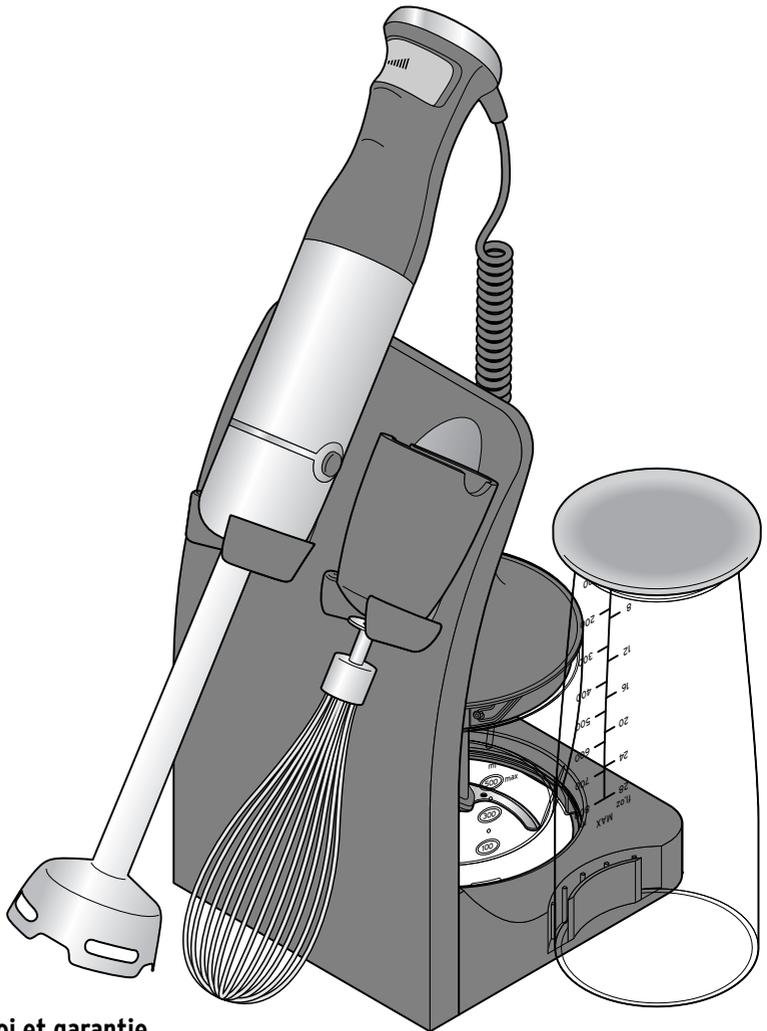




# Set mixeur plongeant



**fr** Mode d'emploi et garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 91053AB1XIVIIIIBCE • 2017-07

## **Chère cliente, cher client!**

Votre nouveau mixeur plongeant est très agréable en main grâce à ses formes ergonomiques et à sa finition «soft-touch».

Il est idéal pour préparer des purées de fruits et de légumes, les aliments de bébé, des soupes, des sauces, des dips et de la mayonnaise, mais aussi pour faire des boissons et des milk-shakes.

Le fouet et le hachoir vous permettront également de battre de la crème ou des blancs d'œufs et de hacher des fruits ou des légumes.

Avec son système de réglage progressif de la vitesse, unique en son genre, l'appareil vous donne une parfaite maîtrise de la préparation des aliments, que ce soit avec le mixeur plongeant, le fouet ou le hachoir.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec ce mixeur plongeant d'exception.

## **L'équipe Tchibo**



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

---

## Sommaire

- |                                                         |                                       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>3 A propos de ce mode d'emploi</b>                   | <b>12 Nettoyage et rangement</b>      |
| <b>4 Consignes de sécurité</b>                          | <b>13 Problèmes / solutions</b>       |
| <b>7 Vue générale (contenu de la livraison)</b>         | <b>13 Elimination</b>                 |
| <b>8 Utilisation</b>                                    | <b>14 Caractéristiques techniques</b> |
| 8 Nettoyer les composants avant la première utilisation | <b>15 Garantie</b>                    |
| 8 Assembler/désassembler l'appareil                     | <b>16 Service après-vente Tchibo</b>  |
| 9 Réduire en purée                                      |                                       |
| 10 Battre                                               |                                       |
| 11 Hacher                                               |                                       |

---

### A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

**Domaine d'utilisation**

- Le mixeur plongeant est conçu pour hacher, battre et réduire en purée les aliments qui s'y prêtent. Il n'est pas prévu pour travailler les aliments durs comme le café en grains, les aliments surgelés ou autre produit similaire.
- L'appareil est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

**DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas se servir de l'appareil comme d'un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ne possédant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient été initiées aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

**DANGER: risques électriques**

- Le bloc-moteur de l'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Plongez uniquement le pied ou le fouet du mixeur dans les aliments à travailler. Les projections d'aliments peuvent également entraîner un choc électrique. Plongez toujours le pied ou le fouet dans les ingrédients à travailler avant de mettre le mixeur en marche. Eteignez l'appareil avant de retirer le pied ou le fouet des aliments.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur, dans des locaux secs. Ne l'utilisez pas près d'un évier ou d'un lavabo, par exemple. Ne l'utilisez pas non plus avec les mains humides.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques».
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
  - ... en cas de dérangement survenant pendant l'utilisation;
  - ... quand vous n'utilisez pas le mixeur;
  - ... avant d'assembler ou de démonter les accessoires et le bloc-moteur;
  - ... avant de nettoyer le mixeur plongeant.Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.

- Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

#### **AVERTISSEMENT: risque de blessures**

- Assemblez toujours les accessoires et le bloc-moteur avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque la fiche est branchée au secteur.
- Les lames du pied et le couteau du hachoir commencent à tourner dès que vous appuyez sur le bouton de réglage de la vitesse. Faites attention à ne pas appuyer par inadvertance sur le bouton.
- Ne retirez pas les accessoires du bloc-moteur pendant que l'appareil est en marche.
- Les lames du pied et le couteau du hachoir sont coupants. Soyez très prudent lorsque vous les manipulez, lors du nettoyage et quand vous videz les bols.

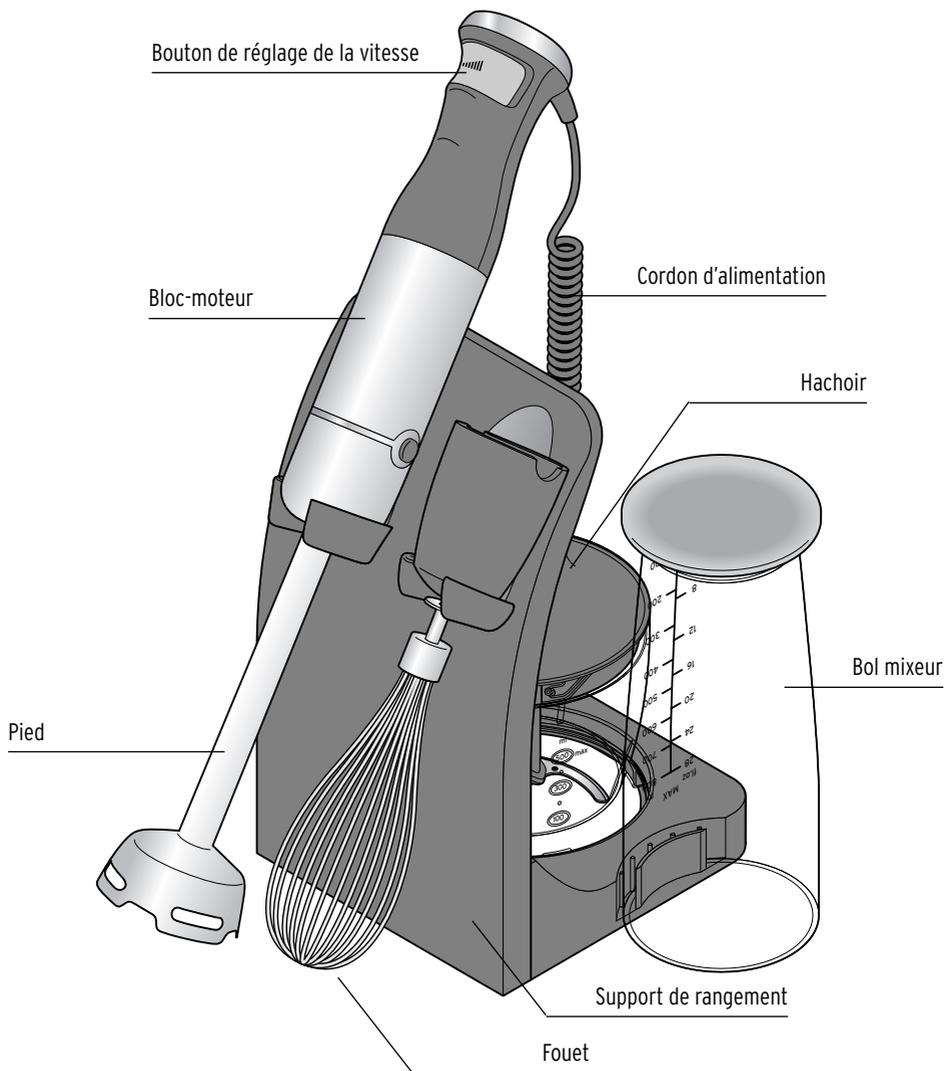
- Ne touchez jamais les pièces en rotation. N'engagez jamais d'ustensiles tels que cuillère, couteau ou autre dans les pièces en rotation. Veillez à ce que les cheveux longs ou les vêtements amples soient toujours à distance suffisante des pièces en rotation.
- Quand vous éteignez l'appareil, les pièces en rotation tournent encore quelques instants. Attendez l'arrêt complet avant de retirer le mixeur plongeant des aliments et de le manipuler.
- Plongez au moins la tête du pied ou du fouet dans les aliments avant d'allumer le mixeur plongeant.
- Ne travaillez pas d'aliments brûlants. Risque de brûlure par projections d'aliments!

#### **PRUDENCE: risque de détérioration**

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner plus de 60 secondes à la suite (120 secondes avec le fouet). Eteignez-le au bout de 60 secondes maximum quand vous travaillez des aliments liquides, au bout de 15 secondes maximum pour les aliments solides. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau, sous peine de surcharger le moteur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. De l'huile pourrait être projetée et l'appareil risquerait d'être endommagé.

- Posez le hachoir avec le bloc-moteur monté sur une surface plane, antidérapante et résistante.
- Le hachoir a des pieds antidérapants. Certains vernis ou produits d'entretien, ainsi que certaines matières plastiques peuvent les attaquer et les ramollir. Pour éviter les traces inesthétiques, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et le hachoir.
- L'appareil n'est pas prévu pour broyer des aliments très durs comme les fruits surgelés, les noix de muscade, les céréales, le café en grains ou les épices. Avant de travailler les légumineuses sèches (haricots, pois chiches, etc.), faites les tremper suffisamment longtemps afin de les ramollir. Décongelez les aliments surgelés avant de les travailler.
- Ne hachez pas les épices ou le sucre à gros grains, car ils risquent d'endommager le plastique.
- Évitez tout contact direct de l'arôme d'amande ou autre arôme avec le plastique. Cela risque de provoquer une coloration du plastique.
- Les colorations dues aux aliments colorés tels que les carottes peuvent être facilement éliminées avec un peu d'huile alimentaire. Ces colorations n'endommagent pas le plastique ni n'altèrent le goût des autres aliments préparés.
- Ne remplissez pas le bol mixeur au-delà du repère «800 ml».
- Si l'accessoire tourne difficilement ou se bloque, relâchez immédiatement le bouton de réglage de la vitesse pour arrêter l'appareil et éviter de le détériorer. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation du secteur. Examinez le bol mixeur ou le hachoir pour identifier la cause du blocage, vérifiez si les aliments sont trop durs ou trop visqueux ou si le bol mixeur ou le hachoir est trop rempli. Vérifiez aussi si le pied et le bloc-moteur sont correctement assemblés.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

## Vue générale (contenu de la livraison)



## Utilisation

### Nettoyer les composants avant la première utilisation

1. Déballez prudemment toutes les pièces et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Nettoyez toutes les pièces pouvant entrer en contact avec des aliments de la manière décrite au point «Nettoyage».
3. Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler l'appareil et de le ranger, le cas échéant.

### Assembler/désassembler l'appareil

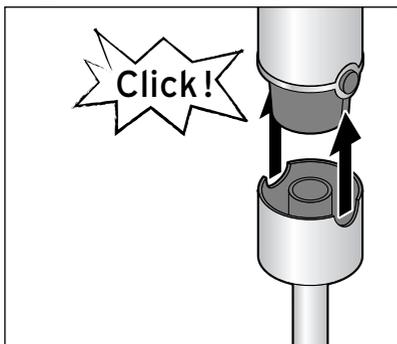


**AVERTISSEMENT** -  
risque de blessure

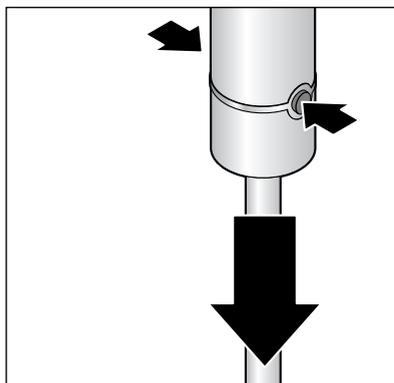
- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'assembler ou de désassembler l'appareil.

#### Pied

- ▷ Assemblez le bloc-moteur et le pied comme indiqué sur l'illustration.

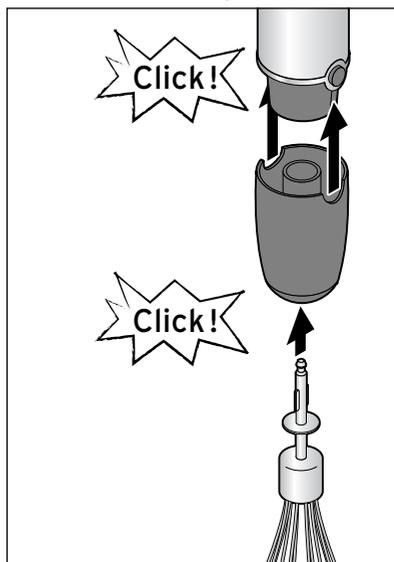


- ▷ Pour séparer le pied du bloc-moteur, ... appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage du bloc-moteur et tirez le pied vers le bas.



#### Fouet

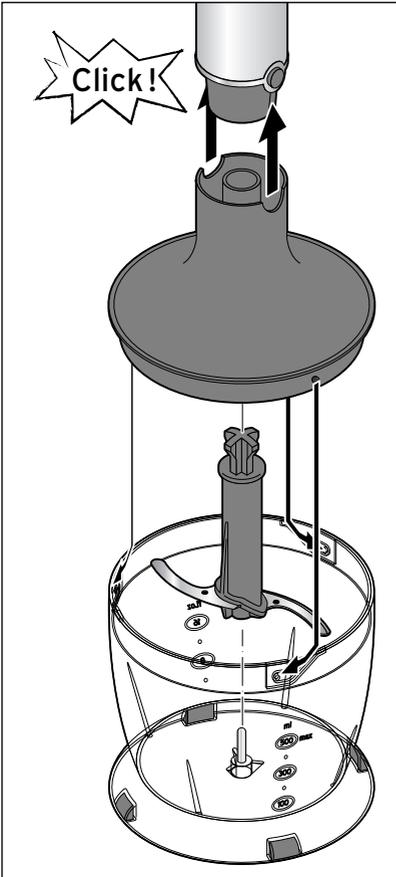
- ▷ Assemblez le bloc-moteur, le porte-fouet et le fouet comme indiqué sur l'illustration.



- ▷ Pour séparer le fouet du bloc-moteur, ... appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage du bloc-moteur et tirez le porte-fouet vers le bas, ... puis sortez le fouet du porte-fouet.

## Hachoir

- ▷ Placez le hachoir sur une surface plane, stable et non sensible près d'une prise de courant aisément accessible.
- ▷ Pour assembler le hachoir comme indiqué sur l'illustration, ...
  - ... enfoncez le couteau sur l'axe du bol;
  - ... mettez le couvercle sur le bol et serrez-le en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre,
  - ... assemblez le bloc-moteur et le couvercle.



- ▷ Pour démonter le hachoir, ...
  - ... appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage du bloc-moteur et retirez-le du couvercle,
  - ... tournez légèrement le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le,
  - ... retirez prudemment le couteau de l'axe.

## Réduire en purée

Le pied vous permet de broyer et de réduire en purée les aliments comme les fruits, les légumes ou la viande (désossée). Coupez d'abord les gros morceaux de légumes ou de viande en dés d'environ 1-2 cm.

### PRUDENCE - risque de détérioration

- Eteignez l'appareil au bout de **60 secondes** maximum quand vous travaillez des aliments liquides, au bout de **15 secondes** maximum pour les aliments solides.
- Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante au moins **5 minutes** avant de l'utiliser à nouveau.

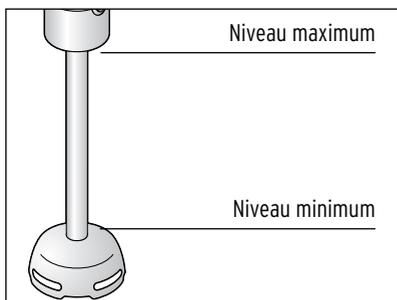
1. Ne remplissez pas le bol mixeur fourni au-delà du repère «800 ml».



Posez le bol mixeur sur une surface plane et antidérapante, insensible aux projections et facile à nettoyer. Le bol doit être à distance suffisante des murs, des meubles, etc.

2. Placez le pied sur le bloc-moteur.
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant aisément accessible.

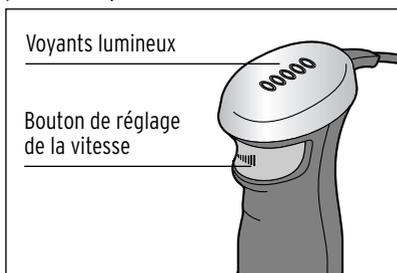
4. Avant d'allumer le mixeur, plongez le pied au moins jusqu'au «niveau minimum» (voir l'illustration) pour éviter les éclaboussures pendant l'utilisation. Ne plongez pas le pied au-delà du «niveau maximum» (voir l'illustration) pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le bloc-moteur.



**AVERTISSEMENT** -  
risque de blessure

- Les lames du pied commencent à tourner dès que vous appuyez sur le bouton de réglage de la vitesse. Faites attention à ne pas appuyer par inadvertance sur le bouton.

5. Appuyez avec précaution sur le bouton de réglage de la vitesse jusqu'à ce que le premier voyant s'allume.



Les lames tournent à la vitesse minimum. Maintenez le bouton de réglage de la vitesse enfoncé pendant l'utilisation.

6. Faites aller et venir le pied dans le sens vertical dans le produit afin d'obtenir une préparation homogène.
7. Appuyez de plus en plus fort sur le bouton de réglage de la vitesse afin d'obtenir la consistance recherchée. L'appareil fonctionne à la vitesse maximum quand les cinq voyants sont allumés.
8. Relâchez le bouton de réglage de la vitesse pour arrêter l'appareil.
9. Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
10. Nettoyez le pied dès que vous avez fini de vous en servir, pour éviter que les restes d'aliments ne puissent sécher (voir «Nettoyage»).

- ▷ Si vous n'utilisez ou ne consommez pas tout de suite les aliments réduits en purée, protégez-les en mettant le couvercle sur le bol mixeur. Conservez au besoin le bol mixeur au réfrigérateur.



Le couvercle n'est pas entièrement étanche et le bol mixeur doit toujours être debout quand il contient des aliments.

## Battre

**PRUDENCE** - risque de détérioration

- Le fouet n'est pas conçu pour travailler les pâtes. Utilisez-le uniquement pour battre de la crème ou monter des blancs d'œufs en neige ou pour mélanger des aliments liquides.
- Vous pouvez faire fonctionner l'appareil avec le fouet pendant **120 secondes** d'affilée maximum. Laissez ensuite l'appareil refroidir à la température ambiante au moins **5 minutes** avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisez le fouet pour battre de la crème ou des blancs d'œufs ou mélanger des liquides ou des sauces ou desserts fluides. Ne travaillez pas d'ingrédients solides, au maximum des préparations en poudre pour desserts, p. ex., ou du sucre.

- ▷ Procédez de la même façon que pour travailler les aliments en purée, mais mettez le fouet sur le bloc-moteur.
- ▷ Pour battre de la crème ou monter des blancs d'œuf en neige, vous devez régler assez rapidement l'appareil sur la vitesse maximum.

## Hacher

Le hachoir vous permet de hacher ou de réduire en purée les aliments comme la viande (désossée), le fromage, les légumes, les herbes, les gâteaux secs ou les fruits à coques. Coupez d'abord les gros morceaux de légumes ou de viande en dés d'environ 1-2 cm.

Ne travaillez pas les aliments durs comme les grains de café, certaines épices, les glaçons ou le chocolat, sous peine d'endommager le couteau.

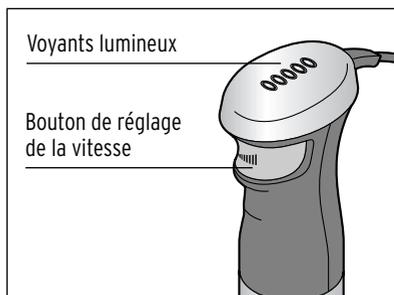


**AVERTISSEMENT** -  
risque de blessure

- Attendez toujours l'immobilisation du couteau et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'ouvrir le couvercle pour ajouter des aliments ou vider le bol.
- Ne mettez jamais les doigts dans le bol tant que le couteau s'y trouve.
- Retirez toujours le couteau avant de vider le bol.

1. Placez le couteau dans le bol de la façon décrite.
2. Mettez les aliments dans le bol.
3. Mettez le couvercle sur le bol, puis le bloc-moteur sur le couvercle.

4. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant aisément accessible.
5. Appuyez avec précaution sur le bouton de réglage de la vitesse jusqu'à ce que le premier voyant s'allume. Le couteau tourne à la vitesse minimum. Maintenez le bouton de réglage de la vitesse enfoncé pendant l'utilisation.



6. Appuyez de plus en plus fort sur le bouton de réglage de la vitesse afin d'obtenir la consistance recherchée. L'appareil fonctionne à la vitesse maximum quand les cinq voyants sont allumés.
  7. Relâchez le bouton de réglage de la vitesse pour arrêter l'appareil.
  8. Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
  9. Retirez d'abord le bloc-moteur du couvercle, puis le couvercle du bol. Sortez avec précaution le couteau du bol.
  10. Nettoyez le couteau dès que vous avez fini de vous en servir, pour éviter que les restes d'aliments ne puissent sécher (voir «Nettoyage»).
- ▷ Si vous n'utilisez ou ne consommez pas tout de suite les aliments réduits en purée, protégez-les en mettant le couvercle sur le bol mixeur. Conservez au besoin le bol au réfrigérateur.

## Nettoyage et rangement



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais le bloc-moteur à l'humidité et protégez-le des gouttes et des projections d'eau.
- Retirez toujours les accessoires du bloc-moteur avant de les nettoyer.



**AVERTISSEMENT** - risque de coupure

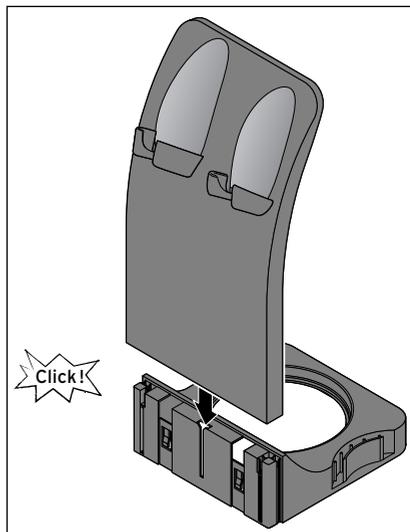
- Soyez très prudent quand vous nettoyez les lames ou le couteau. Ne les mettez pas dans de l'eau de vaisselle très mousseuse afin de ne pas avoir à les chercher à tâtons dans l'évier.

**PRUDENCE** - risque de détérioration

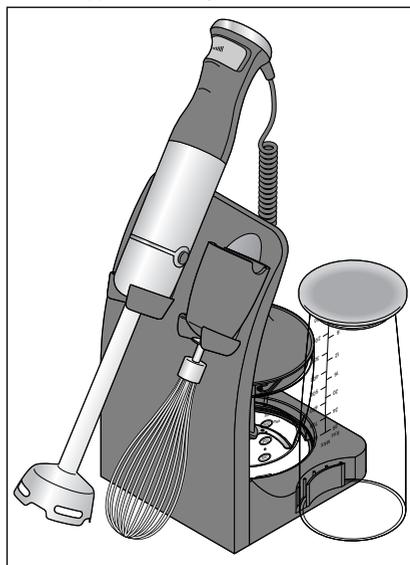
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

- ▷ Essayez le bloc-moteur uniquement avec un chiffon très légèrement humide!
- ▷ Rincez les autres pièces à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant.
- Le bol mixeur et son couvercle ainsi que le hachoir (mais pas son couvercle) vont au lave-vaisselle.

- ▷ Assemblez le support de rangement comme indiqué sur l'illustration.



- ▷ Rangez le bloc-moteur et les accessoires sur le support de rangement.



## Problèmes / solutions

---

L'appareil ne fonctionne pas.

- La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?

---

Les lames du pied ou le couteau du hachoir ne tournent pas ou très difficilement.

- Eteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant:
  - Éléments gênants dans le bol mixeur/bol du hachoir?
  - Ingrédients trop épais ou trop durs?
  - Bol mixeur/bol du hachoir trop rempli?
  - Bloc-moteur mal mis en place?

---

L'appareil est très chaud en cours d'utilisation.

- Le moteur est en surcharge. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner plus de 60 secondes à la suite. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 

---

## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères! Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

## Caractéristiques techniques

Modèle:	361 128
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	II 
Puissance:	800 watts
Fonctionnement de courte durée:	max. 60 secondes, 15 secondes pour les aliments solides 120 secondes max. avec le fouet
Durée de refroidissement:	5 min
Contenance	
Bol mixeur:	800 ml
Hachoir:	500 ml
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.ch">www.tchibo.ch</a>



## Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état. Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo. La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables.

Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel. Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.

 Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après. Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le **service après-vente Tchibo**.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.

### Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal, ville \_\_\_\_\_

Pays \_\_\_\_\_

Tél. (pendant la journée) \_\_\_\_\_

\*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.

#### Si le cas n'est pas couvert par la garantie\*:

(cocher la mention correspondante)

Merci de me retourner l'article non réparé.

Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.



## Service après-vente Tchibo

**TCHIBO**  
**SERVICE CENTER SCHWEIZ**  
**Hirsrütiweg**  
**4303 Kaiseraugst**  
**SCHWEIZ**



**0844 - 22 55 82**  
(tarif réseau fixe)

Du lundi au dimanche  
(y compris les jours fériés)  
de 8 h à 22 h

Courriel: kundenservice@tchibo.ch

---

**Référence: 361 128** (Suisse)

---



---

### Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

---

**Référence: 361 128** (Suisse)

---

Description du défaut

---

---

---

Date d'achat

Date/signature

---

