

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Mixeur

3-en-1

Design élégant, parfait dans
toutes les cuisines



Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.

Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.

N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des dommages visibles ou s'il présente une fuite.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas d'accessoires endommagés.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne versez pas d'eau bouillante ni de liquides très chauds dans l'appareil.

Ne mixez pas d'ingrédients à sec ; ajoutez toujours une petite quantité de liquide.

Ne surchargez pas l'appareil, car le niveau atteint par le mélange risque d'augmenter pendant le mixage.

Ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas de lames de coupe ou rotatives cassées ou desserrées.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

AVERTISSEMENT : ne touchez pas les lames tranchantes.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le mixeur de l'alimentation secteur avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

ÉTAPE 2 : nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

Ne touchez jamais les lames hachoir ; avec une extrême prudence, nettoyez-les à l'aide d'une brosse et séchez-les soigneusement.

N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

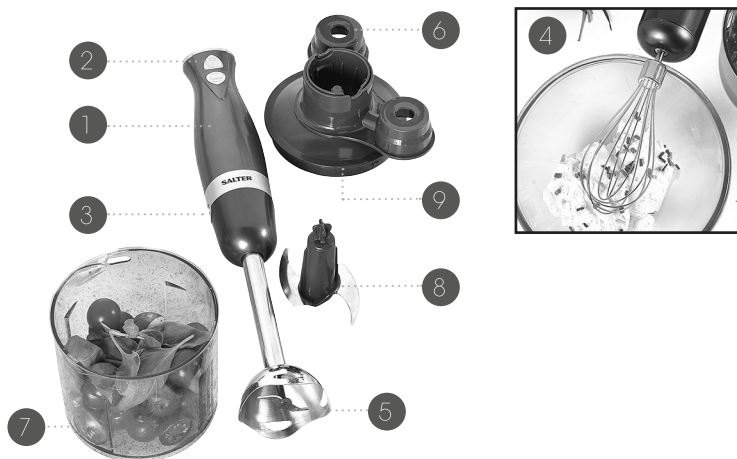
N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le mixeur, car cela pourrait l'endommager.

Le mixeur ne peut pas passer au lave-vaisselle.

REMARQUE : le mixeur doit être nettoyé après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : manipulez les accessoires avec précaution, car les lames sont tranchantes. Soyez prudent lorsque vous fixez, retirez, nettoyez et rangez les accessoires.

Description des pièces



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Bloc-moteur du mixeur | 5. Pied mixeur |
| 2. 2 boutons de vitesse | 6. Support de fixation |
| 3. Boutons de déverrouillage de l'accessoire | 7. Bol hachoir |
| 4. Fouet | 8. Lame hachoir |
| | 9. Couvercle du bol hachoir |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.

Ne touchez jamais les lames ; les accessoires doivent être lavés à l'aide d'une brosse, puis essuyés avec précaution.

Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

REMARQUE : lors de la première utilisation du mixeur, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du mixeur.

Utilisation du mixeur 3-en-1

Tous les accessoires doivent être solidement fixés avant utilisation. Ne tentez pas de les retirer avant qu'ils ne soient totalement immobiles.

Avec les accessoires de hachage

Les accessoires de hachage sont parfaits pour trancher ou couper en dés des fruits et légumes afin de préparer de délicieux plats et salades.

ÉTAPE 1 : avant de brancher le mixeur sur le secteur, fixez soigneusement la lame hachoir sur l'axe situé à l'intérieur du bol hachoir et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

ÉTAPE 2 : placez les ingrédients à hacher dans le bol. Fixez le couvercle du bol hachoir en le plaçant sur le dessus, en alignant les guides, puis en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

ÉTAPE 3 : pour fixer le bloc moteur, placez-le sur le couvercle du bol hachoir et fixez-le en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

ÉTAPE 4 : branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 5 : tout en tenant fermement le bol hachoir, appuyez sur le bouton de vitesse souhaité du bloc moteur et maintenez-le enfoncé.

ÉTAPE 6 : une fois que les aliments ont été hachés à la taille désirée, relâchez le bouton de vitesse et attendez que la lame hachoir cesse de tourner avant de retirer le couvercle du bol hachoir.

ÉTAPE 7 : à ce stade, il est possible d'ajouter des ingrédients à ceux déjà hachés en retirant le couvercle du bol, en ajoutant le ou les ingrédient(s), en remettant le couvercle du bol et en répétant le processus de hachage.

ÉTAPE 8 : pour retirer le bloc moteur du couvercle du bol hachoir, séparez les deux parties tout en maintenant les boutons de déverrouillage des accessoires enfoncés.

ATTENTION : éteignez le mixeur et débranchez-le de l'alimentation secteur avant d'essayer de retirer les aliments du bol hachoir et avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas le bol hachoir s'il est fissuré ou cassé.

N'utilisez pas le mixeur lorsque le bol hachoir est vide, car vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Avec le fouet

Le fouet est idéal pour mélanger des ingrédients légers tels que des blancs d'œufs, de la crème et des desserts instantanés. Il ne convient pas pour mélanger des ingrédients plus lourds tels que la margarine et le sucre, car cela pourrait endommager l'appareil.

ÉTAPE 1 : avant de brancher le mixeur sur le secteur, fixez soigneusement le fouet sur le bloc moteur en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

ÉTAPE 2 : placez les aliments à fouetter dans un verre mélangeur, puis branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 3 : insérez le fouet dans le verre mélangeur, puis maintenez enfoncé le bouton correspondant à la vitesse souhaitée.

ÉTAPE 4 : faites tourner lentement le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre pour éviter les éclaboussures. Veillez à ce que le liquide ne dépasse pas le haut des fils du fouet. Relâchez le bouton de vitesse une fois que vous avez fini de fouetter vos aliments.

ÉTAPE 5 : après utilisation, retirez le fouet du bloc moteur en tirant tout en maintenant les boutons de déverrouillage des accessoires enfoncés.

REMARQUE : lorsque vous mélangez du liquide, en particulier du liquide chaud, utilisez un récipient haut ou fouettez par petites quantités pour réduire le risque de déversement, d'éclaboussure et par conséquent, de blessure par brûlure.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas le fouet pour fouetter du liquide très chaud ou bouillant ; vous risqueriez de vous blesser.

Lorsque vous placez des aliments dans le verre ou le bol mélangeur, veillez à ne pas trop remplir ce dernier pour éviter tout déversement.

Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de retirer le fouet et avant de le nettoyer.

Avec le pied mixeur

Le pied mixeur est idéal pour mixer ou réduire en purée des légumes cuits tels que des pommes de terre ou des carottes. Il ne convient pas pour mixer des aliments durs ou non cuits, car cela endommagerait le mixeur.

ÉTAPE 1 : avant de brancher le mixeur sur le secteur, fixez soigneusement le pied mixeur sur le bloc moteur en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

ÉTAPE 2 : placez les aliments à mixer dans un verre mélangeur, puis branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 3 : insérez le pied mixeur dans le verre mélangeur, puis maintenez enfoncé le bouton correspondant à la vitesse souhaitée.

ÉTAPE 4 : bougez lentement le pied mixeur de haut en bas pour mélanger les aliments uniformément. Relâchez le bouton de vitesse une fois le mixage terminé.

ÉTAPE 5 : après utilisation, retirez le pied mixeur du bloc moteur en tirant tout en maintenant les boutons de déverrouillage des accessoires enfoncés.

REMARQUE : lorsque vous mixez du liquide, en particulier du liquide chaud, utilisez un grand récipient ou mixez par petites quantités pour réduire le risque de déversement, d'éclaboussure et par conséquent, de blessure par brûlure.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas le pied mixeur pour mélanger du liquide très chaud ou bouillant ; vous risqueriez de vous blesser. Lorsque vous placez des aliments dans un verre ou un bol mélangeur, veillez à ne pas trop remplir ce dernier pour éviter tout déversement lorsque vous mélangez. Éteignez et débranchez le mixeur du secteur avant de retirer le pied mixeur et avant de le nettoyer.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le mixeur ne fonctionne pas.	Le mixeur n'est pas branché à l'alimentation secteur.	Branchez le mixeur sur l'alimentation secteur et allumez-le.
Les lames ne bougent pas lorsqu'elles entrent en contact avec des ingrédients.	Les ingrédients sont des légumes durs comme la pomme de terre, la carotte et le navet, difficiles à mixer.	Ne mélangez que des ingrédients tels que des légumes cuits ou des fruits tendres.

Stockage

Réassemblez le mixeur.

Vérifiez que le mixeur a refroidi et est propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon trop serré autour du mixeur pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK2827

Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Sortie : 250-350 W



Recettes

* Toutes les images de recettes utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

Pétillant à la framboise

Ingrédients

Une poignée de framboises	Un verre de vin pétillant ou
Un yaourt glacé ou de la crème glacée	de champagne
à la vanille, à votre goût	

Préparation

Placez tous les ingrédients dans un verre mélangeur et mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Smoothie à la fraise

Ingrédients

1 poignée de fraises, hachées	1 petit pot de yaourt à la vanille
1 petite banane mûre	100 ml de lait écrémé

Préparation

Placez tous les ingrédients dans un verre mélangeur et mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Décorez avec une fraise.

Jus d'ananas frais

Ingrédients

Environ ½ ananas, coupé en morceaux

Préparation

Placez tous les ingrédients dans un verre mélangeur et mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Si le smoothie est trop épais, ajoutez de l'eau jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Soupe froide de tomates

Ingrédients

225 g de tomates cerises sucrées
1 gousse d'ail
100 ml d'eau chaude
2 cuillères à soupe de crème aigre

Herbes aromatiques (par ex. basilic ou persil)
Tabasco ou sauce chili (facultatif)
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Remplissez un verre mélangeur avec les tomates cerises, ajoutez l'eau chaude et mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Ajoutez l'ail, les aromates et la crème fraîche et mélangez pendant 10 secondes supplémentaires.
Assaisonnez selon votre goût avec du sel, du poivre et de la sauce Tabasco, si vous le souhaitez.

Omelette

Ingrédients

2 œufs moyens
½ poivron vert, finement haché
50 g de fromage râpé (facultatif)

2 c. à café de lait
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Mixez les œufs avec le lait dans un verre mélangeur, puis versez le mélange dans une poêle graissée à feu doux, en remuant fréquemment.
Ajoutez le poivron vert dans la poêle après environ 2 minutes et faites cuire jusqu'à ce que l'omelette soit ferme.
Pliez l'omelette en deux à l'aide d'une spatule antiadhésive résistante à la chaleur.
Assaisonnez selon votre goût avec du sel, du poivre et du fromage, si vous le souhaitez.



Vinaigrette

Ingédients

2-3 c. à soupe d'huile d'olive

(ou ½ huile d'olive et ½ huile de tournesol)

2 c. à café de moutarde de Dijon

1 c. à café de vinaigre de vin blanc

Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Placez tous les ingrédients dans un verre mélangeur et mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Remarques :

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service client à l'adresse **www.salter.com**.

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Salter fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pourrions pas fournir un produit de remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles/batteries ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles/batteries qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles/batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Pour bénéficier de l'extension de garantie,
rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/salter**
et enregistrez votre produit dans les 30 jours
suivant l'achat.

SALTER®

Fabriqué par :

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**



Fabriqué en Chine.

©Salter marque déposée.
Tous droits réservés.

