



Instruction Manual Blender with Grinder BLG-620, BLG-621



* To get the best results from your Binatone Blender, please read the instruction book fully.

**Binatone has an incredible heritage.
Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company! Words that are backed up with more than half a century of successfully delivering quality products to a customer base that spans more than 75 countries. Our commitment lies solely in delivering high quality yet affordable prices. Our teams, from engineering to manufacturing and marketing to sales, are all constantly pursuing an effort to make our products not just 'appliances' but 'lifestyle improvements'.

**Binatone a un héritage incroyable.
Créé en 1958 à Londres.**

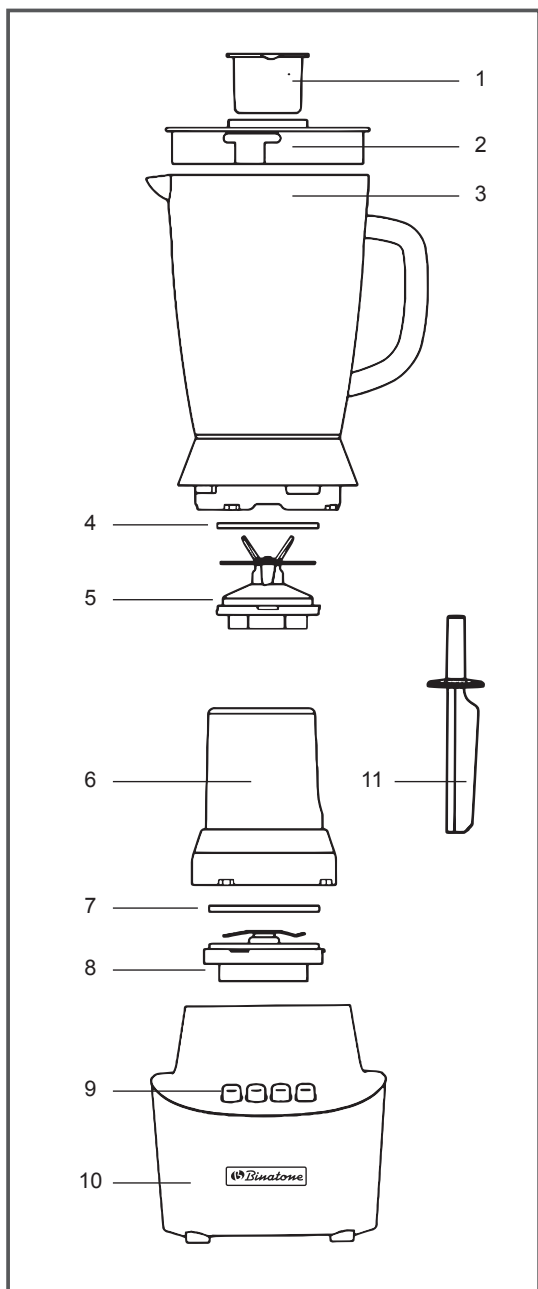
Nous sommes une société absolument centrée sur le client! Des mots soutenus avec plus d'un demi-siècle de livraison réussie de produits de qualité à une clientèle qui s'étend sur plus de 75 pays. Notre engagement consiste uniquement à fournir une qualité élevée mais des prix abordables. Nos équipes, de l'ingénierie à la fabrication et au marketing aux ventes, poursuivent constamment un effort pour rendre nos produits non seulement des «appareils ménagers» mais des «améliorations du mode de vie».

ENGLISH **4**

ENGLISH

FRENCH **12**

FRENCH



Blender with grinder BLG-620, BLG-621

This blender is designed for blending, mixing and grinding foods. It is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 500W

Capacity: 1.5L blender jar

NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. After continuous operation, please let the unit rest for 10 minutes before any further usage of the appliance.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Filler cup
2. Blender lid
3. Blender jar
4. Silicone gasket
5. Blender blade set
6. Dry mill cup
7. Silicone gasket
8. Dry mill blade set
9. Speed control buttons (0/1/2/Pulse)
10. Blender base
11. Stir Stick

IMPORTANT

- Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
- Before using it for the first time, remove all packing materials from the appliance and its accessories. Clean and dry the appliance thoroughly as described in the "CARE AND MAINTENANCE" section.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable working surface.
- Make sure the silicone gasket is in place on outer rim of the blade assembly. The silicone gasket must lie flat.

OPERATING INSTRUCTIONS

Prepare food for blending

- Wash all food items carefully.
- Some vegetables and fruits have to be peeled. Such are oranges, tangerines, lemons, mangos, kiwis, melons, pineapples, etc.
- If necessary, remove pits and stones (e.g. from cherries, prunes, apricots, peaches, etc.) and pith (e.g. from apples, pears, etc.).
- Cut vegetables and fruits into small pieces (approximately 2x2x2cm).

Blender use

1. Place the blender jar on the base of the blender and turn it clockwise to lock it in place.
2. Put ingredients into the blender jar. Fill it below the MAX mark on the scale of the jar. Do not overfill.
Note: Very hard products should be cut into pieces and blended with a little water.
3. Close the blender lid tightly and then put on the filler cup. Do not operate the blender unless the lid and the filler cup are correctly fitted.
4. Insert the power plug into the mains supply outlet.
5. Set the required operating mode (1 or 2) or use the Pulse mode to start blending.

| Mode | Function |
|-------|-----------------------------------|
| 0 | Off |
| 1 | Mix liquids and soft foods |
| 2 | Fruit and vegetable processing |
| Pulse | For brief operation; Ice crushing |

- To add ingredients into the blender jar during operation, press the speed button "0" to turn the blender off and wait until the motor stops completely. Open the filler cup and add food through the opening in the lid. To continue processing, put the filler cup back and set the required speed.
- After operation, press the speed button "0" and unplug the blender.

Note: For blending, processing time is 30 seconds for liquid and 50 seconds for hard food. Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. Let the main unit base cool down and rest for at least 10 minutes then resume.

Pulse function

Use Pulse function for brief operation or when there are large-sized ingredients suspended, or ice crushing.

Note: Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

- To switch to pulse blending mode during the blending process, press down the Pulse button and wait for 1-3 seconds, then release. Repeat this process in 3-4 cycles until you got the required blending result.
- For ice crushing, add 10-12 ice cubes (not more than 2.5cm cube size) to the blender jar then press down the Pulse button. Hold for 1-3 seconds and release. Repeat this blending process until the ice cubes have been crushed into the ideal size, or becomes fluffy like snowflakes.

Stir Stick

You can use the stir stick to process very thick or frozen mixtures. The stir stick helps circulation by preventing air from being formed. It is used to stir and push ingredients into the blades when the blender is on.

Note: Use the stir stick only when the lid is assembled correctly to the jar to avoid the stir stick hitting the blades.

- If food is not circulating, remove the filler cup; put the stir stick into the jar through the lid opening. Hold the top of the stir stick and move it up and down, turn around or push it toward the side or corner of the jar to help ingredients down into the blades.
- If the finished ingredients will not be served at once after blending, you can use the stir stick to blend it before drinking.

Dry mill use

You can grind coffee beans, nuts, seeds and spices, etc. in the dry mill (see below table). All large products shall be cut into 1x2cm pieces before grinding.

| Products | Quantity |
|-------------------|-----------|
| Nuts (peeled) | 20-25g |
| Cheese | 20-50g |
| Coffee beans | 20-50g |
| Pepper | 5-25g |
| Sesame | 20-50g |
| Rice, wheat | 20-50g |
| Sugar cubes | 4-8 cubes |
| Dry bread | 1 piece |
| Soya beans | 20-50g |
| Tea leaves | 20-50g |
| Hard spices | 2g |
| Pre-soaked spices | 20-50g |

| | |
|------------------------------------|--------|
| Seasonings (Chili, onion, parsley) | 50g |
| Garlic | 20-50g |
| Onion | 20-50g |

To avoid damage to the plastic surface of the dry mill, always grind cloves, star anise and anise seeds combined with other products. Hard spices, such as cassia bark or cinnamon sticks, should be cut into 1x2cm pieces. Do not use the dry mill to process extremely hard products, such as nutmeg.

- Put ingredients into the dry mill.
- Screw the dry mill base onto the cup until it is tight.
Note: Ensure the silicone gasket on the dry mill is set in place.
- Place the dry mill onto the blender base and turn clockwise to lock it.
- Insert the power plug into the mains supply outlet.
- Press the speed button "2" or use the pulse mode.
- After operation, press the speed button "0" and unplug the blender.
- Remove the dry mill by turning it anticlockwise.
- If ingredients stick on the wall of the cup, switch off and unplug the unit, then remove the pieces that are stuck with a spatula or a spoon.
- The dry mill can be used as a container. Turn it over and close with the lid.

Note: For grinding, do not operate the appliance for more than 25 seconds each time. Allow a minute interval before operating the blender again to avoid the appliance overheating.

CARE AND MAINTENANCE

- Always press the speed button "0" to turn off the appliance, then disconnect from the power outlet and let it cool down to room temperature before cleaning, assembling and storage.
- Always clean the appliance and its accessories immediately after use so food won't dry on them.
- Wipe the base and power cord with a damp cloth after each use.
Note: Never immerse the base and the power cord in water or any other liquids, or place them under running water.
- Empty the blender jar and the dry mill before washing them. Wash the jar, lid, filler cup, dry mill cup and stir stick in soapy water. Rinse them then dry. Do not use any sharp or abrasive detergents.
If food sticks to the wall of the blender jar or the dry mill cup, use the spatula to remove the food from the wall.
- To clean the blender or dry mill blade, pour some warm soapy water into the blender jar or dry mill cup, close the blender lid or dry mill base and lock onto the blender base. Use the Pulse mode until they are clean. Detach the jar or cup and rinse it with clean water.
If the blades get stuck, use a brush to remove the foods that is blocking the blade. Then rinse thoroughly under the tap. Leave to dry upside down.
Note: The blades are sharp. Handle them with precaution.
- Some foods may discolor the plastic. This is normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.
- Allow the blender and its parts to be dried thoroughly before reassembling or storage.

RECIPES

Milkshake

Milk - 180ml

Sugar - 10g

Banana – 0.5 (Half a banana)

Vanilla ice-cream - 50g

Cut half a banana into pieces. Put all ingredients into the blender. Start blending the shake at minimum speed, gradually moving up to higher speed. Blend until the mixture is frothy. Other fresh fruits can be used instead of a banana.

Snow Cones

Ice cubes

Syrup of any Fruit Juice or Soda (1-2 tablespoons)

Fruits (to your taste)

Put about 10 ice cubes into the blender, turn the control knob to its "P" position and hold for 1-2 seconds then release. Repeat this blending process several times until the ice becomes fluffy like snow.

Serve the shaved ice in a cup or bowl. Pour a little bit of your favorite juice or soda into it. You can also arrange fruit pieces on the shaved ice, and pour condensed milk or syrup over the fruit.

Alternatively, you can add your flavoring into the blender to mix them together.

Mayonnaise

Egg yolks - 6

Mustard - 25g

Lemon - 1 piece

Vinegar- 20g

Vegetable oil - 800g

Salt & pepper - to taste

Put fresh egg yolks into the blender jar and add mustard, salt and the juice of half of the lemon. Mix them thoroughly. Then whilst blending, gradually add the vegetable oil until the sauce is thick. Add the vinegar and the remaining lemon juice and mix the substance again. Season to taste. It is recommended to select the minimum operating speed to prepare mayonnaise.

Mushroom sauce

Fresh mushrooms - 500g

Onion - 100g

Cream - 200ml

Flour - 2-3 table spoons

Wash the mushrooms, chop finely or mince them with a grinder and brown them in vegetable oil, adding 2-3 tablespoons of flour as they are browning. Peel onions and cut them into small pieces and fry them in vegetable oil and mix with the cooked mushrooms.

Add the cream and then boil, add salt to taste. Finish off the sauce by blending until smooth. Such sauce will enhance any dish. It can be served with boiled vegetables and pasta. It is good with meat and fish main courses.

Italian tomato sauce

Tomatoes - 4-6 pieces

Bulb onion - 40g

Garlic - 2 cloves

Celery - 40g

Green parsley

Sweet basil - several leaves

Vegetable oil - 2-4 table spoons

Salt, pepper to taste

Mix all the ingredients in the blender, add salt and pepper to taste. Put the mixture plus oil into a pan and simmer for several minutes while stirring constantly.

Tartar sauce

Pickled cucumbers - 4 pieces

Garlic - 5-6 cloves

Mayonnaise - 250g

Mince cucumbers and garlic in the blender, pour mayonnaise over, mix thoroughly and put the mixture into the fridge for 15 minutes. The sauce is ready.

Creamy Zucchini soup

2 medium- sized Zucchini cut into segments

Butter - 2 table spoons

Onions (minced) - 2 table spoons

Garlic - 1 large clove

Curry powder - 1 teaspoon

Cream - 1/2 cup

Chicken broth - 1/2 liter

Stew zucchini, onions and garlic with oil in a frying pan without a lid. Vegetables should be soft but not browned. Process the stewed vegetables using the blender. Add broth, cream and curry and process again thoroughly. Put the soup into a pan and on low heat bring it up to a boil, when the soup starts boiling, remove it and serve.

Cream of mushroom soup

Butter - 60g

Mushrooms - 250g

Chicken broth - 560ml

French mustard - 1 teaspoon

Cream - 125ml

Chopped Chives - 1 table spoon

Mince or finely chop the mushrooms. Melt the butter in a pan, add mushrooms and cook stirring until the mushrooms are soft. Add broth, mustard and cream. Bring to a boil. Cool it down slightly and pour the soup into the blender and blend it until smooth. Add chives and pour again into the casserole and heat without bringing it to a boil.

Potato soup with broccoli and cheese

Olive oil - 2 table spoons

Potato - 2 pieces

Bulb onion - 1 piece

Broccoli - 225g

Blue cheese (Roquefort type) - 125g

Vegetable broth - 1 Liter

Cream 33% - 150ml

Pinch of paprika, salt, pepper

Cut potatoes into cubes and mince the onion. Melt the butter in a large pan, add potatoes and onion. Brown them for 5 minutes while stirring. Put aside some broccoli florets for decoration, add the remaining broccoli to the pan. Add cheese and vegetable broth. Bring the ingredients to a boil and reduce the heat and cook for 25 minutes until potatoes are cooked. Blend the soup until smooth and add cream and seasoning to taste. Boil the reserved broccoli florets in boiling salted water for 7 minutes. Pour soup into plates, decorate with the reserved broccoli, sprinkle with paprika.

Cream of pumpkin and squash soup

Pumpkin - 900g

Squash - 750g

Bulb onion - 125g

Garlic - 1 clove

Dried coriander seeds - 1 teaspoon

Butter - 125g

Vegetable broth from cubes - 600ml

Milk - 500ml

Salt, black pepper powder - to taste

A bit of sour cream and herbs for decoration.

Cut the pumpkin and the squash into cubes, cut the onion into rings, mince the garlic, crush coriander seeds. Place all ingredients onto a baking sheet and coat them with melted butter, put into a hot oven (180°C) for 20 minutes. Place cooked vegetables, hot broth and milk into the blender in portions and process until smooth, pour into plates, decorate with greens, add sour cream. Serve with croutons.

Pancakes

Flour - 200-300g

Eggs - 2-3 pieces

Milk - 1 Liter

Vegetable oil - 2 table spoons

Baking powder

Vanilla sugar

Salt, sugar to taste

Pour milk into the blender, add eggs, add the baking powder, salt, sugar and vanilla sugar. Process until smooth then gradually add the flour in small portions. Afterwards add vegetable oil. Process the mixture in the blender until it resembles the thickness of pouring cream. Bake pancakes in a oiled hot frying pan. Pancakes should be served hot with butter, sour cream or jam.

Cold Gazpacho soup

Tomato juice - 4 cups

Olive or vegetable oil - 2 tablespoons

Vinegar - 2 tablespoons

Salt - 1 teaspoon

Black pepper - to your taste

Mid-sized peeled tomatoes cut into four parts - 4

Peeled onions cut into four parts - 1

Sliced green pepper - 1,2

Put butter and half of the vegetables, two cups of tomato juice and vinegar into the blender jar. Cover with the lid, blend using the pulse mode. Pour the mixture into a large container. Do the same to the remaining vegetables and juice. Pour the mixture into the same container and stir. Serve with greens and croutons.

Egg-plant paste

Egg-plants – 2

Garlic – 1 clover

Olive oil – 1,2 cups

Juice of one lemon

Salt – 1 teaspoon

Black pepper – to your taste

Bake the unpeeled egg-plants for 1 hour. Let them cool down and scoop out the pulp using a spoon. Put the pulp into the blender, cover with the lid and blend for about 10 seconds. Add garlic, lemon juice, oil and black pepper. Blend again for about 5 seconds. Cool before serving and serve with chives, parsley and toasts.

SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions. Operating this appliance in any way apart from the described manner, will lead to dangers such as short circuit, fire or more. It is not allowed to modify this product in any way, or for the housing to be opened, otherwise the product will no longer be in compliance with its safety class.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by **an authorized service centre.**
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of the children.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the power cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, and do not allow the power cord or the appliance to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug.
- ▶ Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.

- ▶ This appliance is intended to be used in household only and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses'
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SPECIAL SAFETY MEASURES

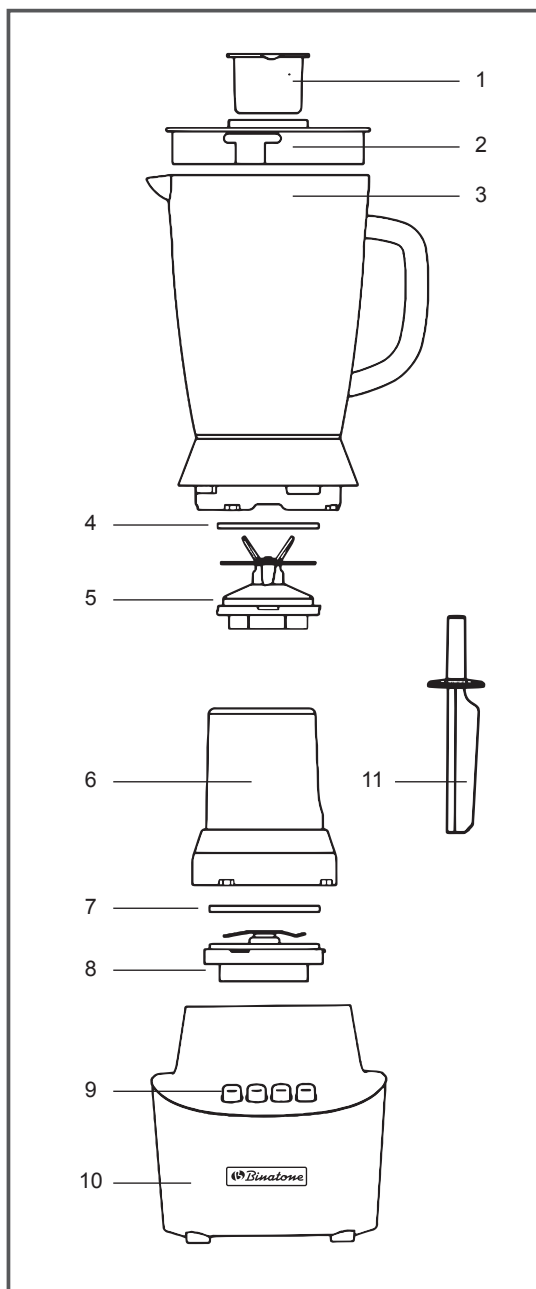
- ▶ Never attempt to remove any parts during the operation of the blender. Always wait until the blade stops running, switch off the appliance before adding ingredients, and disassembling or removing food from the blender jar or dry mill cup.
- ▶ Switch the appliance on only when fully assembled. Before use, always check whether it is assembled properly.
- ▶ Never turn on the blender without food inside.
- ▶ Always add water when blending hard ingredients.
- ▶ Always cool hot food before processing (max. 65°C).
- ▶ Never assemble or disassemble the blender jar to the motor base while the power is on and the motor is running.
- ▶ Do not overfill the blender jar or the dry mill cup. This could cause damage to the motor.
- ▶ The blender jar is not suitable as a storage container. Do not leave ingredients to stand inside it either before or after processing.
- ▶ Always use the spatula or spoon to remove foods from the blender jar or the dry mill cup but only when the appliance is not running, avoid hands or fingers touching the sharp blades.
- ▶ Care should be taken when handling the sharp blades, emptying the blender jar and during cleaning.
- ▶ Never switch off the appliance by turning the blender jar, the dry mill, or their lids. Always switch off the appliance by pressing speed button "0".
- ▶ If a burning smell, strange sounds or lowered performance are noticed during operation, unplug the blender immediately and clean it. If normal operation is not restored, contact an authorized service center.

AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:
 - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
 - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
 - ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
 - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.



Mélangeur avec le moulin BLG-620, BLG-621

Ce mixeur est conçu pour le mélange, et le broyage des aliments. Ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 500W

Capacité: 1,5L Pot de mélangeur

REMARQUE: Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 60 secondes. Après un fonctionnement en continu, s'il vous plaît laisser le reste de l'unité pendant 10 minutes avant toute nouvelle utilisation de l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Filler tasse
2. Couvercle Blender
3. Verre bocal blender
4. Joint en silicone
5. Jeu de lames blender
6. Moulin tasse à sec
7. Joint en silicone
8. Moulin à sec lame ensemble
9. Boutons de contrôle de vitesse (0/1/2 / Pulse)
10. La base du blender
11. Le bâtonnet

IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est nécessaire pour votre emplacement.
- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires. Nettoyez et séchez soigneusement l'appareil tel que décrit dans la section « Soins et maintenance ».
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Assurez-vous que le joint en silicone est en place sur le bord extérieur de l'ensemble lame. Le joint en silicone doit être à plat.

MODE D'EMPLOI

Préparer les aliments pour le mélange

1. Laver tous les Articles alimentaires soigneusement.
2. Certains légumes et les fruits doivent être pelés. Tels sont les oranges, les mandarines, les citrons, mangues, kiwis, melons, ananas, etc.
3. Si nécessaire, retirer les noyaux et les pierres (par exemple à partir de cerises, pruneaux, abricots, pêches, etc.) et la moelle (par exemple à partir de pommes, poires, etc.)
4. Couper les légumes et les fruits en petits morceaux (environ 2x2x2cm).

Utilisation de Mixeur

1. Placez le bocal sur la base du mixeur et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
2. Mis les ingrédients dans le bocal du mixeur. Remplissez ci - dessous la marque MAX sur l'échelle du pot. Ne pas trop remplir.
Note: Des produits très durs doivent être coupés en morceaux et mélangés avec un peu d'eau.
3. Fermez le couvercle du mixeur fermement puis mis sur la tasse de remplissage. Ne pas faire fonctionner le mixeur à moins que le couvercle et la coupelle de remplissage soient correctement montés.
4. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
5. Réglez le mode de fonctionnement requis (1 ou 2) ou utiliser le mode Pulse pour commencer le mélange.

| Mode | Fonction |
|-------|--|
| 0 | Eteindre |
| 1 | Mélanger les liquides et les aliments mous |
| 2 | Fruit et la transformation des légumes |
| Pulse | Pour une brève opération; Glace pilée |

- Pour ajouter des ingrédients dans le bocal du mixeur pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton de vitesse «0» pour éteindre le mélangeur et attendre jusqu'à ce que le moteur est complètement arrêté. Ouvrez la tasse de remplissage et ajouter des aliments à travers l'ouverture dans le couvercle. Pour poursuivre le traitement, mettre la tasse de remplissage arrière et régler la vitesse requise.
- Après l'opération, appuyez sur le bouton de vitesse «0» et couper l'alimentation électrique.

Remarque: Pour le mélange, le temps de traitement est de 30 secondes pour les liquides et de 50 secondes pour les aliments durs. Ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 60 secondes. Laissez la base de l'unité principale de refroidissement et se reposer pendant au moins 10 minutes puis reprendre.

Fonction d'impulsion

Utilisez la fonction d'impulsion d'une brève opération ou quand il y a des ingrédients La RGE taille en suspension, ou à glace pilée.

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

- Pour passer au mode de mélange des impulsions pendant le processus de fusion, appuyez sur le bouton d'impulsions et attendez pendant 1 à 3 secondes, puis relâchez. Répétez ce processus en 3-4 cycles jusqu'à ce que vous obteniez le résultat de fusion requis.
- Pour écraser de la glace, ajouter 10-12 de glace (pas la taille de plus de 2,5 cm cube) dans le mélangeur puis appuyez sur le bouton d'impulsion et maintenez pendant 1-3 secondes et relâchez. Répétez ce processus de mélange jusqu'à ce que les cubes de glace ont été écrasés dans la taille idéale, ou devient moelleux comme flocon de neige.

Le bâtonnet

Vous pouvez utiliser le bâtonnet pour traiter des mélanges très épais ou congelés. Le bâtonnet aide la circulation en empêchant l'air d'être formé. Il est utilisé pour mélanger et pousser les ingrédients dans les lames lorsque le mélangeur est en marche.

Remarque: N'utilisez le bâtonnet que lorsque le couvercle est monté correctement sur le pot pour éviter que le clapet ne frappe les lames.

- Si la nourriture ne circule pas, retirer la coupelle de remplissage; Mettre l'agglomérant dans le pot à travers l'ouverture du couvercle. Tenez le haut du Ove bâton d'agitation et m vers le haut et vers le bas, tourner autour ou le pousser vers le côté ou dans un coin du pot pour aider les ingrédients dans les lames vers le bas.
- Si les ingrédients finis ne sont pas servis immédiatement après le mélange, vous pouvez utiliser le bâtonnet pour le mélanger avant de boire.

L'utilisation du moulin à sec

Vous pouvez moulin les grains de café, les noix, les graines et les épices, etc. dans le moulin à sec (voir tableau ci - dessous). Tous les grands produits doivent être coupés en morceaux 1x2cm avant le broyage.

| Produit | Quantité |
|----------------|----------|
| Noix (pelées) | 20-25g |
| Fromage | 20-50g |
| Grains du café | 20-50g |
| Poivre | 5-25g |
| sésame | 20-50g |
| Riz, froment | 20-50g |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| cubes de sucre | 4-8 u. |
| Pain sec | 1 morceau |
| Soja en grains | 20-50g |
| Les feuilles de thé | 20-50g |
| Epices solides | 2g |
| Grains prétrempés | 20-50g |
| Condiments (chili, oignon, persil) | 50g |
| Ail | 20-50g |
| Oignon | 20-50g |

Pour éviter d'endommager la surface plastique du moulin à sec, broyer toujours clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis combinés avec d'autres produits. Disques épices, comme l'écorce de cassia ou les bâtons de cannelle, doivent être coupés en morceaux 1x2cm. Ne pas utiliser le moulin à sec pour traiter des produits extrêmement durs, tels que la noix de muscade.

1. Mettre les ingrédients dans le moulin à sec.
2. Vissez la base de broyage à sec sur la coupe jusqu'à ce qu'il soit serré.
Remarque: Vérifiez que le joint de silicone sur le moulin à sec est mis en place.
3. Placez le moulin à sec sur la base du mixeur et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
4. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
5. Appuyez sur le bouton de vitesse «2» ou utiliser le mode d'impulsion.
6. Après l'opération, appuyez sur le bouton de vitesse à sa position «0» et débranchez le mixeur.
7. Retirez le moulin à sec en le tournant dans le sens antihoraire.
8. Si les ingrédients collent à la paroi de la coupelle, éteignez et débranchez l'appareil, puis retirez les morceaux qui sont coincés avec une spatule ou une cuillère
9. Le moulin à sec peut être utilisé comme conteneur. Retournez-le et fermez le couvercle.

Remarque: Pour le broyage, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 25 secondes à chaque fois. Prévoyez un intervalle d'une minute avant d'utiliser à nouveau le mélangeur pour éviter une surchauffe de l'appareil.

SOINS ET MAINTENANCE

- Appuyez toujours sur le bouton de vitesse «0» pour éteindre l'appareil, puis débrancher l'appareil de la prise de courant et l et refroidir jusqu'à la température ambiante avant de le nettoyer, l'assemblage et le stockage.
- Toujours nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation pour que les aliments ne sèche pas sur eux.
- Frotter la base et le cordon d'alimentation de la machine avec un chiffon humide après chaque utilisation.
Note: Ne jamais plonger le boîtier de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, ou les placer sous l'eau courante.
- Vider le bocal blender et la tasse de moulin à sec avant de les laver. Lavez du bocal, le couvercle de remplissage tasse, tasse de Moulin et stir stick à secs dans de l'eau savonneuse, puis rincez-les sécher. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou tranchants.
Si des aliments collent à la paroi du bocal du mixeur ou la tasse de moulin à sec, utiliser la spatule pour enlever la nourriture de la paroi.
- Pour nettoyer le mixeur ou une lame de moulin à sec, versez un peu d' eau savonneuse chaude dans le bocal du mixeur ou une tasse de moulin à sec, fermer le couvercle du mixeur ou base de broyage à sec et se verrouiller sur la base du mixeur. Utilisez le mode d'impulsion jusqu'à ce qu'ils soient propres. Détacher le pot ou une tasse et le rincer à l'eau claire.
Si les lames se bloquent, utilisez une brosse à retirer les aliments qui bloquent la lame. Puis rincer abondamment sous le robinet. Laisser sécher à l'envers.
Note: Les lames sont des objets tranchants. Manipulez-les avec précaution.

- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est parfaitement normal et ne nuira pas au plastique ou altérer la saveur de vos aliments. Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.
- Laisser les pièces à sécher complètement avant de remonter ou de stockage.

RESCİPE

Milk-shake

Lait - 180ml

Sucre - 10g

Banane - 0,5 (moitié d'une banane)

Glace à la vanille - 50g

Coupez un demi - banane en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le mixeur. Commencez à mélanger le tremblement à la vitesse minimale, peu à peu se déplaçant à la vitesse supérieure. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Autres fruits frais peuvent être utilisés à la place d'une banane.

Cônes de neige

Glaçons

Sirop de jus ou de soude (1-2 cuillères à soupe)

Fruits (à votre goût)

Mettez environ 10 cubes de glace dans le mélangeur, tournez le bouton de commande "P" et maintenez pendant 1-2 secondes puis relâchez. Répétez ce processus de mélange plusieurs fois jusqu'à ce que la glace devient pelucheux comme neige.

Servir la glace pilée dans une tasse ou un bol. Versez un peu de votre jus préféré ou de la soude en elle. Vous pouvez également organiser des fruits sur la glace pilée et verser le lait condensé ou de sirop sur les fruits.

Alternativement, vous pouvez ajouter votre arôme dans le mélangeur pour mélanger ensemble.

Mayonnaise

Les jaunes d'œufs - 6

Moutarde - 25g

Citron - 1 pièce

Vinaigriers-20g

Huile végétale - 800g

Sel et poivre - au goût

Mettez les jaunes d'œufs frais dans le bocal du mixeur et ajouter la moutarde, le sel et le jus de la moitié du citron. Mélangez- les soigneusement. Ensuite, en mélangeant, ajouter graduellement l'huile végétale jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajouter le vinaigre et le jus de citron restant et mélanger à nouveau la substance. Assaisonner selon l'envie. Il est recommandé de sélectionner la vitesse minimale de fonctionnement pour préparer la mayonnaise.

Sauce aux champignons

Les champignons frais - 500 g

Oignon - 100g

Crème - 200ml

Farine - 2-3 cuillères à soupe

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

Ajouter la crème et puis faire bouillir, ajouter le sel au goût. Terminez la sauce en mélangeant jusqu'à consistance lisse. Cette sauce permettra d'améliorer tous les plats. Il peut être servi avec des légumes cuits et les pâtes. Il est bon avec des plats principaux de viande et de poisson.

Sauce tomate italienne

Tomates - 4-6 pièces

Oignon - 40g

L'ail - 2 gousses

Céleri - 40g

Persil vert

Le basilic - plusieurs feuilles

Huile végétale - 2-4 cuillères à soupe

Sel, poivre au goût

Mélanger tous les ingrédients dans le mixeur, ajouter le sel et le poivre au goût. Mettre le mélange et d'huile dans une casserole et laisser mijoter pendant plusieurs minutes tout en remuant constamment.

Sauce tartare

Concombres au vinaigre - 4 pièces

Ail - 5-6 gousses

Mayonnaise - 250g

Concombres Émincer et l'ail dans le mixeur, versez la mayonnaise sur, bien mélanger et mettre le mélange dans le réfrigérateur pendant 15 minutes. La sauce est prête.

Soupe Crémeux de Courgette

2 moyennes courgettes découpées en segments

Beurre - 2 cuillères à soupe

Oignons (émincés) - 2 cuillères à soupe

Ail - 1 grosse gousse

Poudre Curry - 1 cuillère à café

Crème - 1/2 tasse

Bouillon de poulet - 1/2 litre

Sauce Courgettes, les oignons et l'ail avec de l'huile dans une poêle sans un couvercle. Les légumes doivent être tendres mais non brunis. Traiter les légumes cuits à l'aide de mixeur. Ajouter le bouillon, la crème et le curry et le processus à nouveau soigneusement. Mettre la soupe dans une casserole et sur feu doux porter à ébullition, quand la soupe commence à bouillir, retirez- le et servez.

Crème de soupe aux champignons

Beurre - 60g

Champignons - 250g

Bouillon de poulet - 560ml

Moutarde française - 1 cuillère à café

Crème - 125ml

Haché Ciboulette - 1 cuillère à soupe

Émincer ou hacher finement les champignons. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce que les champignons agitation soient doux. 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 cocotte et la chaleur, sans porter à ébullition.

La soupe de pommes de terre avec du brocoli et du fromage

L'huile d'olive - 2 cuillères à soupe

Pommes de terre - 2 pièces

Oignon - 1 pièce

Broccoli - 225g

Fromage bleu (type Roquefort) - 125g

Bouillon de légumes - 1 Liter

Crème 33% - 150 ml

Une pincée de paprika, sel, poivre

Couper les pommes de terre en cubes et émincer l'oignon. Faire fondre le beurre dans une grande casserole, ajoutez les pommes de terre et l'oignon. Faire dorer pendant 5 minutes en remuant. Mis à part quelques fleurettes de brocoli pour la décoration, ajouter les brocolis restants à la casserole. Ajouter le fromage et le bouillon de légumes. Ajouter les ingrédients à ébullition et réduire le feu et laisser cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Mixer la soupe jusqu'à consistance lisse et ajouter la crème et l'assaisonnement au goût. Faire bouillir les fleurettes de brocoli réservé dans l'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Verser la soupe dans des assiettes, décorées avec le brocoli réservé, saupoudrer de paprika.

Crème de citrouille et soupe à la courge

Citrouille - 900g

Courge - 750g

Oignon - 125g

Ail - 1 gousse

Séchées graines de coriandre - 1 cuillère à café

Buffer - 125g

Bouillon de légumes de cubes - 600ml

Lait - 500ml

Sel, poudre bloc de poivre - au goût

Un peu de crème sure aigre et d'herbes pour la décoration

Couper la citrouille et la courge en cubes, couper l'oignon en rondelles, émincer

l'ail, écraser les graines de coriandre. Placez tous les ingrédients sur une plaque de cuisson et les enduire de beurre fondu, mettre dans un four chaud (180 ° C) pendant 20 minutes. Placer les légumes cuits, le bouillon chaud et le lait dans le mélangeur en portions et le processus jusqu'à consistance lisse, verser dans des assiettes, décorer avec les verts, ajouter la crème sure. Servir avec des croûtons.

Crêpes

Farine - 200-300g

Œufs - 2-3 pièces

Lait - 1 Liter

Huile végétale - 2 cuillères à soupe

Levure

Sucre vanillé

Sel, sucre au goût

Verser le lait dans le mixeur, ajouter les œufs, ajouter le sucre en poudre à pâte, le sel, le sucre vanillé. Processus jusqu'à consistance lisse puis ajouter progressivement la farine en petites portions. Ensuite ajouter l'huile végétale. Traiter le mélange dans le mixeur jusqu'à ce qu'il ressemble à l'épaisseur de coulée de crème. Crêpes Cuire dans une poêle chaude huilée. Crêpes doivent être servis chauds avec du beurre, la crème aigre ou de la confiture.

Soupe froide Gazpacho

Jus de tomate - 4 tasses

L'huile d'olive ou de végétale - 2 cuillères à soupe

Vinaigre - 2 cuillères à soupe

Sel - 1 cuillère à café

Poivre noir - à votre goût

Les tomates de taille moyenne pelées et coupées en quatre parties - 4

Les oignons pelés et coupés en quatre parties - 1

Tranches de poivron vert - 1,2

Mettez le beurre et la moitié des légumes, deux tasses de jus de tomate et le vinaigre dans le bocal de mixeur, couvrir avec le couvercle, mélanger à l'aide du mode d'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 mélanger. Servir avec des légumes et des croûtons.

Pâte aubergine

Aubergine - 2

Ail - 1 trèfle

L'huile d'olive - 1,2 tasses

Jus d'un citron

Sel - 1 cuillère à café

Poivre noir - à votre goût

Cuire les aubergines non pelées pendant 1 heure. Laissez-les refroidir et retirer la pulpe avec une cuillère. Mettez la pâte dans le mélangeur, couvrir avec le couvercle et mélanger pendant environ 10 secondes. Ajouter l'ail, jus de citron, l'huile et le poivre noir. Mélanger à nouveau pendant environ 5 secondes. Laisser refroidir avant de servir et servir avec la ciboulette, le persil et les toasts.

MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre alimentation locale.
- ▶ **Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.**
- ▶ **L'utilisation de différents adaptateurs peut entraîner des dommages à l'appareil et la cessation de la garantie.**
- ▶ Utilisez uniquement l'appareil aux fins prévues dans les instructions. L'utilisation de cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil. Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés, ils peuvent être dangereux. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, **ne pas immerger l'appareil, la fiche ou**

le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entretenu par **un centre de service autorisé.**

- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ▶ Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez-le pour déconnecter.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de votre table ou un comptoir, et Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne peut le renverser accidentellement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a été supprimée ou si elle a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés.
- ▶ Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ▶ Ne démontez pas l'appareil comme un mauvais assemblage pourrait provoquer un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de remplacer le câble vous-même. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications similaires telles que ménages et:
zones de cuisine
- PERSONNEL dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- par clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- maisons de fermes
- Des environnements de type chambres d'hôtes

MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- ▶ Ne jamais tenter de retirer des composants pendant le fonctionnement du mélangeur. Toujours attendre jusqu'à ce que le fonctionnement de la lame d'arrêt, éteindre l'appareil hors tension avant d'ajouter des ingrédients, et désassemblage ou retirer les aliments du récipient du mélangeur ou une tasse de moulin à sec.
- ▶ Mettre l'appareil sur seulement une fois assemblé. Avant l'utilisation, vérifiez toujours que l'appareil est correctement assemblé.
- ▶ Ne jamais allumer le mélangeur sans nourriture à l'intérieur.
- ▶ Toujours ajouter l'eau lors du mélange des ingrédients durs.
- ▶ refroidir les aliments chauds avant traitement (max. 65°C).
- ▶ Ne jamais assembler ou démonter le bocal du mélangeur sur la base du moteur lorsque l'appareil est sous tension et que le moteur tourne.
- ▶ Ne pas remplir le bol mélangeur ou la tasse de moulin à sec. Cela pourrait causer des dommages au moteur.
- ▶ Le bocal mélangeur ne convient pas comme un conteneur de stockage. Ne laissez pas les ingrédients de se tenir à l'intérieur soit avant ou après le traitement.

- ▶ Toujours utiliser la spatule pour retirer les aliments du le bocal mélangeur et le moulin tasse à sec mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas, d'éviter les mains ou les doigts touchant les lames tranchantes.
- ▶ Il faut prendre soin de la manipulation des lames pointues, vider le bocal du mélangeur et pendant le nettoyage.
- ▶ Ne jamais éteindre l'appareil en tournant le bocal mélangeur, le moulin à sec, ou de leurs couvercles. Toujours éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de vitesse à «0».
- ▶ Si une odeur de brûlé, des sons étranges ou de performances réduit au cours du fonctionnement, débranchez le mélangeur immédiatement et nettoyer. Si le fonctionnement normal n'est pas restauré, contactez un centre de service autorisé.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

La garantie ne couvre pas:

- Emballage de produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.)
- Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit
- Les défaillances dues à la surcharge, négligence ou entretien inadéquat, la pénétration de liquides, poussière, insectes et autres corps étrangers dans l'appareil, l'exposition de plastique et d'autres composants non thermique résistant à des températures élevées, les circonstances force majeure (accidents, incendie, inondation, défaillance du réseau électrique, la foudre, etc.)
- Les dommages causés par:
 - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
 - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnelles).
 - ▶ connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
 - ▶ réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.

REV01 - 13-03-18