utiliser de tampons à récuser ou de nettoyeurs abrasifs sur une quelconque pièce en plastique ou métal dans la mesure où elle risquerait de se rayer. Ne pas passer le couvercle, le bouchon mesureur et l'assemblage de la lame au lave-vaisselle.
4. Le cas échéant, essuyer les surfaces extérieures avec un chiffon ou une éponge humide, puis sécher soigneusement.
5. Ne pas remplir le bol mélangeur en verre d'eau bouillante ni placer une quelconque pièce dans l'eau chaude.
6. Ne pas laisser l'assemblage de la lame tremper dans l'eau pendant une période de temps prolongée.
7. Pour un nettoyage rapide, vous pouvez laver l'intérieur du bol mélangeur en verre en vous servant de la fonction 'PULSE'. Branchez le mélangeur dans une prise électrique ou placez tout simplement un verre d'eau chaude et une petite quantité de produit à vaisselle dans le bol mélangeur en verre. Relâchez le bouton 'PULSE'. Appuyez à nouveau à plusieurs reprises sur le bouton à impulsions en relâchant rapidement à chaque fois. Ceci permet de nettoyer automatiquement l'appareil sans avoir à manipuler les lames tranchantes. Débranchez le mélangeur, rincez et séchez soigneusement en faisant preuve de vigilance dans la mesure où les lames sont tranchantes.
8. Procédez au remontage adéquat de l'ensemble des pièces avant de ranger l'appareil.

Rangement

ATTENTION : Toujours procéder à l'assemblage des pièces du mélangeur lavées et séchées avant de les ranger sur le socle moteur. Le fait d'allumer le mélangeur par inadvertance alors qu'il n'est pas assemblé correctement pourrait entraîner de graves blessures.

Débranchez et nettoyez l'appareil. Le ranger dans son emballage d'origine, dans un environnement propre et sec.

- Ne jamais ranger le mélangeur lorsqu'il est encore chaud ou branché.
- Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de l'appareil.
- Ne jamais tendre le cordon, en particulier à l'endroit où il est connecté à l'appareil dans la mesure où ceci risquerait de l'effiloche ou de le faire casser.

Recettes

MOUSSE AU CHOCOLAT ONCTUEUSE

1 cuillère à café de vanille
1 cuillerée à café d'essence d'orange
2 cuillerées à soupe de sucre
1 verre de mini morceaux de chocolat semi-sucré
3/4 de verre de crème fleurette
1 paquet de 85 g de fromage à la crème ramolli et coupé en cubes

Placez la vanille, l'essence d'orange et le sucre dans le mélangeur. Faire chauffer la crème fleurette jusqu'au point d'ébullition, puis ajoutez les pépites de chocolat et laissez-les fondre. Laissez refroidir légèrement avant de les verser dans le mélangeur. Appuyez sur 'BLEND' jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Ajoutez le fromage à la crème puis mélanger sur 'BLEND' jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Versez dans des verres à dessert et réfrigérez 3 à 4 heures.

Pour 4 personnes

MOCHA FRAPPÉ

1 verre 1/2 de lait froid
2 cuillerées à café de café instantané
1/4 de cuillerée à café de cannelle
1 verre de yaourt au chocolat surgelé

Versez l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur. Couvrez et appuyez sur 'BLEND' jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Servez sans tarder.

Pour 2 à 3 personnes

ORANGE GIVRÉE

3 verres de glaçons
1 boîte de 180 ml de jus d'orange concentré surgelé
3/4 de verre d'eau froide
3/4 de verre de lait froid
1/2 verre de sucre

Versez l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur. Appuyez sur 'PULSE' à plusieurs reprises jusqu'à ce que la préparation devienne lisse.

Pour 2 à 3 personnes

SALSA

1 verre 1/2 de tomates en morceaux
1/2 verre de poivron verre haché
1/2 jalapeno de petite taille, haché
1/2 oignon émincé
2 cuillerées à soupe de feuilles de coriandre
1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre
120 ml de sauce tomate
sel et poivre à votre convenance

Placez les tomates, le poivron vert, le jalapeno, l'oignon, la coriandre, le vinaigre et le sel et le poivre dans le mélangeur. Appuyez sur le bouton à impulsions 'PULSE' jusqu'à obtention d'une consistance grossièrement hachée.

Égouttez les légumes de manière à ce que la sauce salsa soit plus épaisse, puis ajoutez la sauce tomate en faisant fonctionner le mélangeur sur la position 'STIR'

Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures de manière à ce que la sauce prenne du goût.

Pour 4 verres

HOUMMOS

2 boîtes de 425 g de 'garbanzos' (pois chiches)
1/2 verre de tahina (pâte à base de graines de sésame)
6 cuillerées à soupe de jus de citron
3 gousses d'ail
1 cuillerée à café de cumin moulu
sel et poivre à votre convenance

Égoutter les pois en réservant le liquide. Versez l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur en ajoutant 1/4 de verre de liquide à base de pois chiches. Appuyez sur le bouton 'BLEND' de manière à obtenir un mélange lisse, en rajoutant du liquide à base de pois chiches jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Pour 3 verres

TREMPETTE AUX ÉPINARDS

1 boîte de 225 g de châtaignes d'eau tranchées et égouttées
1 verre de crème sûre
1 verre de yaourt nature
1 botte de ciboule hachée
2 cuillerées à café de sel
1 cuillerée à café de feuilles d'estragon
1/2 cuillerée à café de moutarde sèche
1/2 cuillerée de poivre
2 gousses d'ail
85 g d'épinards en feuilles hachés

Versez l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur. Appuyez sur 'STIR' jusqu'à ce que la préparation soit mélangée. Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures de manière à ce que la sauce prenne du goût.

Pour 4 verres

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier
électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366
États-Unis
1 800 233-9054

Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.