

*Optimum*

# MIXEUR SOUS VIDE VAC2



**MODE D'EMPLOI**

## SOMMAIRE

BIENVENUE À VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE	1
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	2
POUR CONNAÎTRE VOTRE MIXEUR SOUS VIDE	3
UTILISATION DE VOTRE MIXEUR	5
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
DÉPANNAGE	11
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	11
CONDITIONS DE GARANTIE	12
CONTACTEZ-NOUS	13

**BIENVENUE À VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE**

Félicitations pour l'achat de votre mixeur sous vide professionnel Optimum VAC2. Le mixeur sous vide Optimum VAC2 est un mixeur révolutionnaire qui a la particularité de mettre sous vide la cruche avant le mixage. Cela aide à prévenir l'oxydation et la dégradation des nutriments, ce qui vous permet de préparer des smoothies tout en gardant leur fraîcheur, leur valeur nutritive et leur saveur.

Doté de la capacité supplémentaire et du confort du mixage traditionnel, le mixeur sous vide Optimum VAC2 est la solution indispensable pour une vie saine et pour profiter au maximum de chaque smoothie.

Vous trouverez des conseils et des suggestions, ainsi que de délicieuses recettes sur notre site Web et sur notre page Facebook.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ ET POUR PROFITER AU MIEUX DE VOTRE MIXEUR SOUS VIDE OPTIMUM VAC2, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.**

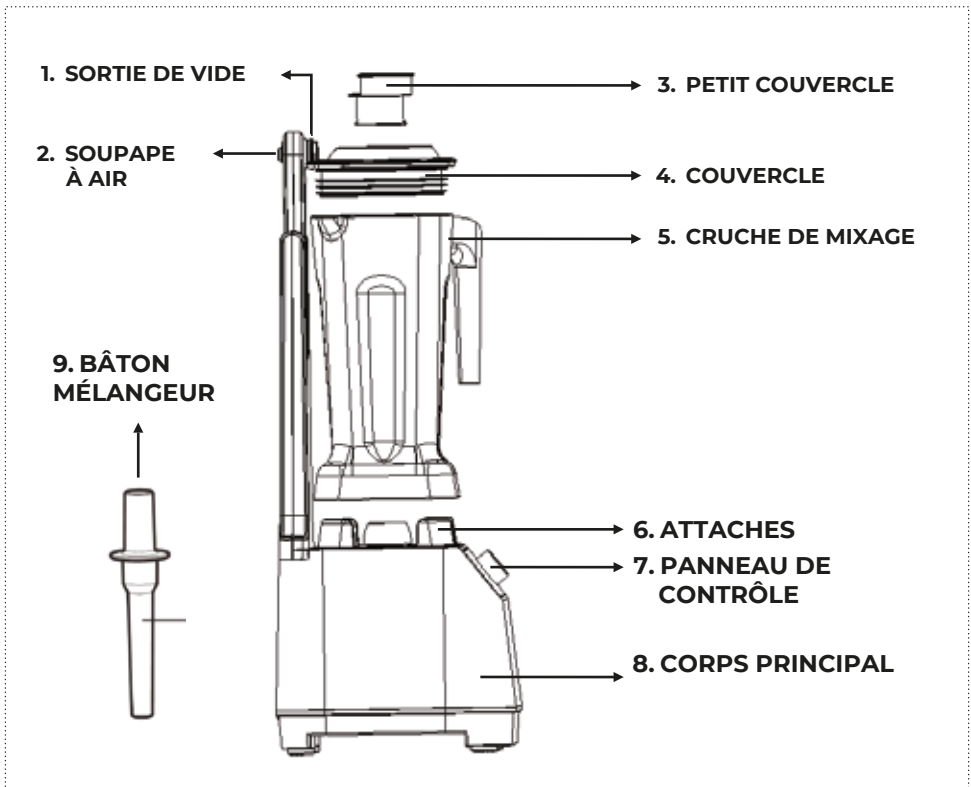
## LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



**PRÉCAUTIONS IMPORTANTES : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :**

- 1) Lire toutes les instructions.
- 2) Pour se protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas la base ou le cordon électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3) Cet appareil ne doit pas être employé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 4) Les appareils peuvent être employés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances dans la mesure où elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et où elles en comprennent les dangers.
- 5) Débrancher la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
- 6) Assurez-vous que l'appareil soit éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de procéder au nettoyage.
- 7) Éviter tout contact avec des pièces mobiles.
- 8) N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou en cas de chute ou d'endommagement. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler électriquement ou mécaniquement.
- 9) L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessures corporelles.
- 10) Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique et intérieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- 11) Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- 12) Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- 13) Garder les mains et les ustensiles hors de la cruche pendant le mixage afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommager le mixeur. Un grattoir peut être utilisé uniquement lorsque le mixeur est éteint.
- 14) Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous vidangez le récipient et pendant le nettoyage.
- 15) Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans la cruche du mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil suite à un dégagement soudain de vapeur.
- 16) Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle en place.
- 17) N'utilisez pas la fonction de vide lors du mixage de soupes, de liquides chauds ou de broyage car cela ne présente aucun avantage et les fines particules du broyage et de la chaleur peuvent endommager la pompe à vide.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

**POUR CONNAÎTRE VOTRE MIXEUR SOUS VIDE**

## COMPOSANTS ET DESCRIPTION

ÉLÉMENT	NOM DE LA PIÈCE	DESCRIPTION DE FONCTION
1	Sortie de vide	Canal par lequel l'air est évacué
2	Soupape à air	Appuyez pour libérer l'air à l'intérieur de la cruche de mixage
3	Petit couvercle	Pour insérer le bâton mélangeur lorsque nécessaire
4	Couvercle	Pour contenir les ingrédients et éviter les déversements d'aliments
5	Cruche de mixage	Réceptacle dans lequel les ingrédients sont placés avant le mixage ou le vidage de l'air
6	Attaches	Pour fixer la cruche et réduire le bruit
7	Panneau de contrôle	Pour contrôler les fonctions de mixage, de réglage et de sélection.
8	Corps Principal	Partie principale du mixeur, où se situe le moteur
9	Bâton Mélangeur	Aide à briser et à pousser les ingrédients lors du mixage traditionnel. Ne pas utiliser lors du mixage sous vide.

## UTILISATION DE VOTRE MIXEUR

### REMARQUE:

Le mixeur ne doit pas être utilisé en présence d'aliments au-dessus de la ligne maximale.

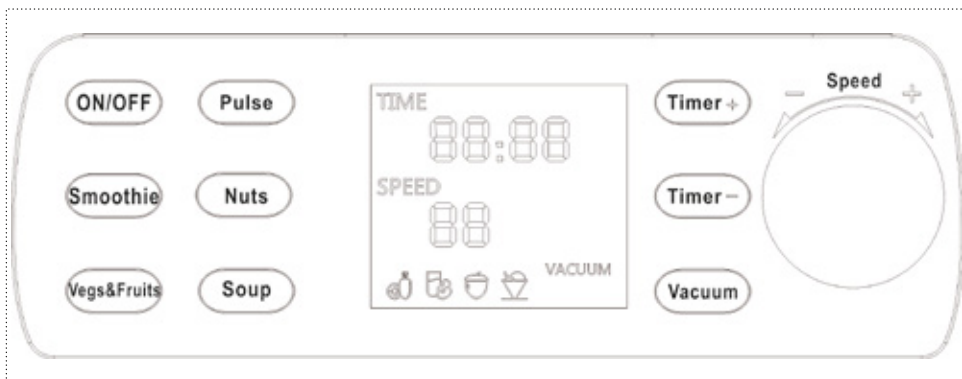
### PANNEAU DE CONTRÔLE

Le mixeur sous vide Optimum VAC2 dispose de deux types de boutons de contrôle : A. Fonctions pré-réglées pour les mixages rapides :

- La fonction de vide est spécifiquement prévue pour être utilisée avec les fonctions pré-réglées Smoothie et Légumes & Fruits.
- La fonction de vide ne présente aucun avantage et ne peut pas être utilisée avec les deux fonctions pré-réglées de Broyage (noix) et Soupe. Le bénéfice de l'oxydation est inexistant et les particules fines ou la chaleur peuvent endommager la pompe à vide.

B. Fonctions sur mesure pour des résultats personnalisés :

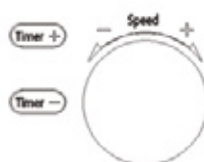
- Le mixage traditionnel permet à l'utilisateur de définir la durée et la vitesse du processus en fonction de ses besoins spécifiques.



#### A. FONCTIONS PRÉRÉGLÉES



#### B. FONCTIONS PERSONNALISÉES



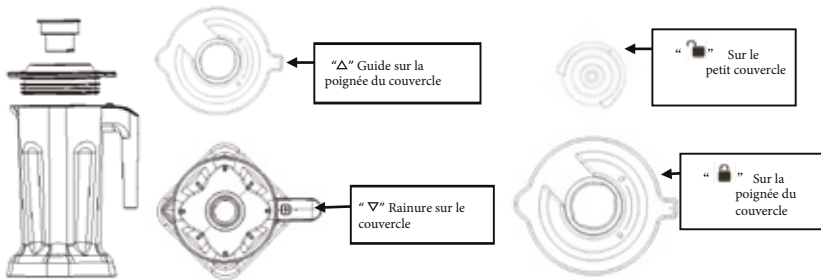
## A. UTILISATION DES FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

Le mixeur est équipé de quatre (4) fonctions préréglées (Smoothie, Légumes & Fruits, Noix et Soupe) pour obtenir des résultats rapides, en plus des fonctions Pulse et Vide.

- La fonction de vide est spécifiquement prévue pour être utilisée avec les fonctions préréglées Smoothie et Légumes & Fruits.
- N'utilisez pas la fonction de vide avec les fonctions préréglées Noix et Soupe.

1

Placez les ingrédients dans la cruche de mixage, posez le couvercle sur le dessus en vous assurant que le guide "▲" sur le couvercle soit aligné avec le guide "▲" sur la poignée. Ensuite, placez le petit couvercle sur le couvercle en vous assurant que les guides des deux couvercles s'alignent correctement, puis tournez de 90 degrés en sens horaire pour le serrer. Voir le graphique pour vous aider.



2

Placez la cruche de mixage contenant les ingrédients sur le corps principal en vous assurant qu'elle s'adapte parfaitement aux attaches.

3

Lorsque vous utilisez la fonction préréglée Smoothie et Légumes & Fruits, glissez la sortie de vide sur le dessus du petit couvercle et branchez le mixeur à la prise de courant.

4

### FONCTION PRÉRÉGLÉE POUR LE MIXAGE

La fonction de vide est spécifiquement prévue pour être utilisée avec la fonction préréglée Smoothie et Légumes & Fruits. Pour utiliser la fonction de vide avec l'une ou l'autre de ces fonctions préréglées, il suffit d'appuyer sur le bouton " Vide " suivi de la fonction de préréglage Smoothie ou Légumes & Fruits, puis d'appuyer sur le bouton " On/Off ". Le mixeur mettra la cruche sous vide pendant 70 secondes avant que la fonction préréglée souhaitée ne soit activée. Le mixeur s'arrête automatiquement lorsque l'opération est terminée.

BOUTON	FONCTION	RAPPORT (EAU/INGRÉDIENT)
Smoothie	Etanchéité sous vide (70 secondes) suivie de la fonction préréglée Smoothie.	Pas ou très peu d'eau pour faire des smoothies.
Légumes & Fruits	Etanchéité sous vide (70 secondes) suivie de la fonction préréglée "Légumes et fruits".	Ajoutez les quantités appropriées d'eau pour préparer des jus de légumes et de fruits.
Noix	Ne pas mettre sous vide lors du broyage.	Pas besoin d'eau
Soupe	Ne pas mettre sous vide lors de la préparation de la soupe.	Ajouter les quantités appropriées d'eau pour préparer la soupe.



5

**UTILISATION DE LA FONCTION DE VIDE AVEC LES FONCTIONS PRÉRÉGLÉES SMOOTHIE ET LÉGUMES ET FRUITS.**

Lors de l'utilisation de la fonction de vide avec la fonction Smoothie ou Légumes & Fruits, placer en premier les ingrédients dans la cruche, fermer avec le couvercle, insérer le petit couvercle sur le dessus du couvercle en s'assurant que les guides sur les deux couvercles s'alignent correctement et glissez la sortie de vide sur le dessus du couvercle.

Appuyez sur le bouton "On/Off", puis sur le bouton " Vide ". La mise sous vide s'arrête automatiquement lorsque le processus est terminé.

**REMARQUES :** Assurez-vous que le couvercle compresse la cruche de mixage et que le petit couvercle soit bien serré avant de lancer la mise sous vide. Pour des raisons de sécurité, assurez-vous que le mixeur soit éteint avant de démonter la cruche ou de toucher d'autres pièces.

6

**AJOUTER DES INGRÉDIENTS EN TOUTE SÉCURITÉ :**

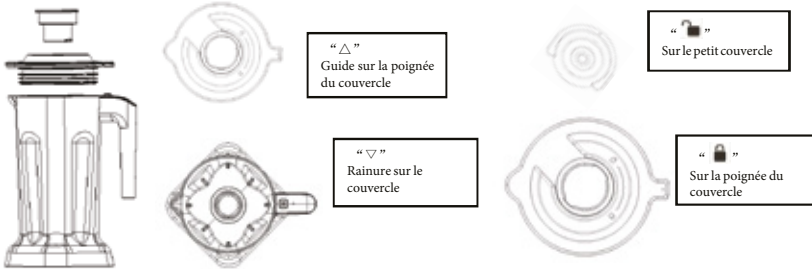
Pendant la mise sous vide, si vous souhaitez ajouter des ingrédients, appuyez sur le bouton "On/Off", puis appuyez sur la soupape d'air pour relâcher la fermeture. Soulevez ensuite la sortie de vide pour accéder au petit couvercle, que vous ouvrez en le tournant en sens anti-horaire.

Ajouter les ingrédients par le trou du couvercle et procéder à la mise sous vide des ingrédients comme indiqué à l'étape 5

## B. UTILISATION D'UNE FONCTION PERSONNALISÉE POUR LE MIXAGE TRADITIONNEL

Les fonctions personnalisées offrent des méthodes de mixage traditionnelles et permettent à l'utilisateur de définir la durée et la vitesse du processus en fonction de ses besoins spécifiques.

- 1 Placez les ingrédients dans la cruche de mixage, posez le couvercle sur le dessus en vous assurant que le guide "▲" sur le couvercle soit aligné avec le guide "■" sur la poignée. Ensuite, placez le petit couvercle sur le couvercle en vous assurant que les guides des deux couvercles s'alignent correctement, puis tournez de 90 degrés en sens horaire pour le serrer. Voir le graphique pour vous aider.



- 2 Placez la cruche de mixage contenant les ingrédients sur le corps principal en vous assurant qu'elle s'adapte parfaitement aux attaches.
- 3 Glissez la sortie de vide sur le dessus du petit couvercle et branchez le mixeur à la prise de courant.
- 4 Réglez la durée à l'aide des boutons "Timer +" ou "Timer -".

- 5** Réglez la vitesse (de 1 à 8) en tournant le régulateur en sens horaire.  
Choisissez la vitesse en fonction du nombre de portions et des préférences personnelles.

VITESSE	USAGE PRINCIPAL
1-2	Utiliser pour mixer le miel, les épices et d'autres arômes.
3-4	Utiliser pour mixer des aliments tendres, comme les tomates, les fraises, les mangues et autres fruits et légumes tendres.
5-6	Utiliser pour mixer des aliments moyennement durs, comme les pommes et les poires.
7-8	Utiliser pour mixer la soupe, les aliments durs, comme les carottes, les noix, le lait de soja et broyer les ingrédients secs.
Pulse	Pour mixer des ingrédients denses ou pour le nettoyage.

- 6** Appuyez sur le bouton On/Off pour démarrer ou arrêter le mixeur.

**7** **UTILISATION DE LA FONCTION DE VIDE AVEC DES FONCTIONS PERSONNALISÉES ET MÉLANGE TRADITIONNEL.**

Lors de l'utilisation de la fonction de vide avec la fonction Smoothie ou Légumes & Fruits, placer en premier les ingrédients dans la cruche, fermer avec le couvercle, insérer le petit couvercle sur le dessus du couvercle en vous assurant que les guides sur les deux couvercles s'alignent correctement et glissez la sortie de vide sur le dessus du couvercle.

Appuyez sur le bouton "On/Off", puis sur le bouton " Vide ". La mise sous vide s'arrête automatiquement lorsque le processus est terminé.

N'utilisez pas la fonction de vide lors du mélange de soupes, de liquides chauds ou de broyage, car cela ne présente aucun avantage et les petites particules résultant du broyage et de la chaleur pourraient endommager la pompe à vide.

**REMARQUE :** Assurez-vous que le couvercle compresse la cruche de mixage et que le petit couvercle soit bien serré avant de lancer la mise sous vide.

Pour des raisons de sécurité, assurez-vous que le mixeur soit éteint avant de démonter la cruche ou de toucher d'autres pièces.

**8** **AJOUT D'INGRÉDIENTS EN TOUTE SÉCURITÉ :**

Pendant la mise sous vide, si vous souhaitez ajouter des ingrédients, appuyez sur le bouton "On/Off", puis appuyez sur la soupape d'air pour relâcher la fermeture. Soulevez ensuite la sortie de vide pour accéder au petit couvercle, que vous ouvrez en le tournant en sens anti-horaire.

Ajouter les ingrédients ou utiliser le bâton mélangeur par le trou du couvercle.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez toujours votre mixeur sous vide Optimum VAC2 après chaque utilisation. Cela prolongera sa durée de vie et aidera à garder les bactéries à distance. De plus, cela réduira les risques de taches et évitera d'endommager les joints d'étanchéité et l'arbre des lames.

### POUR NETTOYER LA BASE :

1. Éteindre et débrancher le mixeur de la prise de courant.
2. Essuyer la surface de la base du mélangeur à l'aide d'un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un détergent peu agressif pour enlever les aliments secs au besoin.
3. Utilisez un chiffon doux et sec pour bien sécher le mixeur.

### POUR NETTOYER LA CRUCHE :

1. Après chaque utilisation, rincez soigneusement les tasses avec de l'eau chaude savonneuse (pas chaude).
2. Versez une ou deux gouttes de savon à vaisselle dans vos tasses et remplissez-les à moitié avec de l'eau tiède.
3. Fixez le couvercle et installez sur la base.
4. Démarrer le mixeur à une vitesse BASSE et augmenter lentement jusqu'à une vitesse ÉLEVÉE.
5. Lancez au niveau 8 pendant 10 à 60 secondes (selon ce qui a été mélangé ; le contenu dense est plus long à nettoyer).
6. Versez le contenu et rincez abondamment.
7. Retournez la cruche et laissez sécher à l'air.

### POUR UN NETTOYAGE COMPLET, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES MENSUELLEMENT OU AU BESOIN :

Versez 2 tasses d'eau froide et 2 tasses de vinaigre blanc dans la cruche et laissez reposer entre 12 et 24 heures. Versez le contenu et rincez abondamment.

Suivez ensuite les instructions de nettoyage indiquées ci-dessus.

## DÉPANNAGE

<b>Ça ne marche pas !</b>	Vérifiez que le mixeur est branché à la prise de courant, que la prise de courant fonctionne et que l'appareil est sous tension, puis réessayez. Si la machine ne fonctionne toujours pas, débranchez-la de la prise de courant, retirez la cruche, attendez 5 minutes le temps que la machine se réinitialise et essayez à nouveau. Si le problème persiste, veuillez contacter Froothie.
<b>Mon mixeur fait un bruit anormal</b>	Éteignez immédiatement le mixeur et assurez-vous que les composants soient correctement assemblés.

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

<b>Produit</b>	Mixeur sous vide VAC2
<b>Modèle</b>	VB1500
<b>Tension</b>	220-240V
<b>Fréquence</b>	50/60Hz
<b>Puissance nominale</b>	1500W
<b>Poids</b>	5.81kgs
<b>Dimensions</b>	L200*W235*H515mm



**Uniquement pour les pays de l'UE.** Ne pas jeter les appareils électriques avec les ordures ménagères ! Conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques et à leur implantation conformément à la législation nationale, les appareils électriques qui ont atteint leur fin de vie doivent être ramassés séparément et retournés à une installation de recyclage écologique.

## CONDITIONS DE GARANTIE

À compter du 1er janvier 2014, cette garantie, telle que décrite ci-dessous, couvre uniquement les distributeurs de la gamme de produits Optimum. Veuillez contacter votre distributeur pour obtenir la garantie complète du produit.

1. Optimum® garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 1 an à compter de la date d'achat originale si utilisé conformément au manuel d'instructions qui l'accompagne.
2. Toute garantie dépassant cette période standard est considérée comme une prolongation par le distributeur vendeur et ne peut être réclamée que par l'intermédiaire de ce fournisseur.
3. Les défauts qui surviennent pendant la période de garantie du fabricant, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, ne seront réparés ou remplacés à notre discrétion que si le distributeur vendeur n'est pas en mesure de le faire. Ceci est fait uniquement à notre choix, sans frais pour les pièces. Cette garantie ne s'étend pas aux accessoires inclus ou achetés séparément. Les remplacements peuvent être effectués en cas de défauts majeurs déterminés par votre distributeur et à sa propre discrétion.
4. Dans l'éventualité où les biens à réparer sont sous garantie et que ce distributeur n'est pas en mesure de les réparer, le client est responsable des frais de transport à destination ou en provenance d'Optimum® (ou de son fournisseur de service agréé).
5. Pendant le transport, les marchandises sont aux risques et périls du propriétaire et tout autre dommage pendant le transport n'est pas couvert par la garantie.
6. Les clients doivent s'assurer que le produit retourné est correctement emballé de manière à ce qu'aucun dommage ne se produise pendant le transport. Pour être en mesure de traiter la réclamation de garantie, assurez-vous d'avoir inclus une explication de tout problème, Optimum® ne recherchera pas de défaut et ne réparera que les défauts décrits qui sont couverts par la garantie.
7. Cette garantie complète est annulée si ce produit a fait l'objet d'abus, de négligence, d'accident, d'altération, de non-respect des instructions d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
8. Les changements esthétiques qui n'affectent pas la performance, comme par exemple la décoloration de parties du produit ou les effets de l'utilisation de nettoyants abrasifs ne seront pas garantis ou considérés comme des défauts. Le nettoyage ou l'enlèvement des produits alimentaires ainsi que les dommages causés par leur accumulation ne sont pas couverts par la présente garantie.
9. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou des pièces.
10. Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, une mauvaise installation ou opération, un manque de soins suffisants, des traitements non autorisés, la perte de pièces, une altération ou une tentative de réparation par une personne non autorisée par le fabricant par Optimum®.
11. La garantie ne s'applique pas en cas de dommages, de dysfonctionnement ou de défaillance résultant d'altérations, d'accident, de mauvaise utilisation, d'abus, d'incendie, de déversement de liquide, de mauvais réglage des commandes du client, d'utilisation sur une tension incorrecte, de surtensions et de chutes de tension, de tempêtes, de catastrophes naturelles, de problèmes d'alimentation électrique, de manipulation ou de réparations non autorisées par toute personne, d'accessoires défectueux ou incompatibles, d'exposition à des conditions anormalement corrosives ou de toute intrusion d'insectes, vermine ou objet étranger dans le produit.

12. Vous devez conserver votre reçu d'achat comme preuve d'achat et comme preuve de la date à laquelle l'achat a été effectué. Le reçu d'achat doit être présenté lors d'une réclamation en vertu de la présente garantie.

13. Si le reçu d'achat n'est pas présenté, cette garantie sera invalide. Le droit des consommateurs nous permet d'exiger une preuve d'achat raisonnable pour répondre à une demande de garantie.

14. Cette garantie n'implique pas, n'a pas l'intention de ou ne porte pas atteinte aux droits du consommateur énumérés dans la Loi sur la consommation réglementée et pouvant être appliqués, toute condition unique qui est considérée comme étant en violation de la loi sur la consommation sera nulle et toutes les autres conditions restent inchangées.

## **CONTACTEZ-NOUS**

Veuillez contacter le distributeur situé dans le pays où vous avez effectué votre achat d'origine pour obtenir des informations sur le support client, le service après-vente et la garantie.

