

COMME À  
LA TÉLÉ

JML



# PowerBlitzer

*L'excellence professionnelle en matière de préparation culinaire*

## Mode d'emploi



LW-3322B  
220-240V, 50Hz, 700W

## Description:

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>A.</b> Relais à impulsion | <b>H.</b> Couvercle du bol hachoir                  |
| <b>B.</b> Commande 1         | <b>I.</b> Lame « S »                                |
| <b>C.</b> Commande 2 (Pulse) | <b>J.</b> Bol hachoir de 500 ml                     |
| <b>D.</b> Bloc moteur        | <b>K.</b> Montage mural (avec vis – non illustrées) |
| <b>E.</b> Bâton-mixeur       | <b>L.</b> Couvercle 1                               |
| <b>F.</b> Support fouet      | <b>M.</b> Bol mesureur de 800 ml                    |
| <b>G.</b> Fouet              | <b>N.</b> Touche de blocage et de déblocage         |



**PowerBlitzer**

## Attention:

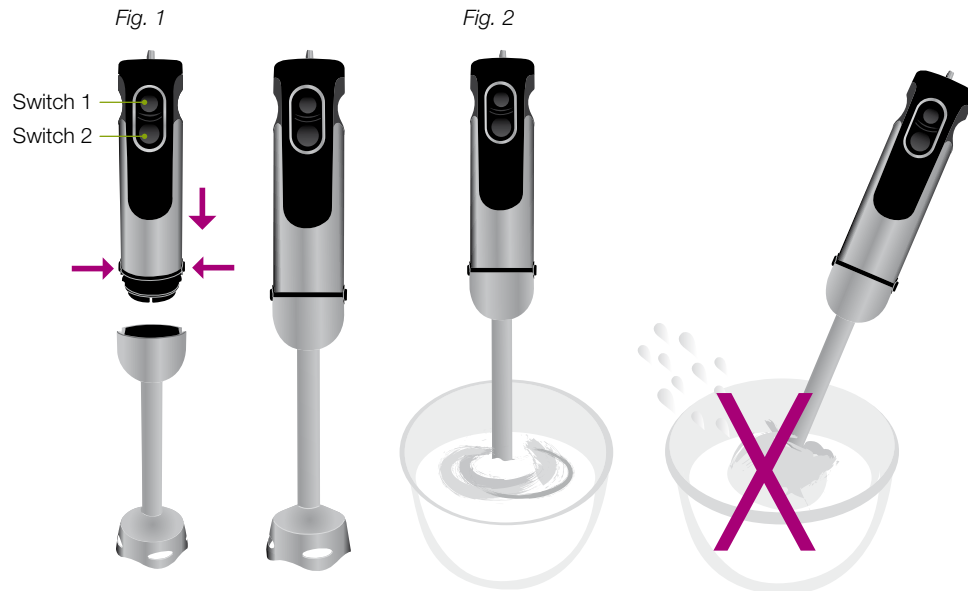
**Veillez lire les instructions ci-après attentivement et intégralement avant d'utiliser l'appareil PowerBlitzer.**

1. Toujours débrancher l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
2. Avant de le brancher sur une prise, vérifier que votre tension correspond à la tension nominale de l'appareil.
3. Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation tant qu'il n'est pas complètement monté, avant de démonter l'appareil ou lors de la manipulation de la lame.
4. Tenir le bloc moteur, le cordon ou la prise à l'écart de toute source d'humidité.
5. Ne jamais utiliser un appareil endommagé ou défectueux. Si votre PowerBlitzer est défectueux, veuillez contacter notre Service après-vente au 0800 781 7831.
6. Vérifier que le mur est approprié et utiliser les fixations murales adaptées qui résisteront aux forces générées. En cas de doute, consulter un spécialiste.
7. Ne pas laisser l'excédent de cordon sur le bord de la table ou du plan de travail, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
8. Ne pas mettre d'ingrédients chauds dans l'appareil.
9. Fonctionnement de courte durée. Ne pas utiliser l'appareil plus d'1 minute et ne pas traiter des aliments durs plus de 10 secondes.
10. Si vous appuyez sur la commande 1, vous pouvez actionner le relais d'impulsion pour adapter l'appareil à vos besoins. La vitesse de la commande 2 est fixe.
11. Toujours débrancher le mixeur de l'alimentation dès qu'il est inutilisé, avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
12. Faire très attention lors de la manipulation des lames de coupe tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage.
13. Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer tout accessoire ou de manipuler les pièces mobiles lors de son fonctionnement.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé sans assistance ni surveillance par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient susceptibles de les empêcher de l'utiliser en toute sécurité.
15. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**PowerBlitzer**

## Utilisation du mixeur à main

**Le mixeur à main convient parfaitement pour préparer des mousses, sauces, soupes, de la mayonnaise et des repas pour bébés, ainsi que pour mixer et préparer des milkshakes.**

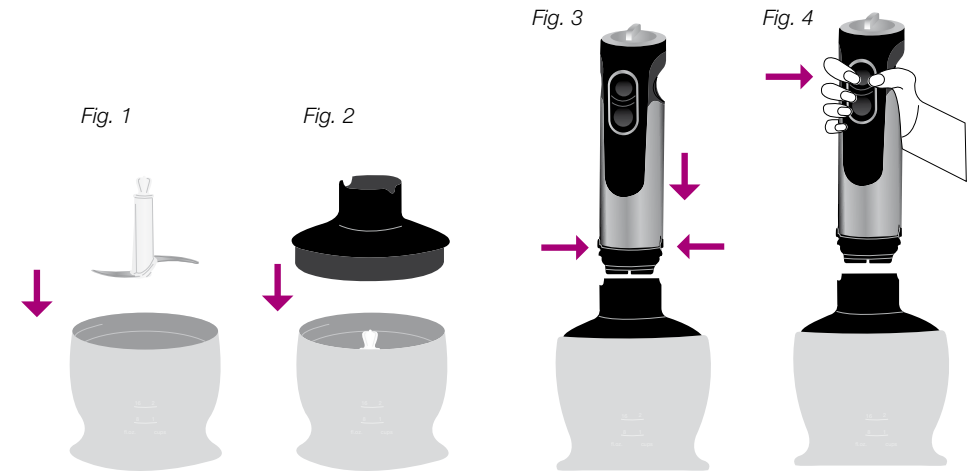


1. Appuyer sur les touches de blocage et déblocage du bloc moteur et fixer le bâton-mixeur en acier inoxydable jusqu'à ce qu'il se bloque. (Fig. 1)
2. Introduire le mixeur à main dans l'orifice prévu à cet effet (Fig. 2). Choisir ensuite la vitesse « 1 »-« 5 » et appuyer sur la commande 1 ou la commande 2.
3. Ne pas utiliser le mixeur à main plus d'1 minute.
4. **Attention : la lame est très tranchante !**
5. **Bien maintenir le PowerBlitzer à la verticale pour éviter les éclaboussures et les accidents.**

**PowerBlitzer**

## Utilisation du bol hachoir

1. Le hachoir convient parfaitement pour les aliments durs, pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc.
2. Ne pas trop hacher les aliments type glaçons, muscade et grains de café.



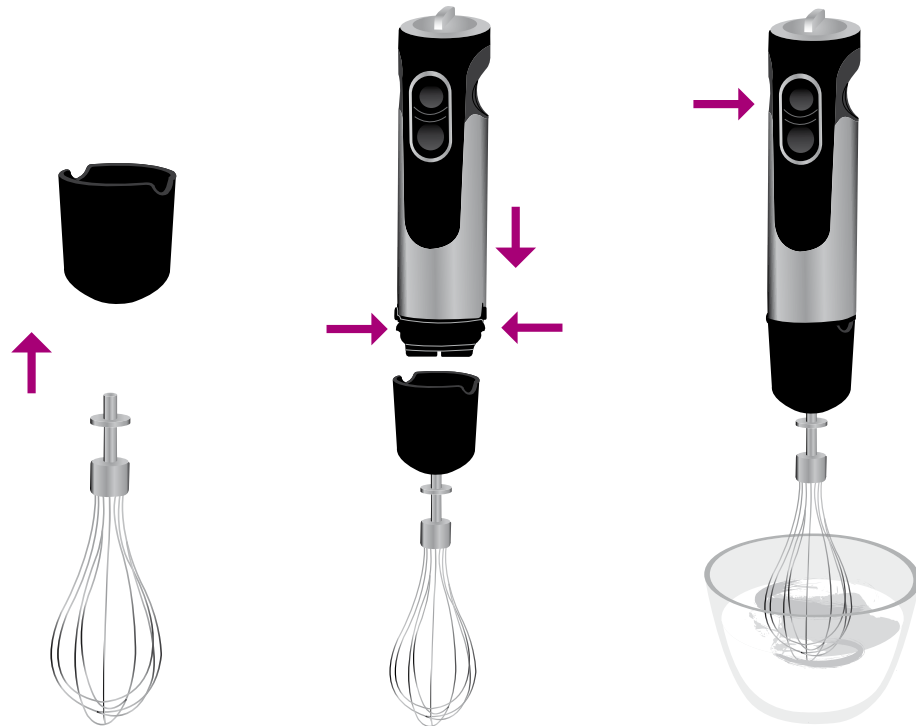
### Avant de hacher...

1. Retirer avec précaution le couvercle en plastique de la lame « S ». **Attention : la lame est très tranchante. Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique.**
2. Mettre la lame sur la tige centrale du bol hachoir de 500 ml. Enfoncer la lame et bloquer le bol. Toujours mettre le bol hachoir sur un support antidérapant. (Fig. 1)
3. Mettre les aliments dans le bol hachoir.
4. Mettre le couvercle du bol hachoir sur le bol hachoir. (Fig. 2)
5. Appuyer sur les touches de blocage et de déblocage du bloc moteur et fixer le couvercle du bol hachoir jusqu'à ce qu'il se bloque. (Fig. 3)
6. Choisir la commande 1 pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le bloc moteur d'une main et le bol hachoir de l'autre. (Fig. 4)
7. Après utilisation, appuyer sur les touches latérales du bloc moteur et retirer le bloc moteur du couvercle du bol hachoir.
8. Retirer ensuite le couvercle du bol hachoir et retirer la lame avec précaution.
9. Retirer les aliments traités du bol hachoir.

**PowerBlitzer**

## Utilisation du fouet

Utiliser le fouet pour fouetter une crème, battre des blancs en neige et mixer des biscuits de Savoie et des préparations instantanées pour desserts.



1. Mettre le fouet dans le support fouet. Appuyer sur les touches de blocage et déblocage du bloc moteur et fixer le support fouet jusqu'à ce qu'il se bloque.
2. Mettre le fouet dans l'orifice prévu à cet effet. Puis sélectionner la vitesse « 1 »-« 5 » et appuyez sur la commande 1 ou sur la commande 2 pour le faire fonctionner.
3. Ne pas utiliser le fouet plus de 2 minutes.
4. Retirer le bloc moteur du support fouet et du fouet après utilisation. Retirer ensuite en tirant le fouet de son support.

**PowerBlitzer**

## Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau.

1. Débrancher le bloc moteur avant de le nettoyer.
2. Après avoir traité des aliments très salés, rincer immédiatement les lames.
3. Lors du traitement d'aliments colorés, les parties en plastique du PowerBlitzer peuvent se décolorer. Les rincer à l'huile végétale avant de les nettoyer.
4. **Attention : les lames sont très tranchantes!**
5. Il est recommandé de nettoyer les éléments entre plusieurs utilisations sur des ingrédients différents pour éviter toute contamination.



## Guide de traitement

(pour le bol hachoir de 500 ml)

Aliment	Poids max.	Temps de fonctionnement
Viande	250g	8sec
Herbes	50g	8sec
Noisettes	100g	8sec
Fromage	100g	5sec
Pain	80g	5sec
Oignons	150g	8sec
Biscuits	150g	6sec
Fruits frais	200g	6sec

TEMPS APPROXIMATIF

**PowerBlitzer**

**Distribué par Best Of Shopping:**

[www.bestofshopping.tv](http://www.bestofshopping.tv)

[www.bestofshopping.be](http://www.bestofshopping.be)

JML JML House Regis Road London NW5 3EG

[info@jmlgroup.co.uk](mailto:info@jmlgroup.co.uk)

**N° gratuit du Service après-vente : 0800 781 7831**

**FABRIQUÉ EN CHINE**

**Code Produit: V1626**



**Ne pas jeter avec les  
ordures ménagères**