

*Optimum*  
LA CONFIANCE DANS LA QUALITÉ

# **BLENDER NUTRI FORCE**



**MANUEL UTILISATEUR**

<i>DÉCOUVREZ VOTRE NOUVEL ASSISTANT CULINAIRE</i>	1
<i>LA SÉCURITÉ AVANT TOUT</i>	2
<i>APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE BLENDER NUTRI FORCE</i>	3
<i>UTILISATION DE VOTRE BLENDER OPTIMUM NUTRI FORCE</i>	4
<i>UTILISATION DU BOL DE MOUTURE</i>	5
<i>RECETTES</i>	6
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLENDER</i>	8
<i>GUIDE DE DÉPANNAGE</i>	9
<i>SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT</i>	10
<i>CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE (INTERNATIONAL)</i>	11
<i>POUR NOUS CONTACTER</i>	12

Félicitations pour l'achat de votre blender personnel Optimum Nutri Force de qualité professionnelle. Le blender Optimum Nutri Force peut être utilisé pour réaliser d'incroyables smoothies et purées ou pour hacher, mixer et moulin. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer des jus nutritifs à base de fruits et de légumes, des crèmes glacées saines à base de fruits surgelés, des beurres de noix sans conservateur et des tartinades faites maison.

Conçu comme blender pour préparer des quantités individuelles, le blender Optimum Nutri Force est le compagnon pratique et idéal pour les urbains au planning surchargé qui recherchent une alimentation saine mais préparée rapidement dès le réveil au petit matin.

Ce blender deviendra rapidement votre incontournable assistant culinaire pour vous aider à faire des choix culinaires plus sains, même quand le temps se fait pressant. Pour des résultats encore meilleurs et toujours plus d'inspiration, visitez notre site web et notre page Facebook pour de délicieuses recettes et des suggestions.

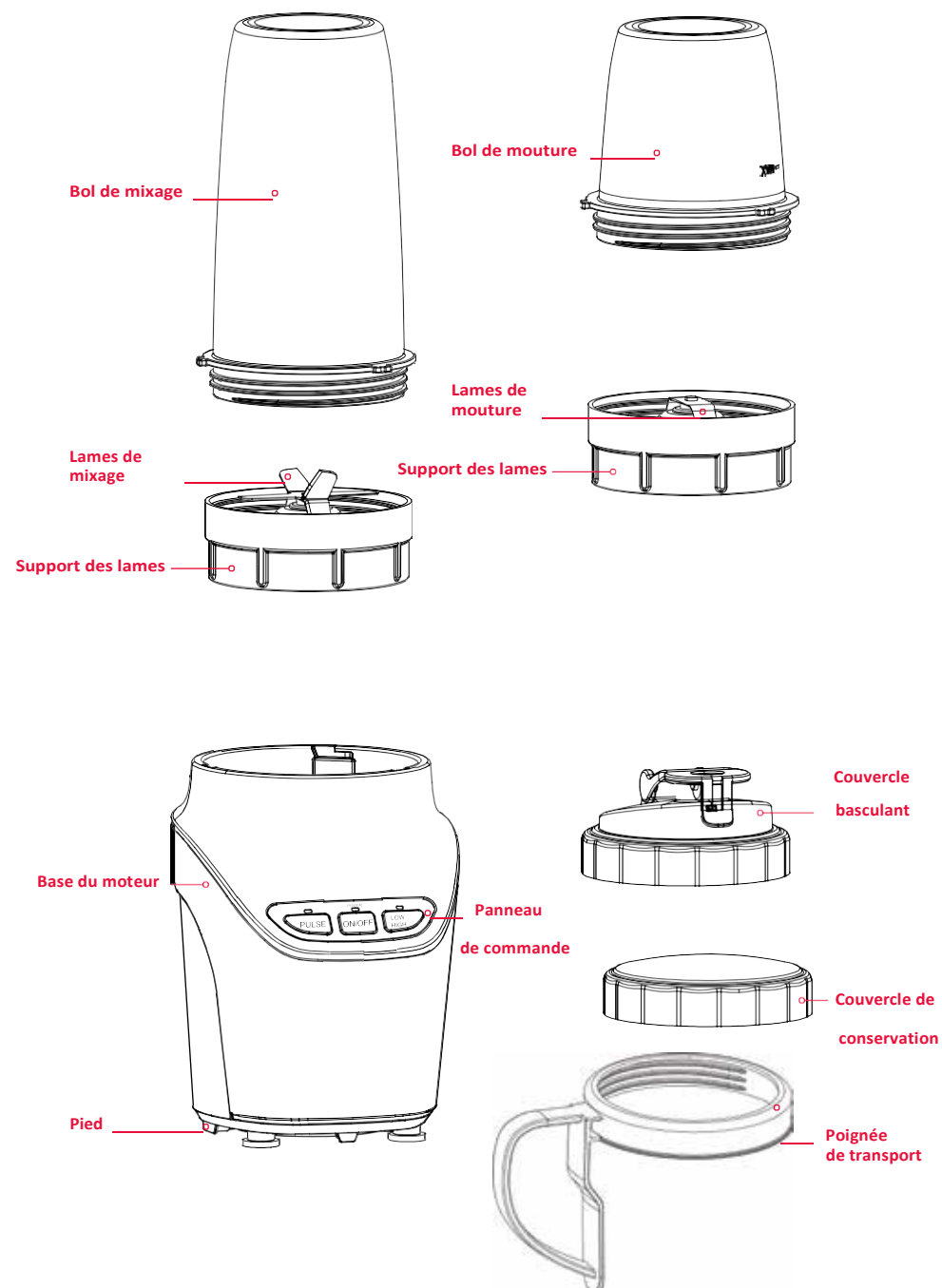
**POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ ET POUR PROFITER AU MIEUX DE VOTRE BLENDER OPTIMUM NUTRI FORCE, LISEZ LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVEC MINUTIE.**




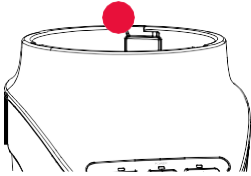


**EN UTILISANT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, VOUS DEVEZ TOUJOURS FAIRE ATTENTION À SUIVRE LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES SUIVANTES :**

1. Lire et suivre avec soin toutes les consignes et les avertissements présents dans ce manuel.
2. Pour éviter tout risque de blessure et de choc électrique, ne pas immerger la base du blender dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Toujours être vigilant quand vous utilisez le blender à proximité des enfants.
4. Débrancher le blender de la prise murale quand vous ne l'utilisez pas, avant de démonter et remonter des composants et avant de le nettoyer.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant de compétence ou de connaissance, à moins d'être supervisée ou formée sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Ne pas toucher les parties mobiles du blender.
7. Ne pas utiliser le blender si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le service après-vente agréé le plus proche pour un examen du blender et le faire réparer.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris les pots de type conserve, n'est pas recommandée par le fabricant car ils présentent un risque de blessure.
9. **NE JAMAIS** placer des ingrédients très chauds (plus de 65°C) dans les bols dédiés au mixage ou à la mouture.
10. Ne pas utiliser en extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord de la table ou du plan de travail.
12. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris le four.
13. Toujours manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
14. Le moteur est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si le blender s'arrête de fonctionner, éteindre le blender et le laisser refroidir.

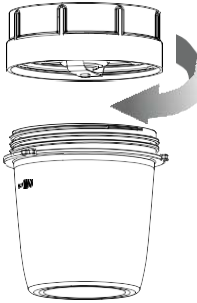




<b>1</b>	 <p>Placer les aliments dans le bol de mixage. Puis, placer le support des lames sur le bol (lames vers le bas) et tourner dans le sens horaire pour le serrage.</p> <p><b>Remarque :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ Ne pas dépasser la capacité maximale du blender fixée à 100 ml.</li> <li>▷ S'assurer que le support des lames et que le bol de mixage soient verrouillés, pour éviter un risque de fuite.</li> <li>▷ Toujours découper les ingrédients durs en petits morceaux.</li> </ul>
<b>2</b>	 <p>Placer l'ensemble support / bol sur la base du moteur et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.</p> <p><b>Remarque :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ Il y a un interrupteur de sécurité (A) situé sur la base qui empêche le blender de fonctionner si l'ensemble support / bol n'est pas fixé correctement.</li> <li>▷ Ne pas empêcher le fonctionnement de cet interrupteur de sécurité sous peine de risquer d'endommager le blender.</li> </ul>
<b>3</b>	Brancher le blender Nutri Force à une prise murale, puis appuyer sur le bouton ON/OFF. La LED rouge clignotera pour indiquer que le blender est en mode d'attente.
<b>4</b>	Quand vous appuyez sur le bouton LOW/HIGH, la LED bleue s'allumera et le blender mixera à vitesse réduite. Appuyez à nouveau sur ce bouton et le blender mixera à vitesse élevée. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour arrêter le mixage. Pour reprendre le mixage, appuyez sur le bouton LOW/HIGH.
<b>5</b>	Appuyer et relâcher le bouton PULSE pour mixer par à-coup à vitesse élevée. Si vous souhaitez continuer à mixer par à-coup, appuyer et relâcher à nouveau le bouton.
<b>6</b>	Après 50 secondes de fonctionnement en continu, le blender Nutri Force s'arrêtera automatiquement. Il doit rester à l'arrêt pendant 5 minutes pour éviter toute surchauffe. Après 5 cycles de fonctionnent/arrêt, le laisser refroidir complètement.

**Remarque :**

- ▷ Le blender Nutri Force ne peut pas être utilisé pendant plus de 50 secondes à chaque mixage. Patienter pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- ▷ Pour démonter l'ensemble support des lames / bol de mixage de la base moteur, tenir fermement les deux parties et tourner dans le sens antihoraire.
- ▷ Pour séparer le bol de mixage et le support des lames, tenir fermement les deux parties et tourner dans le sens antihoraire pour avoir accès au contenu du bol.
- ▷ Quand le mixage est terminé, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

<b>1</b>	Placer la quantité requise d'ingrédients secs dans le bol de mixage. Ne pas dépasser la capacité maximale du bol de mixage qui est de 120g.
<b>2</b>	 <p>Placer le support des lames de mouture sur le bol de mouture (les lames vers le bas) et tourner dans le sens horaire pour le serrage.</p>
<b>3</b>	Brancher le blender Nutri Force à une prise murale, puis appuyer sur le bouton ON/OFF. La LED rouge clignotera pour indiquer que le blender est en mode d'attente.
<b>4</b>	Quand vous appuyez sur le bouton LOW/HIGH, la LED bleue s'allumera et le blender mixera à vitesse réduite. Appuyez à nouveau sur ce bouton et le blender mixera à vitesse élevée. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour arrêter le mixage. Pour reprendre le mixage, appuyer sur le bouton LOW/HIGH.
<b>5</b>	Appuyer et relâcher le bouton PULSE pour mixer par à-coup à vitesse élevée. Si vous souhaitez continuer à mixer par à-coup, appuyer et relâcher à nouveau le bouton.
<b>6</b>	Après 30 secondes de fonctionnement en continu, le blender Nutri Force s'arrêtera automatiquement. Il doit rester à l'arrêt pendant 5 minutes pour éviter toute surchauffe. Après 5 cycles de fonctionnent/arrêt, le laisser refroidir complètement.

**Remarque :**

- ▷ Ne pas utiliser le blender Nutri Force pour mouder des ingrédients pendant plus de 30 secondes à chaque mixage. Patienter pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- ▷ Pour démonter l'ensemble support des lames / bol de mouture de la base moteur, tenir fermement les deux parties et tourner dans le sens antihoraire.
- ▷ Pour séparer le bol de mouture et le support des lames, tenir fermement les deux parties et tourner dans le sens antihoraire pour avoir accès au contenu du bol.
- ▷ Quand le mixage est terminé, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

### SMOOTHIE VERT

100g d'épinard

1 avocat

2 bananes

300ml de yaourt

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Verrouiller et mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

### HOUMMUS

60ml de bouillon de légumes ou de poulet

40g de pois chiches en boîte (égouttés)

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame)

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Verrouiller et mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
3. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût.
4. Servir avec du pain pita chaud.

### DAÏQUIRI À LA FRAISE

Glace

100ml de daïquiri

50ml de rhum blanc

Une poignée de fraises fraîches

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

### MARGARITA

Glace

40ml de téquila

30ml de jus de citron vert frais

15ml de Cointreau triple sec

ou 1 cuillère à café de Cointreau

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

### MILK-SHAKE CLASSIQUE

Une dose de lait

Quelques cuillères de crème glacée à la vanille

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
3. Ajouter plus de lait si vous souhaitez un milk-shake moins épais.
4. Pour créer différents parfums, ajouter différents ingrédients à la recette classique, par ex. de la sauce au chocolat, des myrtilles, des fraises, de la banane, du beurre de cacahuète, dans le blender et mixer.

### MOKA GLACÉ

1 grande tasse de café

2-3 cuillères à soupe de sauce au chocolat (ou de cacao en poudre)

1-2 cuillères à soupe de sucre (en option)

2 tasses de lait

1,5 tasse de glaçons

1. Préparer du café.
2. Remplir le bol de mixage avec la glace. Ajouter la sauce au chocolat, le lait, le sucre, puis compléter avec du café.
3. Fixer le support des lames de mixage et mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
4. Verser dans des tasses et servir.
5. Si désiré, ajouter de la crème fouettée dans le bol de mixage et mixer pendant 5 secondes. Compléter avec le café et servir.

### SMOOTHIE BANANE FRAISE

Une poignée de fraises fraîches et 1 banane

1 tasse de glaçons

Une rasade de jus d'orange

1. Ajouter tous les ingrédients dans le bol de mixage et fixer le support des lames de mixage.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Toujours nettoyer votre blender Optimum Nutri Force après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et pour garantir sa longévité. Il est risqué pour la santé de laisser des ingrédients dans le blender à cause des bactéries. Cela peut également tâcher vos bols. Les bactéries et les acides présents dans les résidus alimentaires peuvent également endommager les joints et l'axe de l'ensemble de lames.

**POUR NETTOYER LA BASE :**

1. Éteindre et débrancher le blender de la prise murale.
2. Avec un tissu doux et humide, nettoyer la surface de la base du blender. Vous pouvez utiliser un détergent doux pour éliminer des traces d'aliments si nécessaire.
3. Utiliser un tissu doux et sec pour nettoyer minutieusement le blender.

**POUR NETTOYER LES BOLS :**

4. Après chaque utilisation, nettoyer minutieusement les bols avec de l'eau savonneuse chaude (pas trop chaude).
5. Placer 1 ou 2 gouttes de détergent vaisselle dans les bols et les remplir à moitié avec de l'eau chaude.
6. Fermer le couvercle et verrouiller le bol sur la base.
7. Démarrer le blender à vitesse réduite et passer progressivement en vitesse élevée.
8. Faire fonctionner le blender à vitesse élevée pendant 10 à 60 secondes (selon ce qui a été mixé. Les ingrédients épais prennent plus de temps à être éliminés)
9. Verser le contenu et rincer minutieusement.
10. Tourner le bol vers le bas et le laisser sécher à l'air.

**POUR UN NETTOYAGE EN PROFONDEUR, SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES UNE FOIS PAR MOIS OU PLUS SOUVENT SI NÉCESSAIRE :**

Placer 2 tasses d'eau froide et 2 tasses de vinaigre d'alcool blanc dans les bols et les laisser ainsi pendant 12 à 24 heures. Verser le contenu et rincer soigneusement. Puis, suivre les instructions de nettoyage ci-dessus.

PROBLÈME	SOLUTION
<b>Il ne fonctionne pas !</b>	Vérifier que le blender est correctement branché à une prise murale et qu'il est allumé.
<b>Mon blender a cessé de fonctionner pendant un mixage...</b>	Votre blender a peut-être surchauffé. En mixant des ingrédients épais (dattes, beurres de noix, etc.), l'appareil doit être utilisé avec le réglage HIGH. Laisser l'appareil refroidir pendant 30 à 45 minutes avant de le rallumer.
<b>Pendant le mixage, le contenu semble ne pas bouger.</b>	Le bol peut être surchargé ou des bulles d'air ont peut-être été piégées. Vous pouvez retirer le couvercle avec précaution et essayer soit d'ajouter un peu plus de liquide soit de réduire la quantité dans le bol.
<b>Pourquoi mon bol est-il opacifié ou taché ? Comment puis-je le nettoyer ?</b>	Les sels minéraux présents dans les fruits et les légumes, tels que les légumes à feuille, peuvent créer un dépôt sur votre bol. Suivre les instructions pour le nettoyage indiquées en page 8.
<b>Mon blender émet une forte odeur électrique.</b>	L'odeur disparaîtra après quelques utilisations et les lubrifiants se dissiperont après 20 à 50 cycles.



<b>Produit</b>	Blender
<b>Modèle</b>	1000
<b>Voltage</b>	220-240V
<b>Fréquence</b>	50/60Hz
<b>Puissance</b>	1000W
<b>Poids</b>	3 kg
<b>Dimensions</b>	15,2 x 17,2 x 37,9 cm



**Uniquement pour les pays de l'UE.** Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers ! Conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et à sa mise en œuvre conformément à la législation nationale, les appareils électriques en fin de vie doivent être collectés séparément et être retournés dans une installation de recyclage compatible avec les normes environnementales.

**En vigueur à partir du 01 janvier 2014.**

La garantie telle que décrite ci-dessous concerne uniquement les distributeurs de la gamme d'appareils Optimum. Veuillez contacter votre distributeur pour une garantie complète.

- Optimum® garantit que cet appareil est sans défaut pour les matériaux et 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 utilisateur fourni.
- 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.
- 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 choix 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 déterminés par notre distributeur et à sa seule discrétion.
- Dans le cas où l'appareil nécessitant une réparation est 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 à destination d'Optimum® (ou de son prestataire de services approuvé) et également des frais de retour au client.
- 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.
- 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.
- 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 consignes d'utilisation ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes.
- Les modifications cosmétiques qui n'affectent pas l'efficacité, telles que la décoloration 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 saleté ou de débris en relation avec tout dommage engendré par leur accumulation n'est pas couverte par cette garantie.
- Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou de ses éléments.
- 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 modification non autorisée, la perte d'éléments, la falsification ou une tentative de réparation par une personne non autorisée par Optimum®.
- 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 réglage des commandes utilisateur, d'une utilisation avec une tension électrique incorrecte, d'une surtension ou de baisse de tension, de la foudre, de la Force Majeure, 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.
- 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.
- 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.
- Cette garantie n'implique, ni ne prévoit ou n'exclut pas les droits du consommateur décrits ici-même 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.

## POUR NOUS CONTACTER

Veillez prendre contact avec le distributeur situé dans le pays dans lequel vous avez effectué votre achat pour tout support, service après-vente et réclamation dans le cadre de la garantie.

