

FRANÇAIS

 ***Binatone***
Simply better

MÉLANGEUR AVEC BROYEUR



Pour obtenir les meilleurs résultats de votre produit Binatone veuillez lire attentivement ces instructions.

BLG-415



Binatone a un patrimoine incroyable.

Fondée en 1958 à Londres, Royaume-Uni.

Nous sommes une entreprise centrée sur le client!

Avec plus de 60 ans d'expérience dans la fourniture de produits de qualité à nos clients dans plus de 75 pays - notre empreinte mondiale permet des économies d'échelle. Cela nous permet de vous offrir des performances parmi les plus élevées au monde, produits de qualité et de valeur disponibles sur le marché aujourd'hui.

Notre engagement consiste uniquement à fournir des produits abordables de haute qualité. Notre équipe internationale s'efforce en permanence de faire de notre produits non seulement "appareils" mais "améliorations du mode de vie".

Découvrez tous les derniers produits Binatone sur:

www.binatonelifestyle.com



GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques – en particulier lorsque les enfants sont présents, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures pour les personnes.

✓ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- ✓ Assurez-vous que votre alimentation est conforme aux spécifications nominales du produit avant de vous connecter.
- ✓ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances – à moins qu'ils ne soient sous surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ✓ Ne pas utiliser d'appareil électrique avec un cordon ou une prise endommagé – ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été largué ou endommagé de quelque façon que ce soit. Ne modifiez pas ou ne réparez pas l'appareil vous-même. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- ✓ Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans le ménage et des applications similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - maisons de ferme
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels
 - environnements de type bed and breakfast.
- ✓ Pour se protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le produit, le cordon ou le bouchon dans l'eau ou tout autre liquide.
- ✓ Ne tirez pas, ne tordez pas ou n'abusez pas autrement du cordon d'alimentation.
- ✓ Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue – tel que décrit dans ce manuel.
- ✓ L'utilisation d'accessoires pièces jointes non inclus, recommandés ou vendus par Binatone est interdite et peut causer des dommages, des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- ✓ Pour éviter une surcharge de circuit, n'actionner aucun autre équipement à haute tension sur le même circuit.
- ✓ Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer, de le nettoyer et de le stocker.
- ✓ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de votre conte ou compteur et ne laissez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ✓ Placez l'appareil et le cordon de sorte que personne ne puisse le renverser accidentellement.
- ✓ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ✓ Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il fait chaud ou qu'il est utilisé.
- ✓ N'utilisez pas l'appareil s'il a des défauts mécaniques (bosselures, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service autorisé le plus proche.

MESURES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

- ▶ L'utilisation abusive de votre mélangeur peut entraîner des blessures.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous êtes branché ou allumé.
- ▶ Ne jamais tenter d'enlever les pièces pendant le fonctionnement du mélangeur. Attendez toujours que la lame cesse de fonctionner, éteignez et débranchez l'appareil avant d'ajouter des ingrédients, et démontez ou retirez les aliments du bocal du mélangeur ou de la tasse sèche du moulin, ou des pièces qui s'approchent de l'utilisation.
- ▶ Ne démontez jamais le pot du mélangeur ou le moulin sec de la base motrice pendant que la puissance est en marche, que le moteur fonctionne et que les pales bougent.
- ▶ Évitez tout contact avec des pièces mobiles. N'ouvrez jamais le couvercle du mélangeur pour mettre votre main ou tout objet dans le bocal pendant que le mélangeur est en marche.
- ▶ Allumez l'appareil uniquement lorsqu'il est entièrement assemblé. Avant utilisation, vérifiez toujours s'il est assemblé correctement.
- ▶ N'allumez jamais l'appareil si le bocal ou le moulin sec est vide. L'appareil ne peut pas être utilisé sans charge ou avec trop moins d'ingrédients ou de liquide qui peut endommager le mélangeur.
- ▶ Ne jamais mélanger les liquides chauds.
- ▶ N'éteignez jamais l'appareil en tournant le pot du mélangeur, le moulin sec ou leurs couvercles. Éteignez toujours l'appareil en tournant le contrôle de vitesse à « 0 ».
- ▶ La lame est fixée sur le pot du mélangeur et la tasse sèche du moulin. Ne pas l'enlever ou le réparer par vous-même pour éviter les blessures. Cela ne devrait être fait que par des centres de services autorisés.
- ▶ Ne jamais essayer de faire fonctionner le mélangeur ou le moulin sec avec des lames endommagées.
- ▶ Il faut prendre soin de manipuler les lames pointues, de vider le bocal du mélangeur et pendant le nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux, etc., dans le bocal du mélangeur, car cela endommagera les lames et peut causer des blessures lors du démarrage de l'appareil.
- ▶ Gardez toujours les mains et les ustensiles hors du mélangeur pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil.
- ▶ Ne remplissez pas trop le pot du mélangeur ou la tasse sèche du moulin. Cela pourrait endommager le moteur.
- ▶ Le pot du mélangeur n'est pas adapté comme récipient de stockage. Ne laissez pas les ingrédients se tenir à l'intérieur avant ou après le traitement.
- ▶ Utilisez toujours la spatule ou la cuillère pour retirer les aliments du pot du mélangeur ou de la tasse sèche du moulin, mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas, évitez que les mains ou les doigts ne touchent les lames pointues.
- ▶ Si une odeur de brûlure, des sons étranges ou des performances réduites sont remarqués pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement le mélangeur et nettoyez-le. Si le fonctionnement normal n'est pas rétabli, communiquez avec un centre de service autorisé.

SPÉCIFICATION

Tension: 220-240V ~ 50 / 60Hz 300-350W

Capacité: Pot mélangeur de 1,5 L

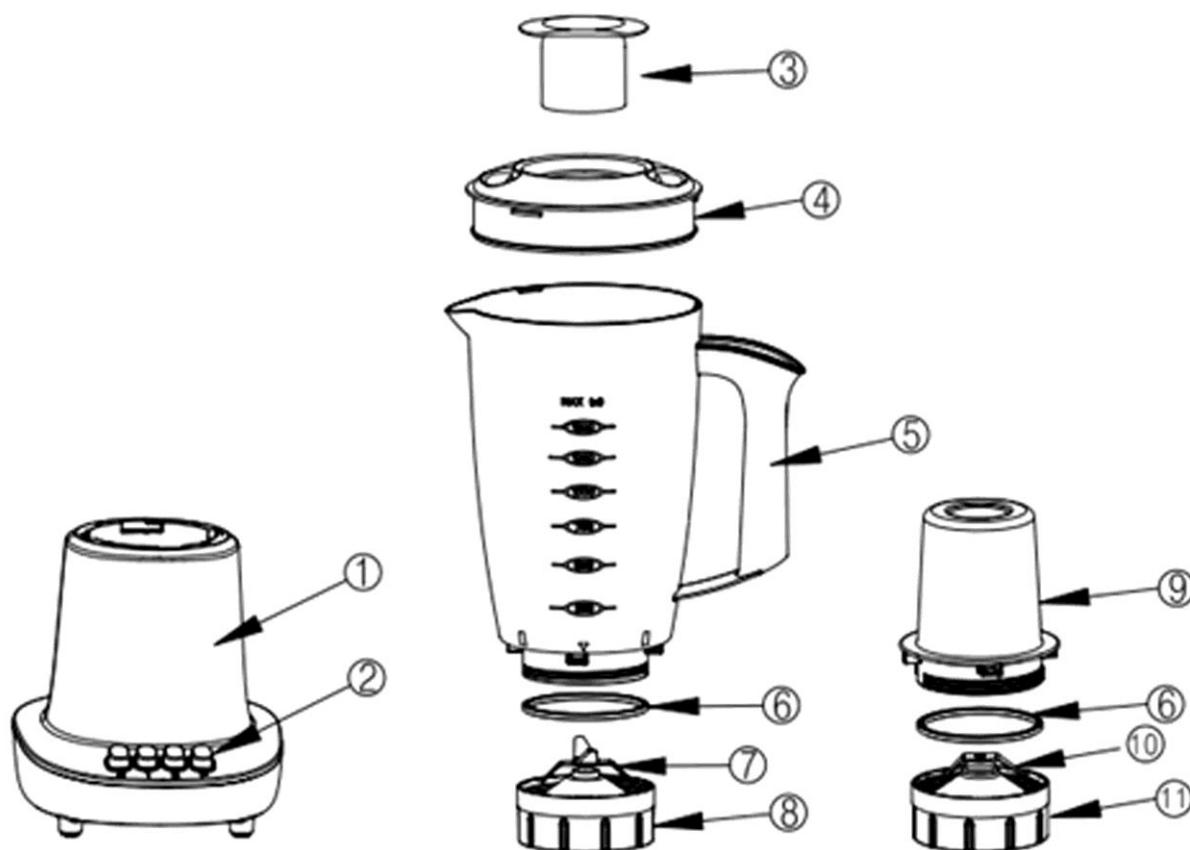
Moulin à sec de 50g

Temps de travail évalué :

Mélangeur 60 secondes

Broyeur à sec 60 secondes

CONNAISSEZ VOTRE APPAREIL



1. Base de moteur
2. Contrôle de la vitesse (OFF/1/2/P)
3. Tasse de remplissage
4. Couvercle du pot
5. Pot
6. Anneau d'étanchéité

7. Lame de mélangeur
8. Base de lame de mélangeur
9. Tasse de moulin à sec
10. Lame de broyeur à sec
11. Base de broyeur sèche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez soigneusement tous les emballages de l'appareil et de ses accessoires. Nettoyez et séchez soigneusement l'appareil tel que décrit dans la section « SOINS ET NETTOYAGE ».

Assemblez le produit en suivant les instructions de configuration et d'exploitation ci-dessous.

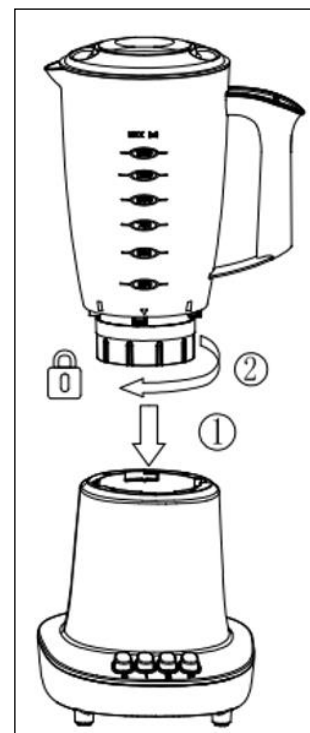
INSTRUCTIONS DE CONFIGURATION

La solution matérielle-logicielle ne fonctionne pas si :

Le pot mélangeur / broyeur sec n'est pas correctement et complètement assemblé.

Assurez-vous que le pot mélangeur/broyeur sec est verrouillé en position.

Ajustez l'ensemble du pot du mélangeur (5) / l'ensemble du broyeur sec (9) sur la base du moteur (1), faites pivoter le pot du mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre en alignant la marque « ▼ » sur le côté du pot du mélangeur (5) sur la marque « ▲ » à l'avant de l'unité motrice (1).



Préparer les aliments pour le mélange :

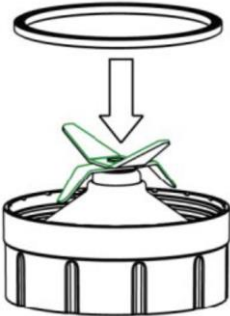
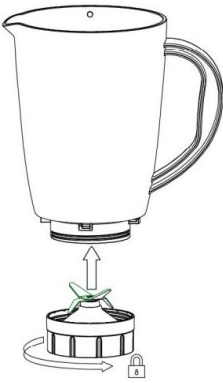

- Lavez soigneusement tous les aliments.
- Certains légumes et fruits doivent être pelés. Telles sont les oranges, mandarines, citrons, mangues, kiwis, melons, ananas, etc.
- Si nécessaire, retirer les fosses et les pierres (p. ex., des cerises, pruneaux, abricots, pêches, etc.) et de la moelle (p. ex., des pommes, des poires, etc.).
- Couper les légumes et les fruits en petits morceaux (environ 2 x 2 x 2 cm).
- Les aliments très durs doivent être coupés en petits morceaux et ajouter de l'eau lors du mélange.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Remarque avant utilisation :

- Placez l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et stable.
- Assurez-vous que le contrôle de vitesse (2) est en position « OFF » avant de vous connecter à l'alimentation principale.
- Ne branchez pas l'appareil sans que le pot mélangeur ou le broyeur sec ne soit assemblé.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le mélangeur ou le broyeur sec est vide.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT suite

		
<p>Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est correctement monté sur la base du mélangeur/la base du broyeur sec</p>	<p>Assurez-vous que l'ensemble de base du mélangeur est correctement ajusté au pot et bien serré</p>	<p>Assurez-vous que l'ensemble de base du broyeur sec est correctement et hermétiquement adapté à la tasse du broyeur sec</p>

Mixeur

1. Placez le pot du mélangeur (5) sur la base du moteur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place – alignez les marques ▼

2. Mettez les ingrédients dans le pot du mélangeur (5). Remplissez-le en dessous de la marque de 1500ml sur l'échelle du pot. Ne pas trop remplir pour éviter les déversements.

3. Ajustez le couvercle du mélangeur (4) et faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Assurez-vous que le gobelet de remplissage (3) est fixé dans le couvercle.

Remarque : Ne faites pas fonctionner le mélangeur à moins que le couvercle (4) et le gobelet de remplissage (3) ne soient correctement ajustés.

4. Assurez-vous que le contrôle de vitesse (2) est réglé sur la position OFF - « 0 ».

5. Insérez la prise d'alimentation dans la prise d'alimentation du réseau.

6. Réglez la vitesse de fonctionnement requise (1 ou 2) ou utilisez le mode Pulse « P » pour commencer à mélanger.

MODE	FONCTION
0	Hors tension
1	Mélanger les liquides et les fruits mous
2	Transformation des fruits et légumes
P	Pour une brève période d'exploitation : concassage de glace

7. Pour ajouter des ingrédients dans le pot du mélangeur (5) pendant le fonctionnement, tournez le contrôle de vitesse (2) à la position OFF - « 0 » et attendez que le moteur et la lame s'arrêtent complètement. Ouvrir la tasse de remplissage (3) et ajouter la nourriture par l'ouverture dans le couvercle (4). Pour poursuivre le traitement, remettre la tasse de remplissage (3) et régler la vitesse requise.
8. Après le fonctionnement, tournez le contrôle de vitesse (2) à la position OFF - « 0 » et débranchez le mélangeur.
9. Une fois que le moteur et les pales se sont complètement arrêtés, retirez le pot du mélangeur (5) de la base motrice (1).

Ouvrez le couvercle (4) et versez les ingrédients du pot du mélangeur.

Remarque : Pour le mélange, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 60 secondes. Après un fonctionnement continu - s'il vous plaît laisser reposer l'unité principale pendant 3 minutes avant toute autre utilisation de l'appareil. Après 4 cycles (chaque cycle avec 1 min sur, 3 minutes de repos), reposer le produit pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le moteur refroidisse, puis reprendre.

Conseils pour le mélange :

- Pour mélanger les ingrédients mous, sélectionnez vitesse lente (1) pour démarrer et augmenter la vitesse si nécessaire pour produire la consistance requise. Sélectionnez à grande vitesse (2) pour mélanger les ingrédients durs.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de mélange - ajouter des ingrédients liquides et mous d'abord, puis mettre des ingrédients durs tels que cube de glace.
- Toujours ajouter de l'eau ou des ingrédients liquides lors du mélange d'ingrédients durs.
- Ajouter un ingrédient liquide (comme l'eau) dans le bocal lors de la fabrication du rasage de glace – cela permettra un fonctionnement plus rapide que de mettre seulement des fruits et des glaçons.
- Si un liquide a tendance à mousser, ne mettez pas plus d'un litre dans le bocal du mélangeur pour éviter les déversements.
- Si le résultat du mélange n'est pas satisfaisant, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients avec le bâton ou la spatule.
- La tasse de remplissage est marquée avec des indications d'échelle - vous pouvez l'utiliser comme une tasse à mesurer.

Fonction d'impulsion

Utilisez la fonction Pulse pour un bref fonctionnement ou lorsqu'il y a des ingrédients de grande taille suspendus, ou le concassage de glace.

Remarque : N'utilisez jamais le réglage des impulsions plus de quelques secondes à la fois.


- Pour passer au mode de mélange d'impulsions pendant le processus de mélange, tournez le bouton de contrôle de vitesse (2) en « P » et attendez 1-3 secondes, puis relâchez. Répétez ce processus en 3-4 cycles jusqu'à ce que vous obtenez le résultat de mélange requis.
- Pour le concassage de glace, ajouter 10-12 glaçons (pas plus de 2,5 cm de taille cube) au pot du mélangeur (5) puis tourner le bouton de contrôle de vitesse (2) à « P ». Maintenez pendant 1-3 secondes et relâchez. Répétez ce processus de mélange jusqu'à ce que les glaçons aient été broyés dans la taille idéale ou deviennent moelleux comme des flocons de neige.


Moulin sec

Vous pouvez moulin des grains de café, des noix, des graines et des épices, etc. dans le moulin sec (voir ci-dessous le tableau). Tous les grands produits doivent être coupés en morceaux de 1 x 2 cm avant de les broyer.

Produits	Quantité	Produits	Quantité
Noix (pelées)	20-25g	Soja	20-50g
Fromage	20-50g	Feuilles de thé	20-50g
Grains de café	20-50g	Épices dures	2g
Poivre	5-25g	Épices pré-trempées	20-50g
Sésame	20-50g	Assaisonnements (Chili, oignon, persil)	50g
Riz, blé	20-50g	Ail	20-50g
Cubes de sucre	4-8 cubes	Oignon	20-50g
Pain sec	1 piece		

Pour éviter les dommages à la surface plastique du moulin à sec, moulin toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis combinés à d'autres produits. Les épices dures, comme l'écorce de cassia ou les bâtons de cannelle, doivent être coupés en morceaux de 1 x 2 cm. N'utilisez pas l'usine sèche pour traiter des produits extrêmement durs, comme la muscade.

1. Mettre les ingrédients dans la tasse sèche du moulin (8) et les placer sur la base motrice (9).
2. Placez le couvercle sec de tasse de moulin (8,9) et le couvercle clair (c), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur la base du moteur ().

3. Insérez la prise d'alimentation dans la prise d'alimentation du réseau.
4. Allumez l'appareil à sa vitesse « 2 » ou utilisez le mode impulsion « P ».
5. Après le fonctionnement, tournez le contrôle de vitesse (2) à sa position « 0 » et débranchez le mélangeur.
6. Après que le moteur et les lames se soient complètement arrêtés, tournez le moulin sec (8,9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour débloquer ().
7. Retirer le moulin sec (8,9) de la base motrice (1), verser les ingrédients de la tasse sèche du moulin (8).
8. Si les ingrédients collent sur le mur de la tasse ou si la lame ne coupe pas ou ne touche pas les aliments pendant le broyage, éteignez et débranchez l'appareil. Démontez le moulin sec (8) de la base motrice (1) et retirez les morceaux collés à une spatule ou le secouer horizontalement jusqu'à ce que les ingrédients se détachent ou soient correctement distribués. Ensuite, remettre le moulin sec (8) à la base motrice (1), le verrouiller, puis reprendre.

Remarque : Pour le broyage, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes.

Après des opérations continues, veuillez laisser reposer l'unité motrice pendant 3 minutes avant toute autre utilisation de l'appareil. Après 4 cycles (chaque cycle avec 30 secondes sur, 3 minutes de repos), reposez le produit pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le moteur refroidisse, avant toute autre utilisation de l'appareil.

Protection contre la surcharge motrice

Le mélangeur est protégé par une protection contre la surcharge motrice, il éteint automatiquement l'appareil en cas de fonctionnement au fil du temps ou d'utilisation surchargée. Si cela se produit, éteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir de 20 à 30 minutes ou à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.

RECETTES

Milkshake

Lait	180ml
Sucre	10g
Banane	0,5 (Une demi-banane)
Glace vanille	50g

Couper la moitié d'une banane en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Commencez à mélanger le shake à vitesse minimale, en passant progressivement à une vitesse plus élevée.

Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. D'autres fruits frais peuvent être utilisés au lieu d'une banane.

Cônes de neige

Glaçons
Sirop de n'importe quel jus de fruits ou soda (1-2 cuillères à soupe)
Fruits (à votre goût)

Mettez 10 glaçons dans le mélangeur, tournez le bouton de commande pour pulser la position « P » et maintenez pendant 1-2 secondes puis relâchez. Répétez ce processus de mélange plusieurs fois jusqu'à ce que la glace devienne pelucheuse comme la neige.

Servir la glace rasée dans une tasse ou un bol. Versez-y un peu de votre jus ou soda préféré. Vous pouvez également disposer des morceaux de fruits sur la glace rasée et verser du lait condensé ou du sirop sur le fruit.

Vous pouvez également ajouter votre arôme au mélangeur pour les mélanger.

Mayonnaise

Jaunes d'œufs	6
Moutarde	25g
Citron	1 pièce
Vinaigre	20g
Huile végétale	800g
Sel & poivre au goût	

Mettre les jaunes d'œufs frais dans le pot du mélangeur et ajouter la moutarde, le sel et le jus de la moitié du citron. Mélangez-les bien. Ensuite, tout en mélangeant, ajouter graduellement l'huile végétale jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Ajouter le vinaigre et le reste du jus de citron et mélanger à nouveau la substance. Assaisonner au goût. Il est recommandé de choisir la vitesse de fonctionnement minimale pour préparer la mayonnaise.

Sauce aux champignons

Champignons frais	500g
Oignon	100g
Crème	200ml
Farine	2-3 cuillères à soupe

Laver les champignons, les hacher finement ou les émincer à l'avec un broyeur et les faire dorer dans de l'huile végétale, en ajoutant 2-3 cuillères à soupe de farine pendant qu'ils brunissent. Peler les oignons et les couper en petits morceaux et les faire frire dans l'huile végétale et mélanger avec les champignons cuits.

Ajouter la crème, puis faire bouillir, ajouter le sel au goût. Terminer la sauce en mélangeant jusqu'à consistance lisse. Une telle sauce rehausse n'importe quel plat. Il peut être servi avec des légumes bouillis et des pâtes. Il est bon avec la viande et le poisson plats principaux.

Sauce tartare

Concombres marinés 4 morceaux
Ail 5-6 clous de girofle
Mayonnaise 250g

Hacher les concombres et l'ail dans le mélangeur, verser la mayonnaise, bien mélanger et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 15 minutes. La sauce est prête.

Crème de soupe aux champignons

Beurre 60g
Champignons 250g
Bouillon de poulet 560ml
Français moutarde 1 cuillère à café
Crème 125ml
Ciboulette hachée 1 cuillère à soupe

Hacher ou hacher finement les champignons. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les champignons et cuire en remuant jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Ajouter le bouillon, la moutarde et la crème. Porter à ébullition. Refroidir légèrement et verser la soupe dans le mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse.

Ajouter la ciboulette et verser à nouveau dans la casserole et chauffer sans la porter à ébullition.

Soupe crémeuse aux courgettes

2 courgettes de taille moyenne coupées en segments
Beurre 2 cuillères à soupe
Oignons (hachés) 2 cuillères à soupe
Ail 1 grosse gousse
Poudre de cari 1 cuillère à café
Crème 1/2 tasse
Bouillon de poulet 1/2 litre

Faire mijoter les courgettes, les oignons et l'ail avec l'huile dans une poêle sans couvercle. Les légumes doivent être mous mais non dorés. Traiter les légumes mijotés à l'aide du mélangeur. Ajouter le bouillon, la crème et le curry et bien mélanger. Mettre la soupe dans une poêle et à feu doux, porter à ébullition, lorsque la soupe commence à bouillir, l'enlever et servir.

Soupe froide de Gazpacho

Jus de tomate 4 tasses
Huile d'olive ou végétale 2 cuillères à soupe
Vinaigre 2 cuillères à soupe
Sel 1 cuillère à café
Tomates pelées de taille moyenne 4 morceaux
Oignons pelés 1 pièce
Poivron vert 1 ou 2 morceaux
Poivre noir – à votre goût

Mettre le beurre et la moitié des légumes, deux tasses de jus de tomate et de vinaigre dans le pot de mélangeur. Couvrir avec le couvercle, mélanger en utilisant le mode impulsion. Verser le mélange dans un grand récipient. Faites de même pour le reste des légumes et du jus. Verser le mélange dans le même récipient et remuer. Servir avec des légumes verts et des croûtons

SOINS ET NETTOYAGE

- Tournez toujours le contrôle de vitesse vers la position OFF - « 0 » - puis déconnectez-vous de la prise de courant et laissez-la refroidir à température ambiante avant le nettoyage, l'assemblage et le stockage.
- Nettoyez toujours l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation afin que les aliments ne sèchent pas sur eux.
- Essuyez la base et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation.
Remarque : Ne jamais immerger la base et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide ou les placer sous l'eau courante.
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs, d'alcool, d'essence, etc., pour nettoyer l'appareil.

- Videz le pot du mélangeur et le moulin à sec avant de les laver. Laver le bocal, le couvercle, la tasse de remplissage, le moulin sec et remuer le bâton dans de l'eau savonneuse. Rincez-les puis séchez-les. N'utilisez pas de détergents pointus ou abrasifs.
Si les aliments collent à la paroi du pot du mélangeur ou de la tasse sèche du moulin, utilisez la spatule pour retirer les aliments du mur.
Remarque : N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, car des dommages peuvent se produire au pot du mélangeur ou à la lame de coupe.
- Pour nettoyer le mélangeur ou la lame sèche du moulin, versez de l'eau savonneuse chaude dans le bocal du mélangeur ou la tasse sèche du moulin, fermez le couvercle du mélangeur et verrouillez-le sur la base du moteur. Utilisez le mode Pulse jusqu'à ce qu'ils soient propres. Détachez le bocal ou le moulin sec et rincez-le à l'eau propre.
Si les lames sont coincées, utilisez une brosse pour enlever les aliments qui bloquent la lame. Rincez ensuite abondamment sous le robinet. Laissez sécher à l'envers.
Remarque : Les lames sont pointues. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage.
- Vous pouvez également mettre le pot du mélangeur, le couvercle, la tasse de remplissage, le moulin à sec et le bâton de remuer dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal et ne nuira pas au plastique ou n'affectera pas la saveur de vos aliments. Frotter avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.
- Laissez le mélangeur et ses pièces sécher complètement avant de le remonter ou de les entreposer.

SERVICE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Il n'y a pas de pièces utilisables par l'utilisateur à l'intérieur de cet appareil.

Si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par Binatone ou un réparateur Binatone autorisé.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- l'utilisation de votre produit
- entretien ou réparations (en garantie ou hors garantie)
- pièces de rechange

Veillez contacter Binatone Customer Service à :

	<p>www.binatonelifestyle.com/binatone/customer-service/</p>	
	<p>www.facebook.com/BinatoneAfrica ou recherchez @BinatoneAfrica dans Facebook ou Messenger pour trouver cette page facilement.</p>	

Préparez votre numéro de modèle et votre code de lot – il est situé sur l'étiquette d'évaluation de votre produit

GARANTIE



Enregistrez votre reçu de vente de preuve d'achat.

BINATONE justifie, sous réserve des conditions énoncées ci-dessous, qu'à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts mécaniques pour une période de deux (2) ans.

Il s'agit d'un produit national – la garantie ne couvre pas les produits qui ont été utilisés à des fins commerciales. BINATONE à son option, réparera ou remplacera un produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Si ce produit devient défectueux en raison d'une mauvaise exécution ou d'un défaut matériel pendant la période de garantie spécifiée, BINATONE réparera ou remplacera le même effet de tous les remplacements de pièces nécessaires.

Les frais de transport sur les pièces, ou les produits en entier, soumis pour réparation ou remplacement, en vertu de cette garantie, doivent être supportés par l'acheteur.

CONDITIONS : Cette garantie est valable pour l'acheteur de détail original à partir de la date de l'achat initial au détail et n'est pas transférable. Conservez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir un service de garantie ou de remplacement. Les concessionnaires, les centres de services ou les magasins de détail n'ont pas le droit de modifier, de modifier ou de modifier de quelque façon que ce soit les modalités de cette garantie.

L'enregistrement sous garantie n'est pas nécessaire pour obtenir une garantie sur les produits BINATONE.

À PROPOS DE VOTRE GARANTIE PRODUIT : La plupart des réparations de garantie sont traitées régulièrement, mais parfois les demandes de service de garantie peuvent ne pas être appropriées. Par exemple, le service de garantie ne s'appliquerait PAS si les dommages causés au produit se produisaient en raison d'un mauvais usage, d'un manque d'entretien de routine, d'expédition, de manutention, d'entreposage ou d'une installation inappropriée. De même, la garantie est nulle si la date de fabrication ou le numéro de série du produit a été retiré ou si l'équipement a été modifié ou modifié. Pendant la période de garantie, le concessionnaire de services autorisé, à son option, réparera ou remplacera toute pièce qui, après examen, est jugée défectueuse en vertu d'une utilisation et d'un service normaux.

USURE NORMALE et PIÈCES DE SERVICE/REMPLAÇABLES : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un ou l'autre des éléments suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit; Tension ou courant inadéquat; Utiliser contrairement aux instructions de fonctionnement; Écart par rapport aux instructions concernant l'entreposage et le transport; Réparation ou modification par quelqu'un d'autre que BINATONE ou un centre de service autorisé; pièces de service remplacées par l'utilisateur. En outre, la garantie ne couvre pas les Actes de Dieu, tels que le feu, les inondations, les ouragans, les tornades, etc.

Les clients qui connectent les appareils BINATONE directement à la prise de courant principale ou qui utilisent un stabilisateur non BINATONE risquent d'annuler leur garantie BINATONE. Nous vous recommandons d'utiliser des stabilisateurs BINATONE de qualité pour votre protection – soyez sage, achetez le meilleur – achetez toujours BINATONE

COMMENT OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE : Veuillez communiquer avec binatone Customer Service (voir la section Service et service à la clientèle)



**Veillez envisager de recycler ce
manuel d'instructions de manière
responsable.**

Binatone Lifestyle Appliances

• LONDON • HONG KONG • DUBAI • LAGOS • ACCRA •