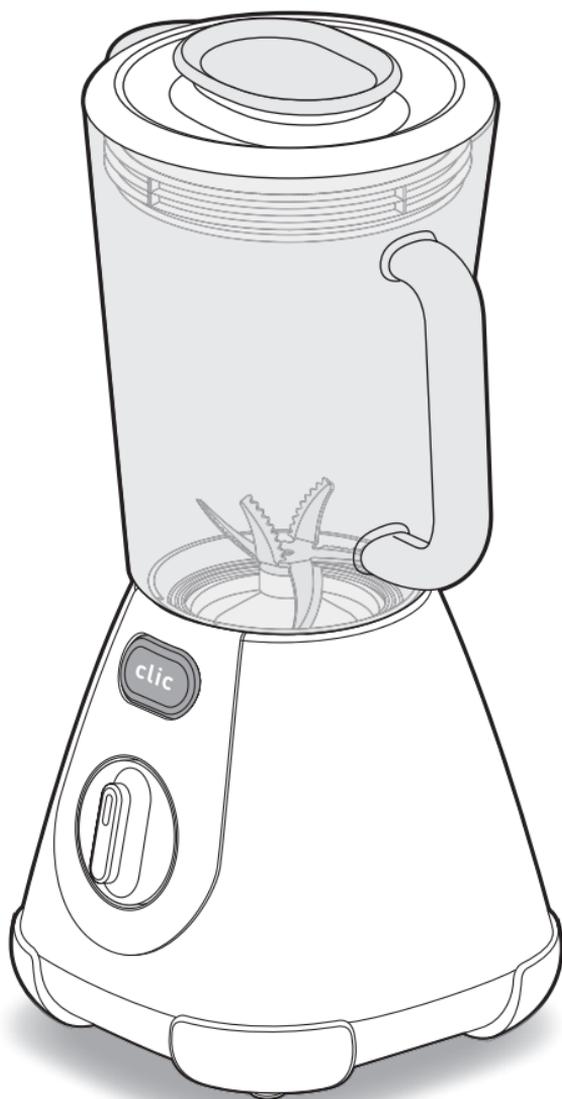




MARQUE: **TEFAL**
REFERENCE: **BL233111**
CODiC: **4350685**



NOTICE
↓



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

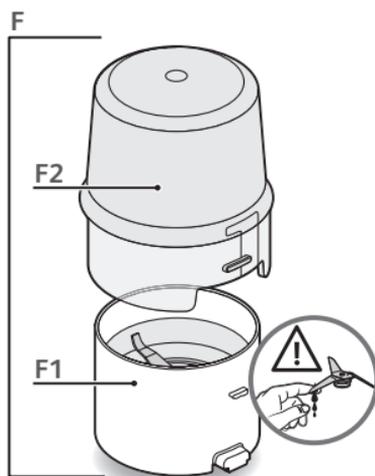
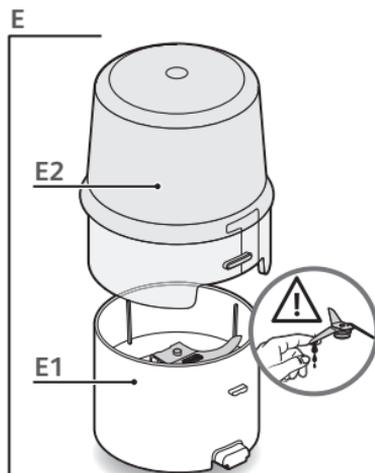
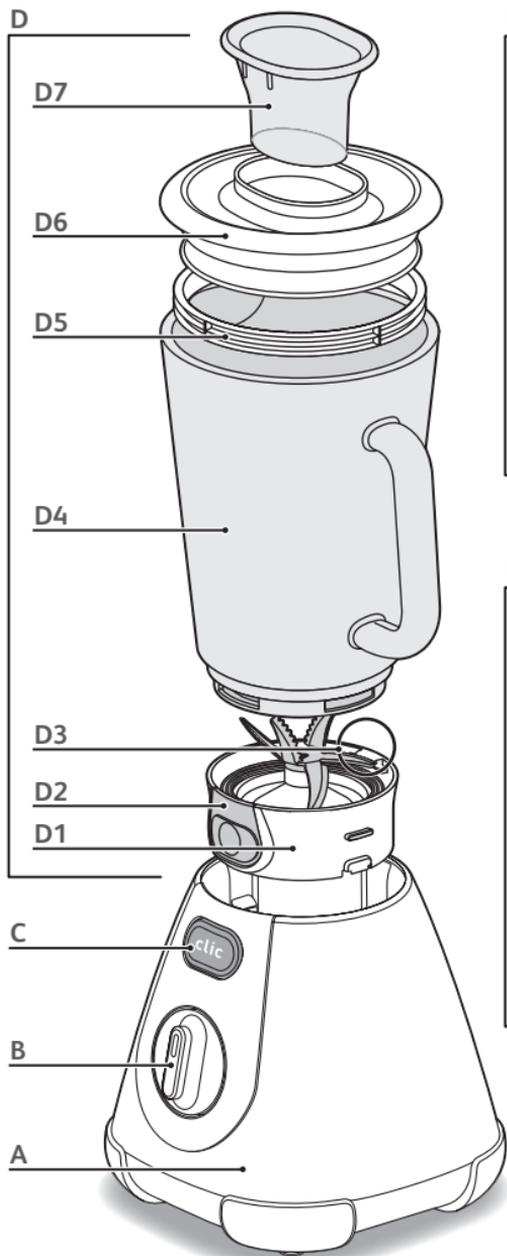
AR

FA

UK

RU

KK



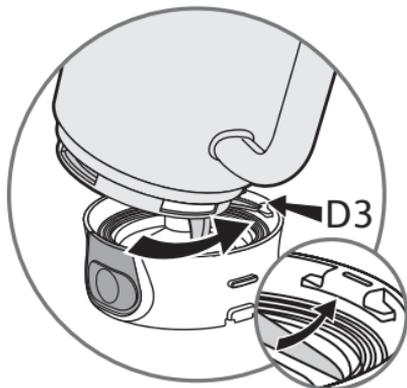


fig.1a

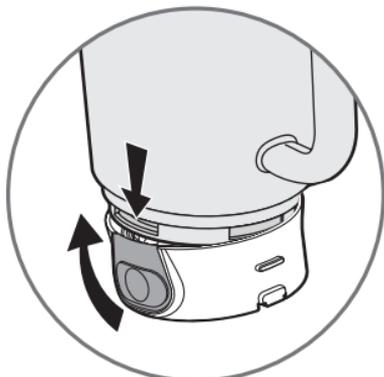


fig.1b



fig.1c

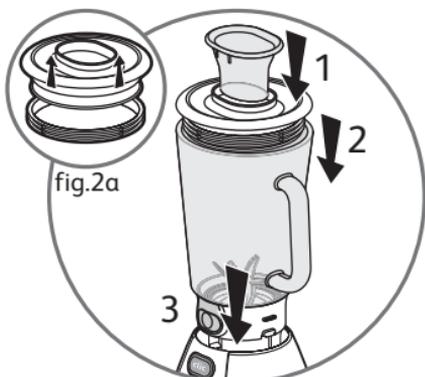


fig.2b



fig.3

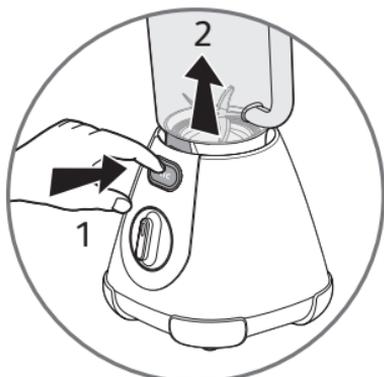


fig.4

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| A Bloc moteur | E Moulin à fines herbes (* accessoire selon modèle) |
| B Sélecteur 5 vitesses | E1 Bol |
| C Bouton de déverrouillage du bol | E2 Couvreclle |
| D Ensemble bol blender | F Moulin à épices (* accessoire selon modèle) |
| D1 Bloc lames avec joint intégré | F1 Bol |
| D2 Bouton de déverrouillage du bloc lames | F2 Couvercle |
| D3 Nervure de positionnement | |
| D4 Bol blender verre gradué | |
| D5 Joint de couvercle | |
| D6 Couvercle | |
| D7 Bouchon | |

* Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

Attention : Lisez attentivement les consignes de sécurité et cette notice avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

L'appareil ne peut pas fonctionner si l'ensemble bol blender assemblé (**D**) ou les accessoires (**E**) ou (**F**) ne sont pas correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur (**A**).

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation nettoyez tous les accessoires (**D**, **E**, **F**) à l'eau chaude savonneuse mais pas le bloc moteur (**A**).

ATTENTION : Les lames des couteaux sont extrêmement aiguisées, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation, du nettoyage ou lorsque vous videz les bols.

Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.

Remarque importante : Mettre le sélecteur de vitesse (**B**) sur "0" avant de placer l'ensemble blender ou les accessoires sur le bloc moteur.

Ne faites pas fonctionner le bol blender si le couvercle (D6**) équipé du joint (**D5**) n'est pas en place sur le bol (**D**).**

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Avant d'assembler le bol (**D**) choisissez la position de la poignée du bol (**D4**) qui vous convient le mieux (à droite ou à gauche.).

Le bouton "clic" (**D2**) du bloc lames (**D1**) face à vous, positionnez la nervure (**D3**) dans le trou d'accrochage de la base du bol (**D4**) (fig. 1a) puis ramenez le bloc lames (**D1**) vers le deuxième trou d'accrochage situé sur le devant de la base du bol (**D4**) (fig. 1b) jusqu'au verrouillage (clic audible) (fig. 1c).

Assurez-vous que le bol (D4**) et le bloc lames (**D1**) soient bien solidaires, appuyez sur le haut du bouton (**D2**) et introduisez les ingrédients dans le bol sans dépasser le niveau maximal indiqué :**

- * 1,5L pour les mélanges épais
- * 1,25 L pour les mélanges liquides

Vérifiez la présence du joint **(D5)** sur le couvercle **(D6)** (**fig. 2a**) et positionnez l'ensemble sur le bol **(D4)**.

Placez le bouchon **(D7)** dans son logement situé sur le couvercle.

Placez le bol blender assemblé **(D)** sur le bloc moteur **(A)**, bouton "clic" **(D2)** du bloc lames aligné avec le bouton "clic" **(C)** du bloc moteur (**fig. 2b**) et donnez une pression sur le bol pour le verrouiller sur le bloc moteur (double clic audible) (**fig. 3**).

Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesse **(B)** sur la position désirée ou donnez quelques impulsions vers "pulse".

Pour arrêter l'appareil, ramenez le sélecteur de vitesse **(B)** sur la position "0". Débranchez l'appareil. Déverrouillez le bol **(D)** du bloc moteur **(A)** en appuyant sur le bouton "clic" **(C)** puis soulevez le bol (**fig. 4**).

- Le moulin à fines herbes **(E)** vous permet de hacher en quelques secondes des ingrédients tels que : des oignons, de l'ail, de la viande (coupée en morceaux), des fruits secs, des herbes aromatiques (persil...), de réaliser de la chapelure (biscottes...).

N'utilisez pas le moulin à fines herbes pour des préparations liquides (jus de fruits...).

- Le moulin à épices **(F)** vous permet de réduire en poudre, en quelques secondes, différentes épices : graines de coriandre, poivre...

Ces accessoires sont équipés d'un couvercle qui interdit l'accès aux lames pendant leur utilisation. Versez les ingrédients dans le bol **(E1)** ou **(F1)**. Faites coïncider le repère ▼ du couvercle **(E2)** ou **(F2)** avec le repère ▲ du bol **(E1)** ou **(F1)**. Engagez le bol dans le couvercle et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour bloquer l'ensemble jusqu'au **h** (**fig. 5**).

Placez l'ensemble **(E)** ou **(F)** sur le bloc moteur, en faisant coïncider les 2 nervures de l'accessoire avec les encoches du bloc moteur, le marquage "clic" du couvercle aligné avec le bouton "clic" **(C)** du bloc moteur (**fig. 6a**) et donnez une pression sur l'accessoire pour le verrouiller sur le bloc moteur (**double clic audible**) (**fig. 6b**).

Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesse **(B)** sur la position désirée ou donnez quelques impulsions vers "pulse". Maintenez l'accessoire pendant le fonctionnement.

Pour arrêter l'appareil, ramenez le sélecteur de vitesse **(B)** sur la position "0". Débranchez l'appareil. Maintenez l'accessoire et libérez-le du bloc moteur en appuyant sur le bouton "clic" **(C)** du bloc moteur **(A)** (**fig. 4**).

Déverrouillez le couvercle en procédant à l'inverse de la mise en place.

Vous pouvez alors récupérer la préparation dans le bol.

Ingrédients	Quantité (max)	Temps de fonctionnement	Accessoires
Abricots secs	80 g	4 sec pulse maintenu	E
Chapelure	1 biscotte	par impulsions	E
Oignon	50 g	5 sec vitesse 1	E
Persil	6 g	par impulsions	E
Viande dénervée en morceaux	60 g	par impulsions	E
Graines de coriandre	50 g	60 sec vitesse 5	F
Poivre	50 g	60 sec vitesse 5	F
Mélanges épais	Max. 1.5L	3 minutes vitesse 5	D
Mélanges liquides	Max. 1.25L	3 minutes vitesse 5	D

Débranchez l'appareil et retirez le bol ou les accessoires.

Manipulez-les avec précaution, les lames des couteaux et des accessoires sont coupantes. Rincez immédiatement après utilisation, les bols et les couvercles sous l'eau courante ainsi que les éléments amovibles à l'eau chaude savonneuse.

Pour faciliter le nettoyage le bloc lames (D1) se désolidarise du bol (D4) en appuyant sur le bouton "clic" (D2) (fig. 7a, 7b, 7c).

Le joint du bloc lames (D1) n'est pas démontable. Le joint (D5) du couvercle (D6) est démontable. Le bol (D) et les accessoires (E) et (F) peuvent être nettoyés au lave vaisselle dans le panier supérieur avec le programme "ECO" ou "PEU SALE".

Pour nettoyer le bloc moteur (A) utilisez un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Ne mettez jamais le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

Problèmes	Causes	Solutions
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement positionné ou verrouillé sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol ou les accessoires sont bien positionnés et verrouillés sur le bloc moteur suivant notice. Vous devez entendre un double "clic".
	Le bloc lames (D1) n'est pas correctement assemblé au bol (D4).	Déverrouillez le bloc lames (D1) et reverrouillez-le de nouveau sur le bol (D4) (fig. 1a, 1b, 1c).
Le produit s'arrête en fonctionnement.	Surcharge d'ingrédients (déclenchement de la protection moteur électronique).	Débrancher le produit, ramener le bouton en position 0 et le laisser refroidir pendant 30 minutes minimum.
Vibrations excessives.	Le produit n'est pas posé sur une surface plane.	Placez le produit sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.

Problèmes	Causes	Solutions
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol blender.
	Le joint (D5) n'est pas en place sur le couvercle.	Positionnez le joint (D5) sur le couvercle (D6) (fig. 2a).
Fuite par le bas du bol.	Le bloc lames (D1) est mal, ou insuffisamment, verrouillé sur le bol (D4) .	Repositionnez le bloc lames correctement sur le bol, clic audible. Le bouton (D2) doit être complètement aligné avec le bloc lames (D1).
Le couteau ne tourne pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.

VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE TOUJOURS PAS ?

Contactez le service consommateur (voir les coordonnées dans le livret de garantie).

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer, auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants : Accessoire Moulin à fines herbes **(E)**, Accessoire Moulin à épices **(F)** ou un Bol blender **(D)** supplémentaire.

Veillez pour cela vous munir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil LMxxx ou BLxxx.