

Optimum
QUALITY YOU CAN TRUST

MÉLANGEUR SÉRIE PLATINUM G2.6



MANUEL DE L'UTILISATEUR

TABLE DES MATIÈRES

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	1
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR OPTIMUM DE LA SÉRIE PLATINE G2.6	3
PANNEAU DE CONTRÔLE	4
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	5
RAPPELS UTILES	6
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR	7
DÉPANNAGE	8
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	9
ASSEMBLAGE DE LA LAMES	10
CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE (INTERNATIONAL)	11
NOUS CONTACTER	12



LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, VOUS DEVEZ TOUJOURS ÊTRE ATTENTIF ET RESPECTER DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE Y COMPRIS :

1. Débranchez le mélangeur de la sortie lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'allumer ou de retirer des composants, et avant le nettoyage.
2. Pour se protéger contre les risques de blessures dues à un choc électrique, n'immergez pas la base du mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes présentant une déficience physique, sensorielle ou de capacités mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés ou qu'on leur ait donné des instructions pour utiliser l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.
4. NE PAS mélanger de liquides gazéifiés. Le mélange des liquides gazéifiés peut causer des blessures.
5. NE JAMAIS placer les ingrédients chauds (au-dessus de 65 °C) dans le mélange.
6. NE PAS mélanger les liquides pendant plus de 7 minutes.
7. Évitez tout contact avec les pièces amovibles.
8. NE PAS faire fonctionner le mélangeur si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou s'il fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, ou réparé.
9. NE LAISSEZ JAMAIS le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
10. NE PAS mélanger les liquides pendant plus de 7 minutes. Le contenu ne doit pas dépasser 95 °C. La cruche fondra à une température supérieure à 95 °C.
11. Ne JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
12. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant tout en mélangeant pour éviter la possibilité de graves blessures et/ou dommages au mélangeur. Un grattoir en plastique peut être utilisé, mais ne doit être utilisé que lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
13. Toujours manipuler les lames avec soin, car elles sont assez tranchantes.
14. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
15. NE PAS nettoyer le mélangeur à l'aide d'une machine à jets d'eau. Voir Nettoyage et entretien pour les instructions de nettoyage appropriées.
16. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec la base de la tasse correctement en place.
17. Pour éviter que cela ne déborde, ne remplissez pas au-dessus de la LIGNE DE REMPLISSAGE MAX. Si la tasse déborde, enlevez suffisamment de liquide/ ingrédients jusqu'à arriver sous la ligne de remplissage maximale et continuer le mélange. Ne faites pas fonctionner pas en cas de débordement.
18. NE PAS faire fonctionner votre appareil dans un compartiment dédié aux appareils électroménagers. Lors du stockage dans un compartiment pour appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant. Ne pas le faire pourrait générer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les parois du compartiment ou si la porte touche l'appareil à sa fermeture.
19. L'utilisation de protection pour les oreilles est recommandée pendant les longues périodes de fonctionnement.
20. Assurez-vous que le coupleur de tasse et le coupleur de moteur soient alignés et correctement engagés avant de commencer à fonctionner. Si c'est impossible de démarrer, supprimer la tasse et son contenu, puis essayer à nouveau.

Remarque : Le mélangeur G2.6 nécessite une période de refroidissement de 5 minutes après avoir été utilisé à puissance maximale (par ex. si la fonction Soupe a été utilisée). Après cela, il peut être utilisé pour un deuxième cycle à la puissance maximale. Après deux cycles, le mélangeur doit avoir une période de refroidissement prolongée jusqu'à ce qu'il retourne à la température ambiante.

POUR RÉINITIALISER L'APPAREIL

Votre mélangeur est équipé d'un système de protection thermique réinitialisable pour éviter la surchauffe. Si le moteur s'arrête, débranchez le mélangeur. Laissez reposer le mélangeur pendant environ 15 minutes. Une fois que la période de repos s'est écoulée, rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise et continuez à mélanger. Si votre mélangeur ne fonctionne pas correctement en suivant cette procédure, cessez de l'utiliser et contactez votre distributeur.

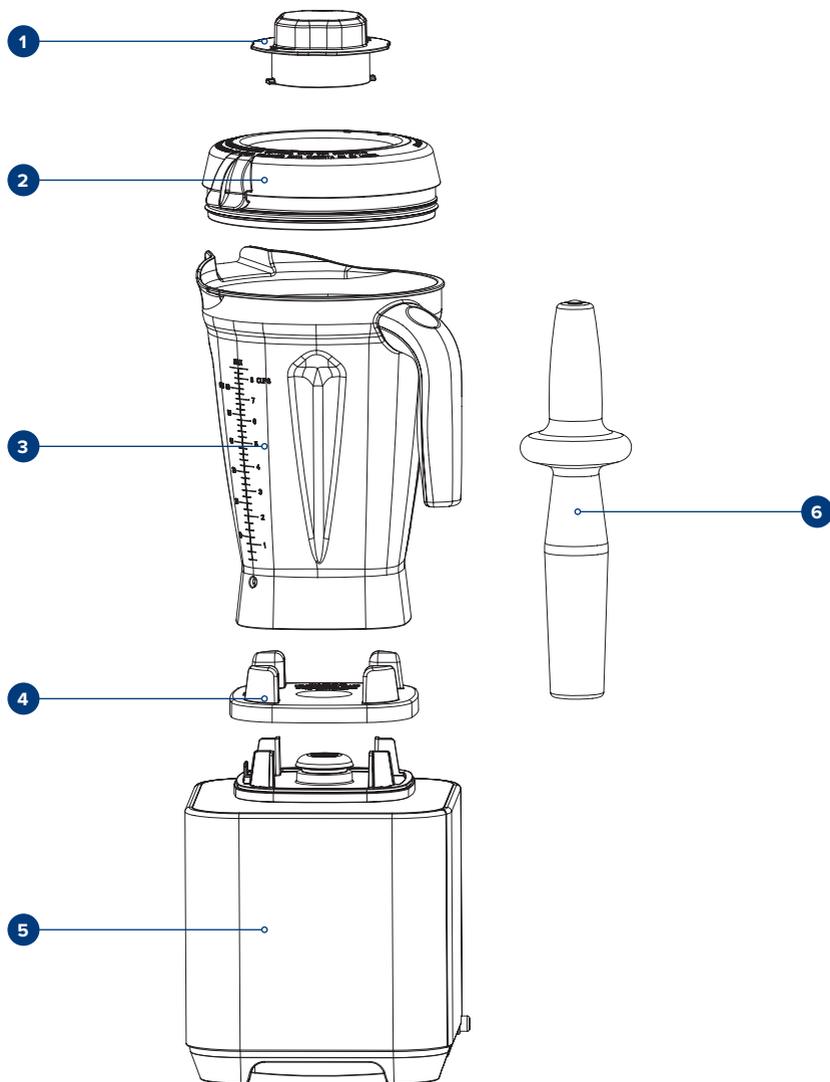
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte contenant le mélangeur sur une surface plate et solide avant de déballer.
2. Ouvrez le paquet et retirez le manuel d'instructions ainsi que tout autre matériel imprimé du paquet.
3. Retirez les matériaux d'emballage et tous les composants.

ATTENTION : Les lames du mélangeur sont très aiguisées et sont stockées dans la tasse de mélange.

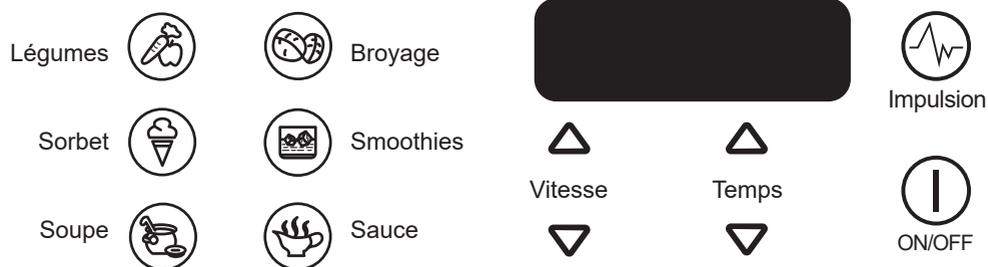
4. Remettez tous les matériaux d'emballage dans le paquet et enregistrez-les au cas où vous auriez à retourner l'appareil à l'avenir.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR OPTIMUM DE LA SÉRIE PLATINUM G2.6



1. Petit couvercle et gobelet gradué de 100 ml.
2. Couvercle hermétique pour la carafe de mélange.
3. Carafe de mélange : carafe sans BPA de 2 litres fabriquée par Eastman Tritan. Comprend des graduations dans les systèmes métrique et impérial.
4. Coussinet amovible pour la carafe.
5. Base de moteur, qui abrite le moteur à haute performance.
6. Dameur : l'utilisation d'un dameur maintient la circulation en empêchant la formation de poches d'air pendant le mélange.

PANNEAU DE CONTRÔLE



MODES MANUELS

ALIMENTATION ON/OFF Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur le côté de l'appareil; le panneau de commande s'illuminera et les boutons ON/OFF, SPEED et TIME s'afficheront. L'appareil est en mode d'économie d'énergie.

MODE VEILLE En mode veille, le panneau de configuration affichera toutes les fonctions.

VITESSE Vous pouvez ajuster la vitesse tout en mélangeant, simplement en appuyant sur les flèches SPEED vers le haut et vers le bas de 1 à H (H est le niveau max). Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur les boutons ON/OFF et PULSE pour lancer le mélange.

PULSE Lorsque le mélangeur fonctionne à la vitesse 1-H, appuyez et relâchez le bouton PULSE pour donner une impulsion aux ingrédients.

TEMPS Utilisez les flèches du haut et du bas pour définir/ajuster le temps de mélange. Vous pouvez ajuster l'heure en une seconde d'intervalles de une seconde en appuyant et en relâchant.

FONCTIONS PRÉDÉFINIES

Le mélangeur G2.6 est livré avec six (6) fonctions prédéfinies (légumes, sorbets, soupe, mouture, smoothies, et Sauce) pour des résultats rapides, en plus de Pulse.

Pour utiliser l'une des fonctions prédéfinies, il suffit de choisir la fonction en appuyant sur le bouton correspondant. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement une fois l'opération terminée. Voir ci-dessous pour le temps de fonctionnement de chaque fonction.

ICÔNE	FONCTION	DURÉE	ICÔNE	FONCTION	DURÉE
	Smoothie	45 Secondes		Broyage	70 Secondes
	Légumes	60 Secondes		Soupe	Sept minutes (Veillez à ne pas dépasser la LIGNE MAX DE REMPLISSAGE)
	Sorbet	80 Secondes		Sauce	60 Secondes

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Placez la base du moteur sur une surface plane et solide. Assurez-vous que la surface est propre et sèche.
2. Placez la carafe du mélangeur sur la base du moteur.
3. Une fois que cela est fait, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique.
4. Placez tous les ingrédients nécessaires dans la carafe du mélangeur et fermez le couvercle.
5. Vous pouvez ajouter plus d'ingrédients en retirant le petit couvercle/la tasse graduée et en insérant les ingrédients à travers la zone de remplissage. Remplacez le petit couvercle après avoir ajouté les ingrédients.
6. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation. Cela provoquera le clignotement des voyants LED. Cela signifie que les fonctions de mode manuel et pré-réglé sont prêtes.
7. L'appareil démarrera immédiatement une fois que vous aurez choisi la fonction en appuyant sur le bouton approprié.

N'OUBLIEZ PAS: ne placez pas les mains ou tout autre instrument dans la carafe du mélangeur lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.

RAPPELS UTILES

- ▶ Fixez toujours le couvercle bien en place lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Utilisez toujours le mélangeur sur une surface propre, solide et sèche.
- ▶ Fixer le petit couvercle/la tasse graduée sur le couvercle de mélange en le faisant tourner dans le sens horaire.
- ▶ Une fois le couvercle en place, des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pendant le mélange en retirant simplement le bouchon doseur, en ajoutant les ingrédients et en le remettant en place, en le tournant pour le fixer.
- ▶ Ne placez pas la carafe du mélangeur sur la base du moteur lorsque le moteur est en marche et ne la retirez pas avant que le mélangeur se soit arrêté de fonctionner.
- ▶ Ne mélangez pas de liquides bouillants.
- ▶ Lors du mélange, placez d'abord les ingrédients liquides dans la carafe, suivis des ingrédients les plus tendres. La glace ou les fruits surgelés doivent être placés en dernier dans la carafe.
- ▶ Utilisez une spatule en plastique si nécessaire, mais uniquement lorsque le mélangeur est éteint. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager la carafe du mélangeur ou les lames.
- ▶ Lorsque le mélangeur a fonctionné pendant sept minutes, il s'éteint automatiquement à moins qu'il ne soit en mode Soupe, qui fonctionne pendant sept minutes.
- ▶ Le mélange d'ingrédients durs et d'épices peut faire apparaître une certaine opacité à l'intérieur de la carafe du mélangeur, mais cela n'affectera pas les performances du mélangeur.
- ▶ Utilisez la fonction Pulse pour une puissance maximale afin de broyer les ingrédients les plus durs.
- ▶ Ne dépassez pas la ligne MAX DE REMPLISSAGE lorsque vous ajoutez des aliments ou des liquides dans la carafe du mélangeur.
- ▶ Assurez-vous que la carafe du mélangeur est complètement sèche lorsque vous broyez de la glace, des herbes fraîches, de l'ail, des oignons, du zeste, de la chapelure, des noix ou des épices.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments ou de liquides dans la carafe du mélangeur.
- ▶ Faites attention à ne pas trop transformer les aliments.
- ▶ N'utilisez aucun ustensile à l'intérieur de la carafe du mélangeur lorsque le moteur est en marche.
- ▶ Débranchez le mélangeur avant d'atteindre la carafe du mélangeur.
- ▶ N'utilisez jamais de liquides gazeux dans un bol mixeur. L'utilisation de liquides gazeux dans le mélangeur peut entraîner des blessures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR

Nettoyez toujours votre mélangeur Optimum G2.6 série Platinum après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et pour assurer sa longévité. Laisser les aliments dans le mélangeur est un risque pour la santé, car les bactéries peuvent se développer. Cela peut aussi entraîner des taches sur la carafe du mélangeur. Les bactéries et les acides des restes de nourriture peuvent également endommager les joints et l'arbre des lames.

POUR NETTOYER LA BASE:

1. Éteignez et débranchez le mélangeur de la prise de courant.
2. À l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyez la surface de la base du mélangeur. Vous pouvez utiliser un détergent doux pour retirer les aliments séchés si nécessaire. Ne plongez jamais la base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Utilisez un chiffon doux et sec pour sécher complètement le mélangeur.

POUR NETTOYER LA CARAFE DU MÉLANGEUR:

1. Après chaque utilisation, rincez soigneusement le bol mélangeur avec de l'eau chaude savonneuse (non chaude).
2. Mettez une ou deux gouttes de liquide vaisselle dans la carafe et remplissez-là à moitié d'eau tiède.
3. Fixez le couvercle et montez-là sur la base.
4. Démarrez le mélangeur sur LOW et augmentez lentement jusqu'à la vitesse HIGH.
5. Faites fonctionner à la vitesse HIGH pendant 10 à 60 secondes (selon ce qui a été mélangé; le contenu épais prend plus de temps à nettoyer).
6. Videz le contenu et rincez abondamment.
7. Mettez la carafe du mélangeur à l'envers et laissez-là sécher à l'air libre.

N'oubliez pas: La carafe du mélangeur, l'assemblage des lames et l'assemblage du couvercle vont tous au lave-vaisselle.

POUR UN NETTOYAGE EN PROFONDEUR, EFFECTUEZ LES ÉTAPES SUIVANTES MENSUELLEMENT OU LORSQUE NÉCESSAIRE:

Placez 2 tasses d'eau froide et 2 tasses de vinaigre blanc dans la carafe du mélangeur et laissez-les tremper pendant 12 à 24 heures. Videz le contenu et rincez abondamment. Ensuite suivez les instructions de nettoyage appropriées ci-dessus.

PROBLÈME	SOLUTION
Ça ne marche pas!	Vérifiez que le mélangeur est branché à la prise et qu'il est sous tension.
Mon mélangeur a cessé de fonctionner pendant que le mélange était en cours...	Votre mixeur a peut-être surchauffé. Lors du mélange d'ingrédients épais (dattes, beurre de noix, etc) l'appareil doit être utilisé à la vitesse la plus élevée. Laisser la machine refroidir pendant 30 à 45 minutes avant de le rallumer.
Pendant le mélange, le contenu ne semble pas être en mouvement.	La carafe du mélangeur est peut-être surchargée ou il peut y avoir une poche d'air coincée. Vous pouvez retirer délicatement le couvercle et essayer d'en ajouter plus de liquide ou de réduire la quantité d'ingrédients dans la carafe.
Pourquoi ma carafe est-elle trouble ou tachée? Comment puis-je la nettoyer?	Les minéraux des fruits et légumes, tels que ceux des légumes feuillus, peuvent provoquer la formation d'un film à l'intérieur de la carafe du mélangeur. Suivez les instructions de la page 7 pour un nettoyage en profondeur.
Mon mélangeur émet une forte odeur électrique.	L'odeur se dissipera après quelques utilisations et les lubrifiants disparaîtront après 20 à 50 cycles.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Produit	Mélangeur Série Platinum G2.6
Modèle	G2.6
Tension Nominale	220-240V
Fréquence Nominale	50-60Hz
Puissance Nominale	1500W
Puissance Maximale du Moteur	2400W
Poids	5kg
Dimension	190 x 210 x 485mm



Uniquement pour les pays de l'UE. Uniquement pour les pays de l'UE. Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers! Comme stipulé par la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et conformément aux législations nationales, les appareils électriques qui ont atteint la fin de leur cycle de vie doivent être collectés séparément et retournés à installation de recyclage compatible sur le plan environnemental.

ASSEMBLAGE DE LAMES

MON ASSEMBLAGE DE LAMES DOIT-IL ÊTRE REMPLACÉ?

Même les assemblages de lames les plus résistants finissent par s'user et doivent être remplacés. La fréquence de remplacement est fonction de l'utilisation. Nous vous recommandons d'inspecter votre assemblage de lames une fois par semaine, en suivant les instructions ci-dessous. Si l'inspection montre que vous avez besoin d'un assemblage de lames de rechange, contactez-nous sur www.internationalwarrantysupport.com.

- ▶ Si l'un des éléments suivants est présent, votre assemblage doit être remplacé: entailles, fissures ou rainure sur la surface externe.
- ▶ Inspectez les engrenages de l'assemblage de lames; les dents qui s'engrènent avec le bloc moteur doivent être profondes et avoir des tranchants continus.
- ▶ Inspectez le joint, sur le bas de l'ensemble de lame sous l'engrenage; s'il manque, se soulève ou se déchire, remplacer l'ensemble.
- ▶ Prenez l'assemblage de lames en main, puis faites tourner la lame, et vérifiez qu'elle se déplace sans problème avec une résistance constante et légère.
- ▶ Vérifiez le mouvement vertical de l'assemblage de lame : en tenant l'ensemble d'une main, utilisez l'autre pour pousser de haut en bas sur les engrenages. Si vous ressentez un mouvement vertical, il est temps de remplacer la lame.

En règle générale, l'assemblage de lame doit être remplacé lorsque:

- ▶ Le joint est endommagé et manquant ou les roulements sont visibles
- ▶ Les lames se déplacent verticalement
- ▶ Les lames se déplacent côte à côte
- ▶ Il y a des bruits provenant de l'assemblage de la lame
- ▶ La lame tourne sans aucune résistance lors du test à la main
- ▶ La lame est soit difficile à faire tourner, soit ne tourne pas du tout, lors du test à la main

CAUSES D'USURE DE L'ASSEMBLAGE DE LAME

Bien que de nombreux facteurs puissent entraîner l'usure de l'ensemble de lame, les éléments suivants sont souvent à blâmer:

- ▶ Lavage incorrect, soit au lave-vaisselle, soit en utilisant un désinfectant javellisant à plus de 100 ppm
- ▶ Mélange de produits abrasifs (sable, etc.)
- ▶ Utilisation de pièces non approuvées par Optimum.
- ▶ Utilisation du mélangeur avec des corps étrangers dans le récipient.
- ▶ Fonctionnement incorrect du mélangeur, notamment: retirer ou placer le récipient sur la prise du moteur pendant qu'il tourne, en renonçant à utiliser le tapis de centrage, en faisant basculer ou en inclinant le mélangeur pendant son fonctionnement.
- ▶ Des douilles d'entraînement usées peuvent également endommager l'assemblage de lame.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE (INTERNATIONAL)

Effective à partir du 01 janvier 2014.

Cette garantie telle que définie ci-dessous ne couvre que les distributeurs des appareils Optimum. Merci de contacter votre distributeur pour la prise en charge complète de votre garantie.

1. Optimum® garantit que cet appareil est sans défaut vis-à-vis des matériaux et de l'assemblage et qu'il fonctionnera de manière satisfaisante pour un usage domestique pendant une durée de 2 années à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé en conformité avec le manuel d'utilisation fourni.
2. Toutes les garanties au-delà de cette période standard sont offertes au titre de l'extension de garantie par le vendeur et cette garantie ne sera exigible qu'auprès de ce fournisseur.
3. Les défauts qui apparaîtraient pendant la période de garantie du fabricant, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal, seront réparés ou remplacés à notre seule discrétion uniquement si le distributeur n'est pas en mesure de le faire. Cela est effectué entièrement à notre discrétion sans frais pour les pièces. Cette garantie ne s'étend pas aux accessoires inclus ou acquis séparément. Un remplacement peut être offert pour des défauts majeurs tels que déterminé par notre distributeur à sa seule discrétion.
4. L'ensemble de lames et le manchon d'entraînement ne se détériorera qu'en cas d'utilisation excessive et les mauvaises utilisations ne sont donc pas couvertes par cette garantie au-delà de 30 jours après la date d'achat.
5. Dans le cas où l'appareil ou les accessoires nécessitant une réparation sont sous garantie et que le distributeur n'est pas en mesure d'effectuer les réparations, le client est responsable de tous les frais de transport vers Optimum® (ou de son prestataire de services approuvé) ainsi que des frais de retour.
6. Le transport des marchandises est sous la responsabilité du client et tout dommage supplémentaire se produisant au cours du transport n'est pas couvert par cette garantie.
7. Les clients doivent s'assurer que le produit est correctement emballé pour son retour afin de garantir qu'aucun dommage ne se produise sur le produit au cours du transport. Pour mettre en œuvre la garantie, assurez-vous que vous avez inclus une lettre d'explication du problème. Optimum® ne se chargera pas de la recherche du défaut et ne prendra en charge que la réparation des défauts décrits qui sont couverts par la garantie.
8. Cette garantie intégrale est nulle si l'appareil a fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de négligence, d'un accident, d'une modification, d'une incapacité à suivre les instructions d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
9. Les modifications cosmétiques qui n'affectent pas l'efficacité, telles que la coloration des éléments du produit du fait de son utilisation par le client ou les effets de l'utilisation de détergents abrasifs ne seront pas garanties ou considérées comme un défaut. Le nettoyage ou l'élimination de produits alimentaires en relation avec tout dommage engendré par leur accumulation n'est pas couverte par cette garantie.
10. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou de ses éléments.
11. Cette garantie ne couvre pas les défauts dus à un accident, une mauvaise utilisation, une utilisation excessive, une installation ou une mise en œuvre inadaptée, un manque d'entretien raisonnable, une prescription non autorisée, la perte d'éléments, la falsification ou une tentative de réparation par une personne non autorisée par Optimum®.
12. La garantie ne s'appliquera pas si les dommages, le mauvais fonctionnement ou la panne résultant de modifications, d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une exposition au feu, de projection de liquide, d'un mauvais contrôle de la part du client, d'une utilisation avec une tension électrique incorrecte, d'une surtension ou de baisse de tension, de la foudre, de l'action de Dieu, de problèmes d'alimentation électrique, de la falsification ou d'une tentative de réparation non autorisée par toute personne, de l'utilisation d'accessoires défectueux ou incompatibles, de l'exposition à des conditions de corrosion anormale ou l'entrée d'un insecte, de vermine ou d'un corps étranger dans le produit.
13. La garantie ne couvre pas les dommages faits à tous produits en utilisant le blender avec une source d'énergie alternative (solaire, inverseur, générateur, etc...) et l'utilisation de ces dispositifs pour faire fonctionner votre appareil n'est pas recommandée.
14. Vous devez conserver votre facture d'achat comme preuve de cet achat et comme preuve de la date à laquelle l'achat a été fait. La facture d'achat doit être présentée avec la réclamation pour une prise en charge dans le cadre de cette garantie.
15. Dans le cas où la facture d'achat n'est pas présentée, alors cette garantie n'est pas valide. La loi nous permet de demander une preuve raisonnable de l'achat pour mettre en œuvre cette garantie.
16. Cette garantie n'implique, ni ne prévoit ou n'exclut pas les droits du consommateur listés par la présente et elle peut être mise en œuvre dans le cadre de la Loi sur la Protection des Consommateurs. Si une condition s'avère être en conflit avec la Loi sur la Consommation, cette seule condition sera nulle et non avenue et toutes les autres conditions resteront effectives.

NOUS CONTACTER

Veillez contacter le distributeur situé dans le pays où vous avez effectué votre achat initial pour tout type de problème d'assistance, d'entretien et de garantie.

