

# LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG

NOTICE Blender & Blender et moulin à grains

Type 6090XX

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

*Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.*

- \* Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- \* Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- \* Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- \* Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans le paragraphe « Entretien » de cette notice.
- \* Toujours dérouler complètement le cordon.

02

- \* Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- \* Raccorder le câble d'alimentation de l'appareil à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- \* Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm<sup>2</sup>.
- \* Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- \* Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations. Ne jamais placer l'appareil au bord du plan de travail ou de la table.
- \* Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- \* Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil.
- \* Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

- \* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.
- \* Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- \* Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- \* Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- \* Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- \* Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- \* Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
- \* Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
- \* Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
- \* Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

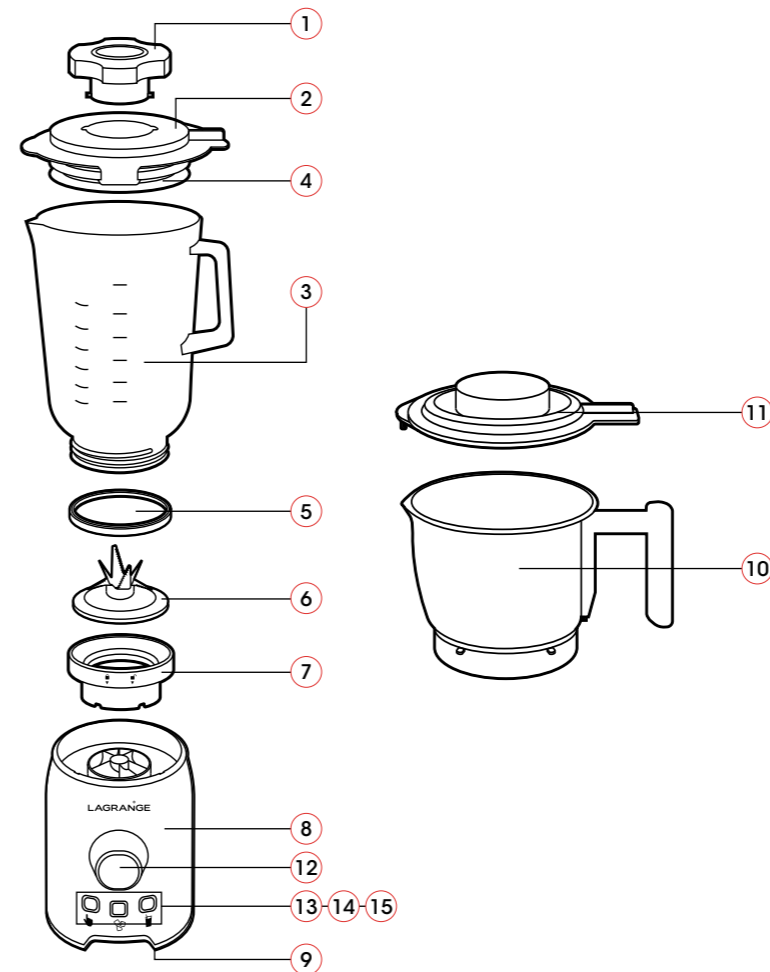
FR

03




- \* Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
- \* MISE EN GARDE : Risques de blessure en cas de mauvaise utilisation du produit.
- \* Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- \* Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- \* Attention, débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- \* Pour éviter toute défaillance de l'appareil, ne laissez pénétrer aucun aliment ou liquide dans le point de raccordement du bol en verre et du bloc moteur.
- \* Ne jamais dépasser le niveau maximum autorisé sur les accessoires.
- \* Pendant l'utilisation de l'appareil, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol, sans avoir débranché l'appareil au préalable.
- \* Ne jamais remplir le blender avec des aliments très chauds (plus de 90 °C).

- \* Evitez les chocs thermiques avec le bol en verre et notamment les refroidissements très brusque (toujours respecter un écart de température maximum de 70°C)
- \* Ne jamais placer l'embase sur le bloc moteur sans l'avoir au préalable fixée au bol.
- \* S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.
- \* Ne pas mettre l'appareil en route à vide.
- \* **Les lames sont très tranchantes, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage pour éviter tout risque de blessures.**
- \* Toujours attendre l'arrêt complet du moteur de l'appareil avant de retirer le bol de sa base.
- \* Pour éviter tout risque d'éclaboussure, bien veiller à ne pas dépasser 1,5 litre de liquides dans le blender.
- \* Afin d'éviter tout risque de fuite, bien penser à positionner le joint d'étanchéité autour de l'ensemble lames avant d'installer le blender.

04



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bouchon doseur 40 mL
2. Couvercle avec ouverture centrale de remplissage
3. Bol en verre (2 L brut - 1,5 L utile)
4. Joint d'étanchéité en silicone du couvercle
5. Joint d'étanchéité de l'ensemble lames
6. Ensemble 6 lames en inox
7. Embase en plastique
8. Corps de l'appareil en inox brossé
9. Ventouses
10. Moulin à grains en inox avec 2 lames en inox (300 mL) (selon modèle)
11. Couvercle en plastique transparent avec fermeture sécurisée (moulin à grains selon modèle)
12. Bouton On/Off et réglage de la vitesse
13. Bouton  : utilisation manuelle avec vitesse maximale
14. Bouton  : fonction glace pilée
15. Bouton  : fonction boisson

### Blender et moulin à grains

Type 6090XX

05

## CARACTÉRISTIQUES

- \* Bol en verre gradué, capacité 2 L brut – 1,5 L utile
- \* Couteau 6 branches en étoile
- \* Bouton réglage de vitesse
- \* Bouton utilisation manuelle avec vitesse maximale
- \* Bouton fonction glace pilée
- \* Bouton fonction boisson
- \* Couvercle en plastique
- \* Bouchon doseur 40 mL
- \* Moulin à grains en inox, capacité 300 mL (selon modèle)
- \* Couvercle en plastique transparent
- \* 19 000 tours/minute
- \* 230 Volts - 50 Hz - 1 200 Watts
- \* Le cordon utilisé est un H05VVH2-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup>

Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et 2015/863/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

### Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

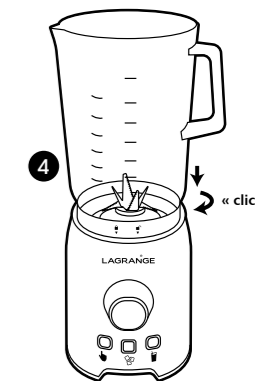
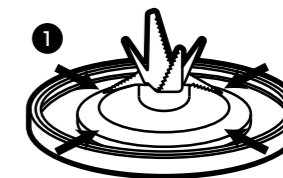
## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### 1<sup>ÈRE</sup> UTILISATION

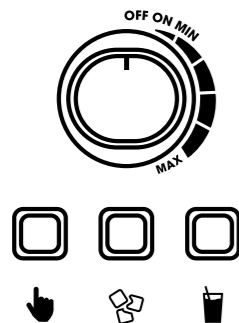
- \* En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- \* Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- \* Déroulez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- \* Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien votre bol à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- \* Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.  
*Voir paragraphe entretien.*

### ASSEMBLAGE






- \* Retournez votre bol en verre tête en bas.
- \* Placez le joint silicone autour de l'ensemble lames
- \* Placez l'ensemble lames et joint dans le bol en verre.
- \* Positionnez la bague de serrage et vissez la dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez.
- \* Positionnez le bol en verre sur la base puis faites-le pivoter dans le sens des aiguille d'une montre pour l'enclencher jusqu'à entendre le « clic » et le serrer davantage si nécessaire.
- \* Branchez le cordon d'alimentation.



## MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE L'INTERFACE



- \* Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre sans dépasser la dernière graduation (1 500 mL).
- \* Pour un mélange bien homogène, mettez en premier les ingrédients liquides puis introduisez les ingrédients solides. Cet ordre d'ingrédients liquides puis solides est important pour ne pas forcer sur le moteur.
- \* Placez le couvercle sur le bol en verre, enfoncez-le bien et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Veillez à ce que les encoches du couvercle soient bien placées dans les rails latéraux du bol en verre. N'oubliez pas de mettre en place le bouchon doseur dans l'orifice du couvercle en plaçant les rails dans les encoches du couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- \* Assurez-vous que la molette de réglage soit sur la position OFF avant de brancher votre appareil. Branchez l'appareil.
- \* Les trois boutons « fonction » vont alors s'allumer. Ils clignoteront lorsque que vous retirerez le bol de la base.
- \* Mettez en route l'appareil en tournant la molette de vitesse vers la droite et enclenchez la fonction marche.

- \* Réglez la vitesse en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour accélérer jusqu'à la position maximale ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ralentir jusqu'à la position arrêt.
- \* Lorsque vous utilisez la molette vous ne pouvez pas utiliser les boutons « fonction » simultanément.
- \* Vous pouvez utiliser le bouton  en fonction « manuelle ». La vitesse sera maximale à chaque impulsion ou en continu en restant appuyé sur le bouton.
- \* Vous pouvez utiliser le bouton  en fonction « glace pilée ». Le programme fonctionne avec des alternances entre vitesse maximale et repos, le programme s'arrêtera automatiquement au bout de 60 secondes. Vous pouvez cependant l'arrêter avant en appuyant sur le même bouton .
- \* Vous pouvez utiliser le bouton  en fonction « boisson » pour réaliser tous vos smoothies, frappés, milkshakes ou autre boisson. Le programme durera 60 secondes à vitesse maximale et s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez cependant l'arrêter avant en appuyant sur le même bouton .
- \* Pour ajouter des ingrédients en cours de mélange, retirez le bouchon doseur situé sur le couvercle et insérez les ingrédients par l'orifice du couvercle.
- \* Ne pas utiliser l'appareil plus de 1 minute à vitesse maximale avec le bol en verre ou le moulin à grains. Faire une pause de 10 secondes après un cycle de 1 minute.
- \* Attention à bien couper la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender. Si vous devez mixer de grosses quantités d'aliments, faites-le progressivement, par petites portions. Nous vous déconseillons de faire de la purée de pommes de terre avec votre appareil car les lames de l'appareil vont travailler l'amidon présent dans la pomme de terre et vous obtiendrez un mélange collant. Par ailleurs, cette réaction peut faire chauffer le moteur du blender et l'endommager.
- \* Arrêtez toujours l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

## ATTENTION :

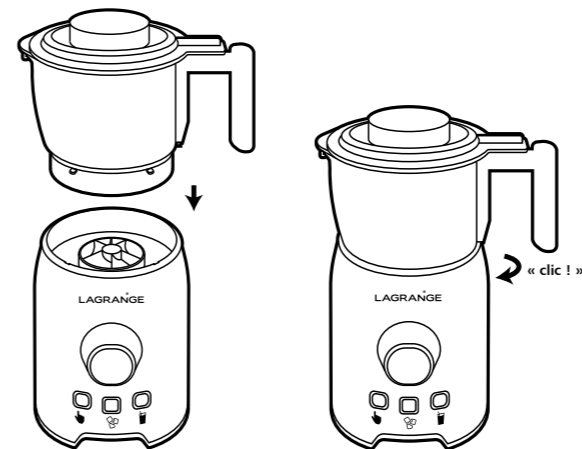
**Ne jamais soulever le couvercle pendant le mélange de la préparation.**

**Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur du couvercle ou arrêtez l'appareil au préalable.**

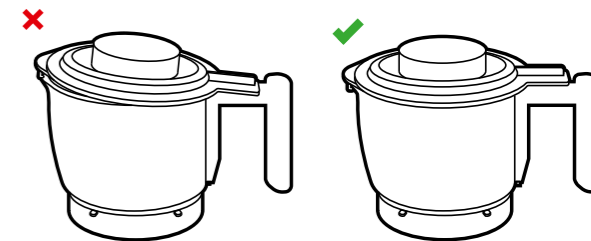
Pour tout type de préparation, il est important de commencer à mixer dans une vitesse lente et de monter progressivement la vitesse de mixage.

## Moulin à grains (selon modèle)

- \* Placez le moulin à grains sur la base du blender et le verrouiller en l'enfonçant dans la base puis en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au « clic ».



- \* Mettez les ingrédients à l'intérieur du bol en inox sans dépasser la graduation de 300 mL.
- \* Placez le couvercle sur le bol en inox et verrouillez-le en l'enfonçant bien puis en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au « clic ». Veillez à ce que l'encoche du couvercle soit bien placée en dessous du bec verseur du bol en inox.



Votre moulin à grains vous sera utile pour une multitude d'utilisations :

- \* Concasser des noix, noisettes, amandes...
- \* Moudre du café, des épices, des graines...
- \* Émincer des oignons.
- \* Réaliser du sucre glace à partir de sucre semoule, un crumble à partir de céréales et biscuits secs ou de la chapelure à partir de biscottes ou pain sec...
- \* Hacher de la viande crue ou cuite.

**Attention, ne pas dépasser le niveau maximum de 300 mL du moulin à grains. Procéder en plusieurs fois si nécessaire.**

**Ne pas utiliser le moulin à grains pour des préparations liquides.**

## SÉCURITÉ THERMIQUE

- \* L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- \* Si l'appareil se déconnecte tout seul, et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

## ARRET DE L'APPAREIL

- \* Si vous utilisez la molette de vitesse, arrêtez l'appareil en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la molette sur la position arrêt.
- \* Si vous utilisez un bouton « fonction », attendez la fin du cycle ou bien appuyez à nouveau sur le bouton « fonction » que vous avez enclenché.
- \* Débranchez l'appareil.
- \* Déverrouillez le bol en verre ou le moulin à grains de la base.
- \* Déverrouillez le couvercle du bol en verre ou du bol en inox en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis versez la préparation dans un récipient.

## ENTRETIEN

### ATTENTION :

**Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.**

**Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.**

**Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.**

**Démontez entièrement le produit, sans oublier le joint.**

**Le bol peut être mis au lave-vaisselle après avoir retiré la bague de serrage, l'ensemble lames et le joint.**

**Ne laissez pas l'ensemble lames tremper dans l'eau.**

**Nettoyez la base avec un chiffon humide.**

**N'utilisez jamais d'éponge ou produits abrasifs pour la nettoyer.**

**Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de laver le couvercle et les joints à la main.**

### Démontage :

- \* Dévissez la bague de serrage du bol en verre en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (bol tête en bas) et enlevez l'ensemble 6 lames ainsi que le joint pour bien les nettoyer.
- \* Une fois le bol en verre nettoyé, retournez le bol tête en bas et remettez l'ensemble lames et joint en place. Remettez la bague de serrage en place et vissez bien dans le sens des aiguilles d'une montre.

Astuce : pour un pré-nettoyage ou un nettoyage grossier entre 2 préparations, mettez environ 1 litre d'eau tiède dans le bol et lancer le blender pendant 30 secondes en vitesse intermédiaire.

## RECETTES

### PÂTE À CRÊPES

*Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 250 g de farine – 2 œufs – 3 cuillères à soupe de sucre en poudre – 25 g de beurre fondu – 1/2 cuillère à café de sel – 3 cuillères à soupe d'huile – 1 cuillère à soupe de rhum – un 1/2 litre de lait.*

Mettez la farine et les œufs dans le bol en verre du blender.

Ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu et l'huile.

Mettez en marche l'appareil.

Incorporez progressivement le lait par l'ouverture centrale du couvercle.

Ajoutez le rhum. Laissez reposer au minimum une demi-heure.

### MILKSHAKE CHOCOLAT OU VANILLE

*Ingrédients (pour environ 8 petits verres) : 6 boules de glace vanille ou chocolat – 40 cl de lait – 8 glaçons.*

Mettez les glaçons dans le bol du blender et mixez-les quelques secondes de manière à obtenir de la glace pillée.

Ajoutez la glace et le lait dans le bol de votre blender, puis mixez.

Servez le milk-shake sans attendre.

### CAFÉ FRAPPÉ

*Ingrédients : 15 cl de café – 2 cuillères à soupe de sucre en poudre – 30 cl de lait – glaçons.*

Mettez environ 10 glaçons dans le bol du blender et mixez-les quelques secondes de manière à obtenir de la glace pillée.

Ajoutez le café, le sucre et le lait dans le bol de votre blender. Mettez à nouveau en route le blender. Servez sans attendre. Vous pouvez rajouter des glaçons.

### LASSI MANGUE

*Ingrédients : 4 pots de yaourt nature – 1 verre de lait entier – 4 cuillères à soupe de sucre en poudre – une mangue pelée et coupée en petits morceaux – 2 bananes – 10 cl de jus de pomme.*

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender.

Mixez la préparation.

Servez avec des glaçons.

### SMOOTHIE POMME FRAISE BANANE

*Ingrédients : 250 g de fraises – 2 bananes – 10 cl de jus de pomme.*

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender.

Mixez la préparation.

Servez avec des glaçons.

### MOJITO

*Ingrédients : 30 feuilles de menthe – 8 cuillères à café de sucre roux – jus de 2 citrons verts – 180 ml de Rhum blanc Cubain – 250 ml d'eau gazeuse – 10 glaçons.*

Pressez les citrons verts puis mettre le jus dans le bol en verre du blender avec le rhum, le sucre et les glaçons.

Mixez pendant 40 à 60 secondes, jusqu'à ce que les glaçons soient pilés. Ajoutez ensuite l'eau gazeuse et la menthe et mélangez à petite vitesse pendant quelques secondes.

Servez.

*N.B. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

### PIÑA COLADA

*Ingrédients : 500 ml de lait de coco – 250 ml de jus d'ananas – 250 ml de rhum blanc.*

Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre du blender.

Mixez la préparation.

Servez.

*N.B. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

### GASPACHO DE TOMATES

*Ingrédients (pour environ 1.5L de préparation): 6 tomates – 1 concombre – 1 oignon – 1 poivron rouge – 1 poivron jaune – 2 gousses d'ail – 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin – 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive – jus d'1 citron – 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate – 1/2 verre d'eau – basilic – piment – sel et poivre.*

Pelez, épépinez et coupez les tomates en morceaux, pelez et hachez grossièrement le concombre et l'oignon, équeutez et débarrassez les poivrons de ses grains et coupez-le en lanières, pelez et pilez les gousses d'ail.

Ajoutez l'eau et passez ces ingrédients au blender puis ajoutez le vinaigre, l'huile, le jus de citron, le basilic et le concentré de tomate puis mixer. Salez et poivrez, ajoutez une pointe de piment. Si vous préférez une texture plus fluide, rallongez avec un peu d'eau. Vous pouvez aussi passer la préparation au chinois pour un gaspacho lisse et sans pulpe.

Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

### PURÉE DE CAROTTES

*Ingrédients : 900 g de carottes – bouillon de légumes – 45 g de beurre – 45 g de crème fraîche – sel et poivre – muscade en poudre.*

Lavez les carottes, épluchez-les et coupez-les en tronçons.

Mettez-les à cuire pendant 20 minutes dans le bouillon de légumes. Mettez-les dans le blender, mixez et ajoutez le beurre fondu, la crème fraîche, le sel et le poivre, puis la muscade. Mixez la préparation.

Gardez au chaud sur feu très doux.

## PURÉE DE BROCOLIS

*Ingrédients : 500 g de brocolis – bouillon de légumes – 25 cl de crème fraîche liquide – sel et poivre.*

Lavez les brocolis.

Mettez les fleurons à cuire pendant 10 minutes dans le bouillon de légumes.

Mettez-les dans le blender, mixez et ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.

Mixez la préparation.

Gardez au chaud sur feu très doux jusqu'au moment de servir.

## COMPOTE DE POMMES À LA VANILLE

*Ingrédients : 800 g de pommes – 2 gousses de vanille – 10 cl d'eau – 150 g de sucre en poudre.*

Pelez vos pommes, coupez-les en 8 et épépinez-les.

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées.

Une fois l'eau en ébullition, ajoutez les pommes. Faire cuire sur feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 20 minutes.

Retirez les gousses de vanille puis passez au blender et mixez la préparation.

Dégustez chaud ou froid avec une boule de glace à la vanille.

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

La garantie s'entend pièces et main d'oeuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

### Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

### Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

### LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

*Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.*

- \* Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden. Het toestel en zijn kabel buiten het bereik van kinderen houden.
- \* Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of van wie de ervaring of de kennis onvoldoende zijn op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en in de mate waarin ze de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.
- \* Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- \* De volledige instructies voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid staan beschreven in de alinea "Onderhoud" van deze handleiding.
- \* Rol de kabel altijd volledig uit.
- \* Altijd de stekker van het toestel uit het stopcontact trekken wanneer het zonder toezicht wordt

achtergelaten en voor het te monteren, te demonteren of te reinigen.

- \* De voedingskabel van het toestel koppelen aan een contact 10/16 A uitgerust met een aardingscontact.
- \* Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een gearde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm<sup>2</sup> te gebruiken.
- \* Dompel het apparaat nooit onder in water.
- \* Tijdens het draaien kan het apparaat zich door trillingen licht verplaatsen over het werkoppervlak. Plaats het apparaat nooit aan de rand van het werkoppervlak of de tafel.
- \* Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- \* Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat.
- \* Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.

- \* Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door **LAGRANGE**, zijn klantenservice of een persoon die door **LAGRANGE** gekwalificeerd en erkend is, om gevaar te voorkomen.
- \* Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- \* Gebruik het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- \* Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- \* Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- \* Laat het apparaat niet zonder toezicht draaien.
- \* Zorg ervoor dat het ventilatierooster niet geblokkeerd is.
- \* Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
- \* Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- \* Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten

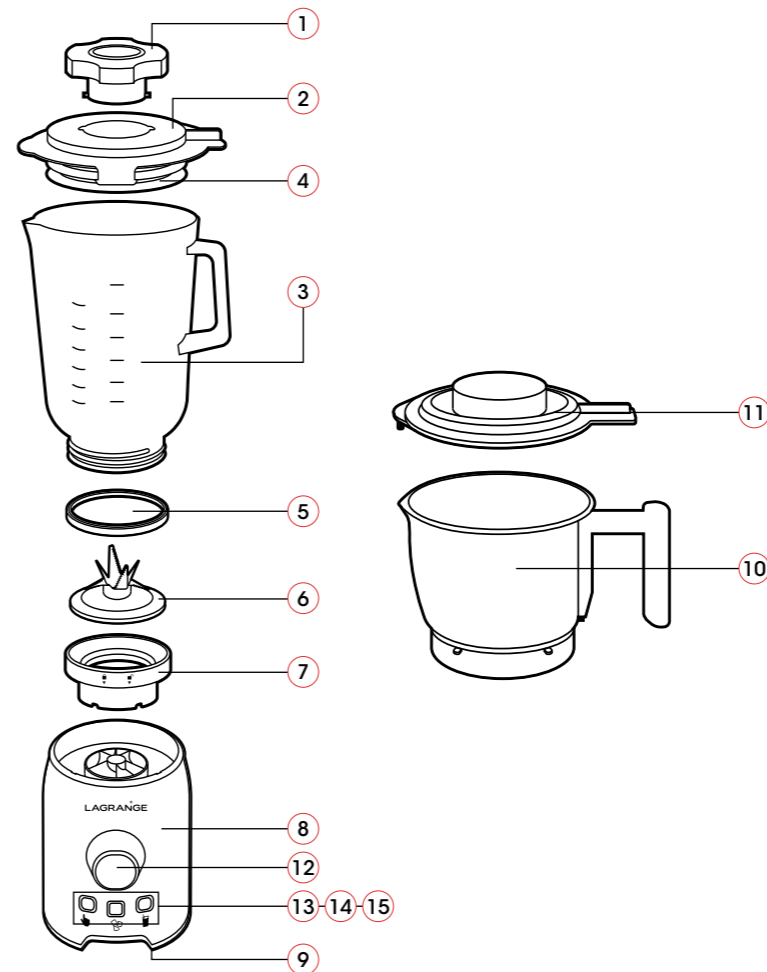
in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.

- \* Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.
- \* **WAARSCHUWING:** Gevaar voor wonden bij verkeerd gebruik van het product.
- \* Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- \* Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- \* Let op, haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u accessoires installeert, eraf haalt of erop plaatst.
- \* Zorg ervoor dat er geen ingrediënten of vloeistoffen binnendringen in het aansluitpunt tussen de glazen kan en het motorblok, om defecten aan het apparaat te voorkomen.
- \* Overschrijd nooit het maximaal toegestane vulniveau aangegeven op de accessoires.
- \* Steek tijdens het gebruik van het apparaat nooit vingers, handen of keukengerei in de kan zonder

dat u eerst de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.

- \* Vul de blende nooit met te hete ingrediënten (warmer dan 90°C).
- \* Vermijd thermische schokken met de glazen kom en met name heel plotse afkoeling (leef altijd een maximaal temperatuurverschil na van 70°C).
- \* Plaats de messenhouder nooit op het motorblok voordat u het op de glazen kan hebt bevestigd.
- \* Controleer of het deksel goed op de kan geplaatst is voordat u het apparaat aan zet.
- \* Laat het apparaat niet leeg draaien.
- \* **De messen zijn heel scherp, wees voorzichtig bij het hanteren van de geslepen messen, bij het legen van de kom en bij het reinigen om snijwonden te vermijden.**
- \* Wacht altijd tot de motor van het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de kan van de onderkant afhaalt.
- \* Vul de blender met niet meer dan 1,5 liter vloeistof om elk risico op spatten te vermijden.

\* Om elk lekgevaar te vermijden, mag u niet vergeten de afdichting te plaatsen rond het messenblok vooraleer de blender te installeren.



## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Doseerdop 40 mL
2. Deksel met centrale vulopening
3. Glazen kan (2 L bruto inhoud - 1,5 L bruikbare inhoud)
4. Siliconen afdichting van het deksel
5. Afdichting van het messenblok
6. Totaal 6 rvs messen
7. Plastic voet
8. Body van het toestel uit geborsteld roestvrij staal
9. Zuignappen
10. Graanmolen uit roestvrij staal met 2 messen uit roestvrij staal (300 mL) (afhankelijk van model)
11. Deksel uit doorzichtig plastic met beveiligde sluiting (afhankelijk van model)
12. Aan/uit-knop en snelheidsregeling
13. Knop : manueel gebruik met maximumsnelheid
14. Knop : gemalen ijs-functie
15. Knop : drankfunctie

### Blender en graanmolen

Type 6090XX

## KENMERKEN

- \* Glazen litermaat, bruto inhoud 2 L - 1,5 L bruikbare inhoud
- \* Mes met 6 snijvlakken in stervorm
- \* Knop snelheidsregeling
- \* Knop manueel gebruik met maximumsnelheid
- \* Knop gemalen ijs-functie
- \* Knop drankfunctie
- \* Plastic deksel
- \* Doseerdop 40 mL
- \* Graanmolen uit roestvrij staal, inhoud 300 mL (afhankelijk van model)
- \* Deksel uit doorzichtig plastic
- \* 19 000 toeren/minuut
- \* 230 Volts - 50 Hz - 1 200 Wat
- \* Het gebruikte snoer is een H05VVH2-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup>

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en 2015/863/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

## MILIEU

### Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophalddienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



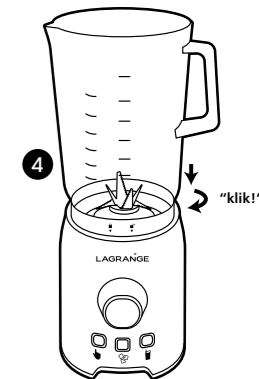
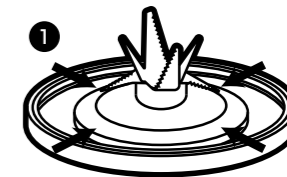
## INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

### 1<sup>E</sup> GEBRUIK

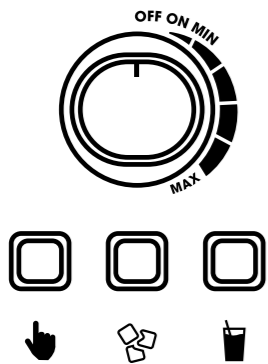
- \* Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijderd.
- \* Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- \* Het snoer volledig uitrollen en aandachtig controleren voor zijn gebruik.
- \* Reinig de kan voor gebruik goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- \* Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig.  
*Zie paragraaf onderhoud.*

### IN ELKAAR ZETTEN

- \* Uw glazen kom omdraaien.
- \* De siliconen afdichting rond het messenblok plaatsen.
- \* Het messenblok en de afdichting in de glazen bol plaatsen.
- \* De klemring plaatsen en in wijzerzin vastschroeven en aandraaien.
- \* De glazen kom op zijn houder zetten en in wijzerzin draaien totdat u een klik hoort en dan verder aandraaien indien nodig.
- \* Steek de stekker in het stopcontact.



## INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK VAN DE INTERFACE



- \* Doe alle ingrediënten in de kan zonder het laatste maatstreepje te overschrijden (1500 mL).
- \* Voor een homogeen mengsel doet u eerst de vloeibare ingrediënten in de kan en voegt daarna de vaste ingrediënten toe. Deze volgorde van vloeibare naar vaste ingrediënten is belangrijk om de motor niet te overbelasten.
- \* Het deksel op de glazen kom plaatsen, goed indrukken en in wijzerzin draaien om te vergrendelen. Erop letten dat de inkepingen van het deksel goed in de zijgeleiders van de glazen kom zitten. Niet vergeten om de doseerdop in de opening van het deksel te plaatsen door de geleiders in de inkepingen van het deksel te zetten en te vergrendelen door deze in wijzerzin te draaien.
- \* Controleer of de draaiknop op OFF staat alvorens uw apparaat aan te sluiten. Steek de stekker in het stopcontact.
- \* De drie "functieknoppen" gaan dan branden. Ze zullen knipperen wanneer u de kom uit de basis neemt.

- \* Start het toestel door het snelheidswieltje naar rechts te draaien en de werksfunctie te starten.
- \* De snelheid regelen door het wieltje in wijzerzin te draaien om te versnellen tot aan de maximumstand of in tegenwijzerzin te draaien om te vertragen tot aan de stilstand.
- \* Wanneer u het wieltje gebruikt, mag u de "functie"-knoppen niet tegelijk gebruiken.
- \* U kan de hand icon knop in "manuele" functie gebruiken. De snelheid zal maximaal zijn bij elke druk op de knop of wanneer u op de knop blijft drukken.
- \* U kan de cube icon knop in "gemalen ijs"-functie gebruiken. Het programma wisselt de maximumsnelheid af met pauzes waarbij het programma na 60 seconden automatisch stopt. U kan het vroeger stoppen door op dezelfde cube icon knop te drukken.
- \* U kan de glass icon knop in de "drank"-functie gebruiken voor al uw smoothies, frappés, milkshakes of andere dranken. Het programma duurt 60 seconden aan maximale snelheid en stopt automatisch. U kan het vroeger stoppen door op dezelfde glass icon knop te drukken.
- \* Om ingrediënten toe te voegen tijdens de bereiding haalt u de doseerdop uit het deksel en voegt u de ingrediënten door de opening in het deksel toe.
- \* Het toestel niet langer dan 1 minuut aan maximumsnelheid gebruiken met de glazen kom of de graanmolen. Na een cyclus van 1 minuut 10 seconden pauzeren.
- \* Snijd vlees en andere stevige ingrediënten in stukjes voordat u ze in de blender doet. Als u grote hoeveelheden moet bereiden, doe dat dan één voor één in kleine porties. We raden het af om aardappelpuree met uw apparaat te bereiden, want de bladen van het apparaat zullen het in de aardappels aanwezige zetmeel bewerken, met een plakkerig mengsel als resultaat. Door deze reactie kan bovendien de motor van de blender warm worden en beschadigd raken.
- \* Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel eraf haalt.

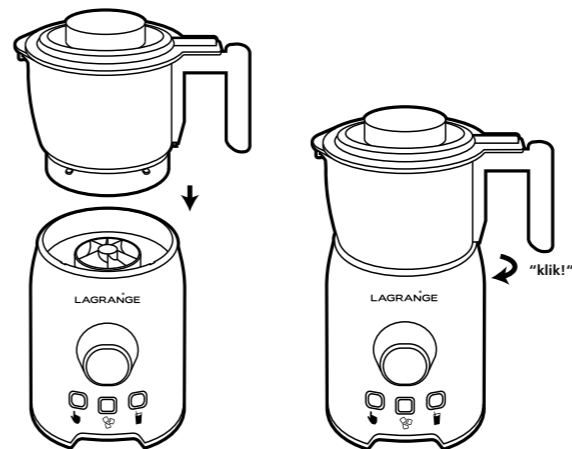
### LET OP:

**Til het deksel nooit op tijdens het mengen van de ingrediënten. Om ingrediënten tijdens het mengen toe te voegen, haalt u de doseerdop eraf of stopt u het apparaat eerst.**

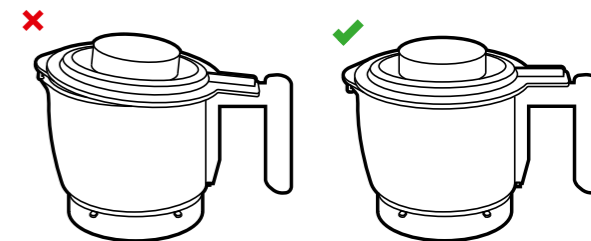
Voor alle type bereidingen is het belangrijk te starten op een lage snelheid en de snelheid langzaam op te voeren.

### Graanmolen (afhankelijk van model)

- \* Plaats de graanmolen op de blenderbasis en vergrendel deze door hem tegen de basis te drukken en in wijzerzin te draaien totdat u een "klik" hoort.



- \* Doe de ingrediënten in de rvs-kom, vul deze niet voorbij de 300 mL markering.
- \* Plaats het deksel op de kom uit roestvrij staal en vergrendel dit door er goed op te drukken en in wijzerzin te draaien totdat u een "klik" hoort. Let erop dat de inkepingen van het deksel goed onder de schenktuit van de kom uit roestvrij staal zitten.



Uw graanmolen kan voor heel wat toepassingen gebruikt worden:

- \* Hakken van walnoten, hazelnoten, amandelen...
- \* Malen van koffie, kruiden, granen...
- \* Hakken van uien.
- \* Het tot poedersuiker malen van kristalsuiker, een crumble van ontbijtcereals en droge biscuits of paneermeel van beschuit of droog brood...
- \* Het hakken van rauw of gaar vlees...

**Let op: het maximum vulniveau van 300 mL van de molen niet overschrijden. Indien nodig, doe dit in meerdere malen. De graanmolen niet gebruiken voor vloeibare bereidingen.**

## THERMISCHE BEVEILIGING

- \* Het toestel heeft een thermisch beveiligingssysteem dat het tegen oververhitting beschermt.
- \* Indien het toestel vanzelf uitschakelt en u dit niet opnieuw kan inschakelen, trekt u de stekker uit en wacht u ongeveer 15 minuten om de stekker opnieuw in te steken. Als het toestel nog altijd niet werkt, neemt u best contact op met één van de erkende technische bijstandsdiensten.

## TOESTEL STOPPEN

- \* Indien u het snelheidswieltje gebruikt, stopt u het toestel door het wieltje in tegenwijzerzin op de stop-stand te draaien.
- \* Indien u een "functie"-knop gebruikt, wacht u het einde van de cyclus af of drukt u opnieuw op de "functie"-knop die u geactiveerd hebt.
- \* Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- \* Ontgrendel de glazen kom of de graanmolen van de basis.
- \* Ontgrendel het deksel van de glazen kom of van de kom uit roestvrij staal door deze in tegenwijzerzin te draaien en giet de bereiding in een kom.

## ONDERHOUD

### LET OP:

**Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser. Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans de behouden.**

**Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het reinigt.**

**Haal het product helemaal uit elkaar zonder de afdichtring te vergeten.**

**De kom mag in de vaatwasser nadat de klemring, het messenblok en de afdichting zijn weggenomen.**

**Het messenblok niet in het water laten staan. Maak de onderkant schoon met een licht vochtig gemaakt doekje. Gebruik nooit een schuurspons of schurend schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken.**

**Voor een optimaal resultaat adviseren wij u het deksel en de afdichtring met de hand af te wassen.**

### Uit elkaar halen:

- \* Schroef de klemring van de glazen kom los door deze in tegenwijzerzin te draaien (kom naar beneden) en verwijder het geheel van de 6 messen en de afdichting om deze goed te reinigen.
- \* Eens de glazen kom gereinigd is, keer de kom om en plaats het messenblok en de afdichting terug. Zet de klemring terug en schroef deze goed in wijzerzin vast.

Tip: om voor te spoelen of tussen 2 bereidingen globaal schoon te maken, kunt u de kan vullen met ongeveer 1 liter warm water en de blender ongeveer 30 seconden om middelmatige snelheid laten draaien.

## RECEPTEN

### CRÊPEBESLAG

*Ingrediënten (voor ongeveer 12 crêpes – dunne pannenkoekjes): 250g de bloem – 2 eieren – 3 eetlepels suiker – 25g gesmolten boer – ½ theelepel zout – 3 eetlepels olie – 1 eetlepel rum – een ½ liter melk.*

Doe de bloem en de eieren in de glazen kan van de blender. Voeg de suiker, het zout, de gesmolten boer en de olie toe. Zet het apparaat aan in de stand “Mengen”. Voeg door de opening in het deksel geleidelijk de melk toe. Voeg de rum toe. Laat het beslag tenminste een half uur rusten.

### MILKSHAKE CHOCOLADE OF VANILLE

*Ingrediënten (voor ca. 8 glaasjes): 6 bollen vanille- of chocolade-ijs – 40cl melk – 8 ijsblokjes.*

Doe de ijsblokjes in de kom van de blender en meng deze enkele seconden totdat het ijs gemalen is. Voeg ijs en melk toe in de kom van uw blender en meng alles. Serveer de milkshake direct.

### CAFÉ FRAPPÉ (IJSKOFFIE)

*Ingrediënten: 15cl koffie – 2 eetlepels suiker – 30cl melk – ijsblokjes.*

Doe ongeveer 10 ijsblokjes in de kom van de blender en meng deze enkele seconden totdat het ijs gemalen is. Voeg de koffie, de suiker en de melk toe. Start de blender opnieuw. Serveer direct. U kunt nog ijsblokjes toevoegen.

### MANGO LASSI

*Ingrediënten: ½ liter naturel yoghurt – 1 glas volle melk – 4 eetlepel suiker – een schoongemaakte mango in kleine blokjes – 2 bananen – 10cl appelsap.*

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender. Meng de bereiding. Serveer met ijsblokjes.

### SMOOTHIE APPEL AARDBEI BANAAN

*Ingrediënten: 250g aardbeien – 2 bananen – 10cl appelsap.*

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender. Meng de bereiding. Serveer met ijsblokjes.

### MOJITO

*Ingrediënten: 30 blaadjes munt – 8 eetlepels rietsuiker – sap van 2 limoenen – 180ml Cubaanse witte rum – 250ml spuitwater – 10 ijsblokjes.*

Pers de limoenen uit en doe het sap in de glazen kan van de blender met de rum, de suiker en de ijsblokjes. Meng gedurende 40 tot 60 seconden totdat de ijsblokjes gemalen zijn. Voeg daarna spuitwater en munt toe en meng enkele seconden aan lage snelheid. Serveer.

*N.B.: Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.*

### PIÑA COLADA

*Ingrediënten: 500ml kokosmelk – 250ml ananassap – 250ml witte rum.*

Doe alle ingrediënten in de glazen kan van de blender. Meng de bereiding. Serveer.

*N.B.: Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.*

### TOMATENGAZPACHO

*Ingrediënten (Voor ongeveer 1,5 l bereiding): 6 tomaten – 1 komkommer – 1 ui – 1 rode paprika – 1 gele paprika – 2 teentjes knoflook – 4 eetlepels rode wijnazijn – 4 eetlepels olijfolie – sap van 1 citroen – 1 eetlepel tomatenpuree – ½ glas water – basilicum – gedroogde gemalen chilipeper – zout en peper.*

Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd ze in stukjes, schil de komkommer en de ui en snijd ze in stukken, maak de paprika's schoon en snijd ze in repen, maak de knoflook schoon en kneus deze. Voeg water toe en doe deze ingrediënten in de blender, voeg daarna azijn olie, citroensap, basilicum en tomatenconcentraat toe en meng alles. Voeg zout, peper en een mespuntje chilipeper naar smaak toe. Als u een meer vloeibare consistentie wilt, voeg dan wat water toe. U kunt de gazpacho ook zeven voor een gladde structuur zonder pulp.

Koel bewaren tot het moment van serveren.

### WORTELPUREE

*Ingrediënten: 900g wortels – groentebouillon – 45g boer – 45g crème fraîche – zout en peper – nootmuskaat.*

Was de wortels, maak ze schoon en snijd ze in stukken. Laat ze 20 minuten in de groentebouillon koken. Doe alles in de blender en voeg de gesmolten boer toe aan de room, zout, peper en muskaat. Meng de bereiding. Houd op zeer zacht vuur warm.

## BROCCOLIPUREE

*Ingrediënten: 500g broccoliroosjes – groentebouillon – 25cl room – zout en peper.*

Was de broccoliroosjes.

Laat ze 10 minuten in de groentebouillon koken.

Doe alles in de blender, meng en voeg room, zout en peper toe.

Meng de bereiding.

Houd op zeer zacht vuur warm tot het moment van serveren.

## APPELMOES MET VANILLE

*Ingrediënten: 800g appel – 2 vanillestokjes – 10cl water – 150g suiker.*

Schil de appels, snijd ze in 8 parten en verwijder de pitten.

Breng in een steelpan met dikke bodem het water, met de suiker en de vanillestokjes (in de lengte doorgesneden en zaadjes er uit geschraapt) aan de kook.

Voeg als het water kookt de appel toe. Laat op zacht vuur onder af en toe roeren gedurende 20 minuten koken.

Verwijder de vanillestokjes en meng de bereiding in de blender.

Serveer warm of koud met een bolletje vanille-ijs.

## GARANTIEVOORWAARDEN

### Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

### Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

### Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

### LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail: [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)



## SICHERHEITSHINWEISE

*Diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.*

- \* Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- \* Dieses Gerät kann von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder deren Erfahrung oder Wissen unzureichend ist, vorausgesetzt, dass sie überwacht oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden und dass sie die potenziellen Gefahren vollständig verstehen.
- \* Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- \* Die vollständige Vorgehensweise zur sicheren Reinigung des Gerätes ist im Abschnitt „Pflege“ dieser Anleitung aufgeführt.
- \* Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.

- \* Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- \* Das Netzkabel des Geräts an eine Steckdose 10/16 A anschließen, die mit einem Massekontakt ausgestattet ist.
- \* Wird eine Verlängerungsschnur benutzt, muss diese geerdet sein und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm<sup>2</sup> besitzen.
- \* Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen.
- \* Durch die Schwingungen im Betrieb kann das Gerät auf der Arbeitsfläche leicht verrutschen. Deshalb das Gerät nicht an den Rand der Arbeits- oder Tischfläche stellen.
- \* Die für eine Zubereitung benutzten Teile nach jedem Gebrauch gut reinigen.
- \* Kontrollieren Sie, ob Ihre Stromanlage mit den Gerätemerkmalen übereinstimmt.
- \* Wir empfehlen, das Gerät an eine Anlage mit einer Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- \* Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch **LAGRANGE**, seinen Kundendienst oder

eine von **LAGRANGE** zugelassene Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

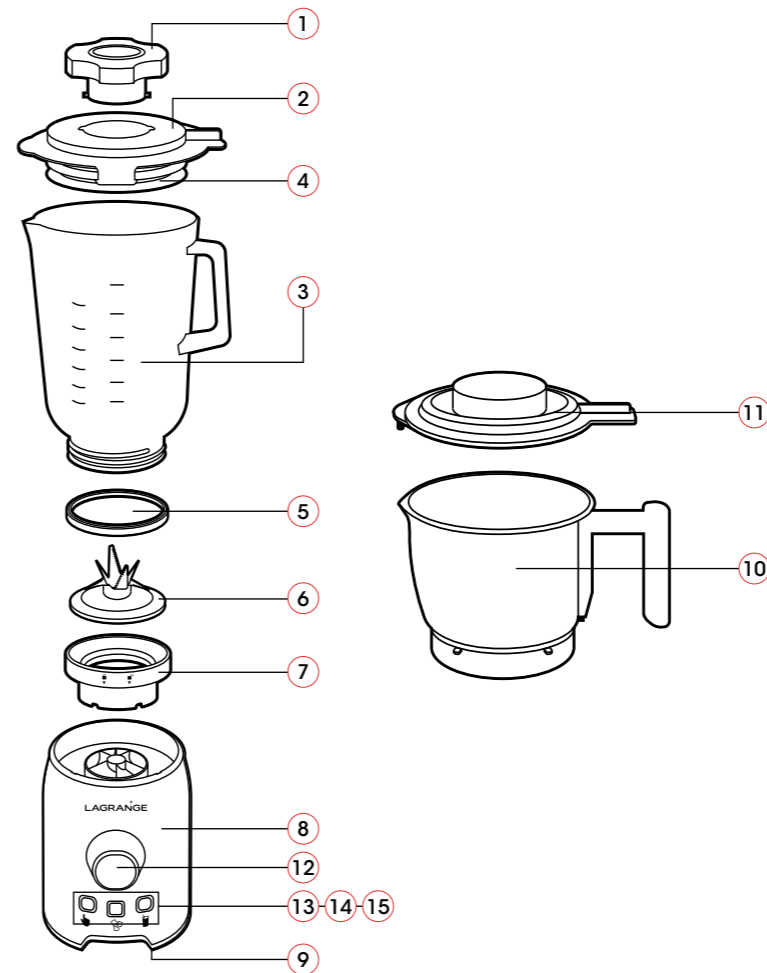
- \* Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- \* Das Gerät auf einer ebenen, waagrechten, trockenen und nicht rutschigen Fläche benutzen.
- \* Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- \* Lassen Sie das Gerät nicht angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- \* Setzen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- \* Die Lüftungsgitter dürfen auf keinen Fall verstopft werden.
- \* Das Gerät nicht auf ein anderes Gerät stapeln.
- \* Kein Teil des Gerätes darf in der Mikrowelle benutzt werden.
- \* Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle zu benutzen oder aufzubewahren.

- \* Das Gerät nie für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck benutzen.
- \* **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.
- \* Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **LAGRANGE**.
- \* Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile **LAGRANGE**.
- \* Achtung, bevor Sie Zubehöerteile installieren, ausbauen oder einrichten, immer den Gerätestecker ziehen.
- \* Um das Gerät nicht zu beschädigen, dürfen in den Bereich zwischen Glasbehälter und Motorblock keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten gelangen.
- \* Die maximal zulässige Füllhöhe der Zubehöerteile darf auf keinen Fall überschritten werden.
- \* Bei der Benutzung des Gerätes niemals mit den Fingern, Händen oder Geräten in das Mixgefäß fassen, ohne das Gerät vorher auszuschalten.
- \* Keine heißen Lebensmittel (über 90°C) in den Mixern füllen.



- \* Temperaturschocks mit dem Glasbehälter und insbesondere sehr schnelles Abkühlen vermeiden (immer einen maximalen Temperaturunterschied von 70°C beachten).
- \* Die Fassung mit den Messern darf erst auf den Motorblock aufgesetzt werden, wenn sie unter das Glasgefäß geschraubt ist.
- \* Vor dem Einschalten des Gerätes darauf achten, dass der Deckel richtig auf dem Mixgefäß sitzt.
- \* Das Gerät nicht leer einschalten.
- \* **Die Messer sind sehr scharf, es müssen Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit den geschliffenen Messern, beim Entleeren des Behälters und beim Reinigen getroffen werden, um Verletzungsgefahren zu vermeiden.**
- \* Das Mixgefäß darf erst vom Sockel genommen werden, wenn der Gerätemotor vollkommen still steht.
- \* Um Spritzgefahren zu vermeiden, darauf achten, dass nicht mehr als 1,5 Liter Flüssigkeit in den Mixer gefüllt werden.

- \* Um jegliche Gefahr von Leckagen zu vermeiden, sicherstellen, dass die Dichtung um die Messereinheit herum positioniert ist, bevor der Mixer eingesetzt wird.



## GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Dosierstopfen 40 mL
2. Deckel mit Einfüllöffnung in der Mitte
3. Glasgefäß (2 L brutto - 1,5 L Nutzinhalt)
4. Silikondichtung des Deckels
5. Dichtung der Messereinheit
6. Satz mit 6 Edelstahlmessern
7. Kunststoffunterteil
8. Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
9. Saugnäpfe
10. Kornmühle aus Edelstahl mit 2 Edelstahlmessern (300 mL) (je nach Modell)
11. Transparenter Kunststoffdeckel mit sicherem Verschluss (je nach Modell)
12. Ein/Aus-Taste und Stufeneinstellung
13. -Taste: Handbetrieb auf höchster Stufe
14. -Taste: Crushed-Eis-Funktion
15. -Taste: Getränkefunktion

### Mixer und Kornmühle

Typ 6090XX

## MERKMALE

- \* Glasgefäß mit Graduierung, Fassungsvermögen 2 L brutto – 1,5 L Nutzinhalt
- \* Sternförmig angeordnetes 6-armiges Messer
- \* Taste für die Stufeneinstellung
- \* Taste für den Handbetrieb auf höchster Stufe
- \* Taste für die Crushed-Eis-Funktion
- \* Taste für die Getränkefunktion
- \* Kunststoffdeckel
- \* Dosierkappe 40 mL
- \* Kornmühle aus Edelstahl, Fassungsvermögen 300 mL (je nach Modell)
- \* Transparenter Kunststoffdeckel
- \* 19 000 U/Minute
- \* 230 Volts - 50 Hz - 1 200 Watts
- \* Das verwendete Kabel ist ein H05VVH2-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup>

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und 2015/863/EU und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

## UMWELT

### Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Sie sind dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät zur Entsorgung an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



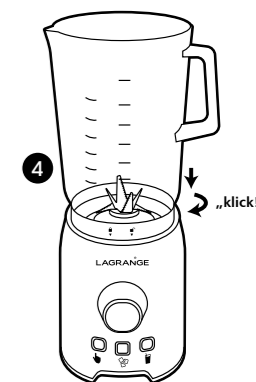
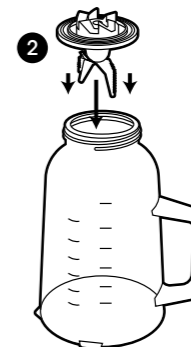
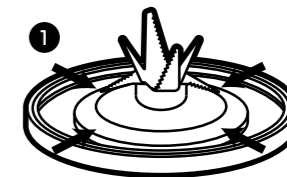
## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

### 1. BENUTZUNG

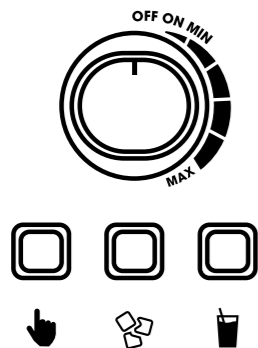
- \* Achten Sie beim Auspacken des Gerätes darauf, alle Transportsicherungen, sowie die Beutel und Verpackungsbeschilderungen sorgfältig zu entfernen.
- \* Kontrollieren Sie, ob alle Einzelteile und das gesamte Zubehör vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind.
- \* Das Kabel vollständig abwickeln und vor dem Gebrauch sorgfältig prüfen.
- \* Reinigen Sie vor Benutzung des Gerätes das Glasgefäß gut mit Wasser und Seife oder Spülmittel.
- \* Spülen sie nach und trocknen Sie sorgfältig alle Teile.  
*Siehe Kapitel Pflege.*

### ZUSAMMENBAU

- \* Den Glasbehälter mit der Oberseite nach unten umdrehen.
- \* Die Silikondichtung um die Messereinheit legen.
- \* Die Messereinheit mit Dichtung im Glasbehälter einsetzen.
- \* Den Klemmring positionieren und im Uhrzeigersinn festziehen.
- \* Den Glasbehälter auf den Sockel stellen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet, bei Bedarf weiter anziehen.
- \* Schließen Sie die Geräteschnur an.



## INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DER SCHNITTSTELLE



- \* Alle Zutaten in das Glasgefäß geben, ohne die oberste Messmarkierung (1500 mL) zu überschreiten.
- \* Damit sich alles gut vermischt, zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Diese Reihenfolge von flüssigen und dann festen Bestandteilen ist wichtig, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden.
- \* Den Deckel auf den Glasbehälter setzen, fest eindrücken und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln. Darauf achten, dass die Rillen des Deckels gut in den Seitenschielen des Glasbehälters positioniert sind. Nicht vergessen, die Dosierkappe in die Deckelöffnung einzusetzen. Dazu die Schienen in die Rillen des Deckels einsetzen und den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln.
- \* Vergewissern Sie sich, dass sich das Einstellrad in der Position OFF befindet, bevor Sie Ihr Gerät anschließen. Das Gerät anschließen.
- \* Die drei Funktionstasten leuchten dann auf. Sie blinken, wenn der Behälter vom Sockel entfernt wird.
- \* Das Gerät durch Drehen des Stufenwahlschalters nach rechts einschalten und die Einschaltfunktion aktivieren.

36

- \* Die Stufe einstellen. Dazu den Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen, um bis zur maximalen Position zu beschleunigen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um bis zur Aus-Position zu verlangsamen.
- \* Bei Verwendung des Wahlschalters können die Funktionstasten nicht gleichzeitig verwendet werden.
- \* Die -Taste kann in „manueller“ Funktion verwendet werden. Die höchste Stufe wird bei jedem Impuls oder kontinuierlich durch Gedrückthalten der Taste angewendet.
- \* Die -Taste kann in „Crushed-Eis“ Funktion verwendet werden. Das Programm arbeitet mit einem Wechsel zwischen höchster Stufe und Ruhezeit, das Programm stoppt automatisch nach 60 Sekunden. Es kann jedoch vorher durch erneutes Drücken der -Taste gestoppt werden.
- \* Die -Taste kann in der „Getränke“-Funktion verwendet werden, um jede Art von Smoothies, Frappés, Milchshakes oder andere Getränke herzustellen. Das Programm dauert 60 Sekunden auf höchster Stufe und stoppt automatisch. Es kann jedoch vorher durch erneutes Drücken der -Taste gestoppt werden.
- \* Sollen im Laufe des Mixvorgangs Zutaten hinzugefügt werden, den Dosierstopfen aus dem Deckel ziehen und die Zutaten durch die Öffnung im Deckel einführen.
- \* Das Gerät darf nicht länger als 1 Minute mit dem Glasbehälter oder mit der Kornmühle auf maximaler Stufe verwendet werden. Nach einem 1-minütigen Zyklus eine Pause von 10 Sekunden einlegen.
- \* Achten Sie darauf, Fleisch und feste Lebensmittel klein zu schneiden, bevor Sie sie in den Mixer füllen. Wenn große Mengen Lebensmittel gemixt werden sollen, arbeiten Sie portionsweise in kleinen Mengen. Wir empfehlen Ihnen nicht, Kartoffelpüree mit Ihrem Gerät herzustellen, da die Messer des Geräts die in der Kartoffel enthaltene Stärke verarbeiten und das Püree dadurch klebrig wird. Außerdem kann diese Reaktion dazu führen, dass sich der Mixermotor erhitzt und Schaden nimmt.
- \* Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie den Deckel abnehmen.

## ACHTUNG:

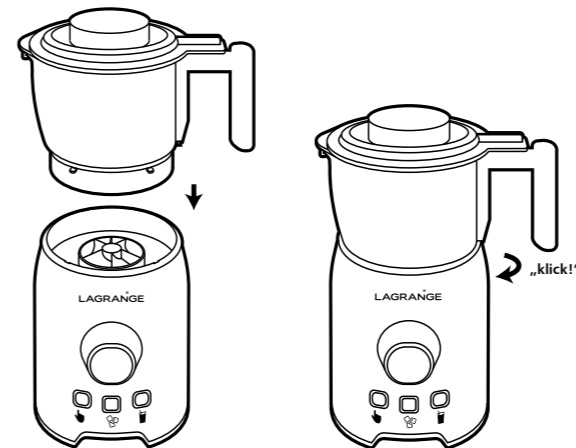
**Während des laufenden Mischvorgangs niemals den Deckel abnehmen.**

**Sollen im Laufe der Zubereitung Zutaten beigefügt werden, den Dosierstopfen öffnen oder das Gerät vorher ausschalten.**

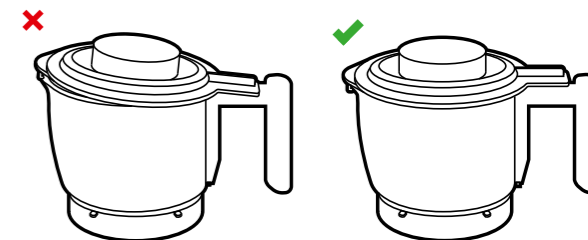
Für jede Art der Zubereitung ist es wichtig, zunächst mit einer niedrigen Drehzahl zu beginnen und sie langsam zu steigern.

## Kornmühle (je nach Modell)

- \* Die Kornmühle auf den Sockel des Mixers stellen und verriegeln, indem sie in den Sockel gedrückt und dann im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis sie mit einem Klickgeräusch einrastet.



- \* Die Zutaten in die Edelstahlschüssel geben, ohne die 300 mL-Markierung zu überschreiten.
- \* Den Deckel auf den Edelstahlbehälter setzen und verriegeln, indem er fest eingedrückt und dann im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet. Darauf achten, dass die Rille des Deckels unter dem Ausgießer des Edelstahlbehälters positioniert ist.



Die Kornmühle kann für vielfältige Anwendungen eingesetzt werden:

- \* Zum Zerkleinern von Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln...
- \* Zum Mahlen von Kaffee, Gewürzen, Getreide...
- \* Zum Hacken von Zwiebeln.
- \* Zum Bereiten von Puderzucker aus Kristallzucker, von Streuseln aus Getreide und trockenen Keksen oder von Paniermehl aus Zwieback oder trockenem Brot...
- \* Zum Hacken von rohem oder gekochtem Fleisch...

**Achtung: Den maximalen Füllstand von 300 mL des Mahlwerks nicht überschreiten. Bei Bedarf mehrere Vorgänge mit kleineren Mengen durchführen.**

**Die Kornmühle darf nicht für flüssige Zubereitungen verwendet werden.**

37

DEU

### **THERMISCHE SICHERHEIT**

- \* Das Gerät verfügt über eine thermische Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- \* Wenn sich das Gerät von selbst abschaltet und Sie es nicht wieder einschalten können, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn es immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an eine der autorisierten technischen Kundendienststellen.

### **AUSSCHALTEN DES GERÄTES**

- \* Bei Verwendung des Stufenwahlschalters wird das Gerät dadurch ausgeschaltet, dass der Stufenwahlschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position gedreht wird.
- \* Bei Verwendung einer Funktionstaste das Ende des Zyklus abwarten oder die aktivierte Funktionstaste erneut drücken.
- \* Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- \* Den Glasbehälter oder die Kornmühle vom Sockel entriegeln.
- \* Den Deckel des Glasbehälters oder des Edelstahlbehälters durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entriegeln, dann die Zubereitung in ein Gefäß füllen.

### **PFLEGE**

#### **ACHTUNG:**

**Den Sockel des Gerätes und den Stecker niemals in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.**

**Für die Plastikteile keine scharfen oder scheuernden Tücher und Mittel benutzen, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten. Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen.**

**Nehmen Sie das Gerät vollkommen auseinander, vergessen Sie den Dichtungsring nicht.**

**Der Behälter kann nach dem Entfernen von Klemmring, Messereinheit und Dichtung in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Die Messereinheit darf nie im Wasser eingeweicht werden.**

**Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie niemals Kratzschwämme oder Scheuermittel.**

**Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, den Deckel und die Dichtungen von Hand zu reinigen.**

#### **Ausbau:**

- \* Den Klemmring des Glasbehälters durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (Behälter mit der Oberseite nach unten umgedreht) lösen und die 6er-Messereinheit und die Dichtung entfernen, um sie richtig zu reinigen.
- \* Nach dem Reinigen des Glasbehälters den Behälter mit der Oberseite nach unten umdrehen und die Messereinheit und Dichtung wieder einsetzen. Den Klemmring wieder einsetzen und im Uhrzeigersinn gut festziehen.

**Tipp:** Zum Vorreinigen oder zum groben Reinigen zwischen 2 Zubereitungen ca. 1 Liter heißes Wasser in das Gefäß gießen und den Mixer 30 Sekunden lang bei einer mittleren Drehzahl laufen lassen.

## REZEPTE

### CRÊPE-TEIG

*Zutaten (etwa für 12 Crêpes): 250g Mehl – 2 Eier – 3 Esslöffel Zucker – 25g geschmolzene Butter – ½ Kaffeelöffel Salz – 3 Esslöffel Öl – 1 Esslöffel Rum – ½ Liter Milch.*

Mehl und Eier in die Glasschüssel des Mixers füllen. Zucker, Salz, die geschmolzene Butter und das Öl hinzufügen. Das Gerät einschalten. Die Milch langsam durch die Deckelöffnung zugießen. Den Rum hinzufügen. Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

### SCHOKOLADE- ODER VANILLE-MILCHSHAKE

*Zutaten (für ca. 8 kleine Gläser): 6 Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis – 40cl Milch – 8 Eiswürfel.*

Die Eiswürfel in den Mixerbehälter geben und einige Sekunden lang zu Crushed Eis mixen. Eis und Milch in den Mixerbehälter geben und mixen. Den Milchshake sofort servieren.

### EISKAFFEE

*Zutaten: 15cl Kaffee – 2 Esslöffel Zucker – 30cl Milch – Eiswürfel.*

Ca. 10 Eiswürfel in den Mixerbehälter geben und einige Sekunden lang zu Crushed Eis mixen. Den Mixer wieder einschalten. Kaffee, Zucker und Milch in die Schüssel des Mixers hinzugeben. Den Mixer wieder einschalten. Den Eiskaffee sofort servieren, eventuell noch Eiswürfel hinzufügen.

### MANGO LASSI

*Zutaten: 4 Becher Naturjoghurt – 1 Glas Vollmilch – 4 Esslöffel Zucker – eine geschälte – kleingeschnittene Mango – 2 Bananen – 10cl Apfelsaft.*

Alle Zutaten in die Glasschüssel des Mixers füllen. Die Zubereitung mixen. Mit Eiswürfeln servieren.

### APFEL-ERDBEER-BANANEN-SMOOTHIE

*Zutaten: 250g Erdbeeren – 2 Bananen – 10cl Apfelsaft.*

Alle Zutaten in die Glasschüssel des Mixers füllen. Die Zubereitung mixen. Mit Eiswürfeln servieren.

### MOJITO

*Zutaten: 30 Pfefferminzblätter – 8 Kaffeelöffel brauner Zucker – Saft von 2 Limetten – 180 ml weißer kubanischer Rum – 250ml Sprudelwasser – 10 Eiswürfel*

Die Limetten auspressen und den Saft mit Rum, Zucker und Eiswürfeln in das Glasgefäß des Mixers füllen. 40 bis 60 Sekunden lang mixen, bis die Eiswürfel gecrusht sind. Mineralwasser und Minze hinzufügen und mehrere Sekunden lang auf kleiner Stufe mixen. Gleich servieren.

*Hinweis: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich, mit Mäßigung genießen..*

### PIÑA COLADA

*Zutaten: 500ml Kokosmilch – 250ml Ananassaft – 250ml weißer Rum.*

Alle Zutaten in das Glasgefäß des Mixers füllen. Die Zubereitung mixen. Gleich servieren.

*Hinweis: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich, mit Mäßigung genießen.*

### TOMATEN-GAZPACHO

*Zutaten (für ca. 1,5L Zubereitung): 6 Tomaten – 1 Salatgurke – 1 Zwiebel – 1 rote Paprikaschote – 1 gelbe Paprikaschote – 2 Knoblauchzehen – 4 Esslöffel Weinessig – 4 Esslöffel Olivenöl – Saft einer Zitrone – 1 Esslöffel Tomatenmark – ½ Glas Wasser – Basilikum – Piment – Salz und Pfeffer.*

Tomaten schälen, entkernen und in Stücke schneiden, Salatgurke und Zwiebel schälen und grob hacken, Paprikaschoten entstielen, entkernen und in schmale Spalten schneiden, Knoblauch schälen und zerdrücken. Wasser hinzugeben und diese Zutaten mixen, dann Essig, Öl, Zitronensaft, Basilikum und Tomatenmark hinzugeben und mixen. Salzen und pfeffern, eine Prise Piment hinzufügen. Wenn Sie eine flüssigere Konsistenz bevorzugen, mit etwas Wasser verlängern. Für ein glattes Gazpacho ohne Gemüsefasern können Sie die Zubereitung auch durch ein feines Sieb streichen. Bis zum Servieren kühl stellen.

### MÖHRENPÜREE

*Zutaten: 900g Möhren – Gemüsebrühe – 45g Butter – 45g Crème Fraiche – Salz und Pfeffer – geriebene Muskatnuss.*

Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. 20 Minuten in der Gemüsebrühe garen. In den Mixer geben, geschmolzene Butter, Crème fraiche, Salz und Pfeffer, dann Muskatnuss hinzufügen. Auf ganz kleiner Hitze warm halten.

## BROKKOLIPÜREE

*Zutaten: 500g Brokkoli – Gemüsebrühe – 25cl flüssige Crème Fraiche – Salz und Pfeffer.*

Brokkoli waschen.

Die Brokkoliröschen 10 Minuten in der Gemüsebrühe garen.

In den Mixer geben, mixen und Crème fraiche, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Zubereitung mixen.

Bis zum Servieren auf ganz kleiner Hitze warm halten.

## APFELKOPF MIT VANILLE

*Zutaten: 800g Äpfel – 2 Vanilleschoten – 10cl Wasser – 150g Kristallzucker.*

Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden und entkernen.

Das Wasser in einem Topf mit dem Zucker und den aufgeschlitzten, ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen.

Äpfel in das kochende Wasser geben. Auf milder Hitze unter gelegentlichem Umrühren 20 Minuten garen.

Die Vanilleschoten entfernen, dann die Zubereitung mixen.

Warm oder kalt mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

## ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

### Garantie für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)) registrieren.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

### Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

### Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

### LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

**Frankreich**

E-mail: [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## SAFETY INSTRUCTIONS

*Read these instructions carefully and keep them with you so that you can consult them later on.*

- \* This device should not be used by children. Keep the device and its cable out of the reach of children.
- \* This device can be used by persons with limited physical, sensory or cognitive capacities or who lack adequate experience or knowledge, provided they are supervised or receive instructions for the safe use of the device and insofar as they fully understand the potential dangers.
- \* Children must not use the device as a toy.
- \* The complete instructions for safely cleaning the device are specified in the "Upkeep" section of this manual.
- \* Always completely unwind the cord.
- \* Always unplug the device from the power socket if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

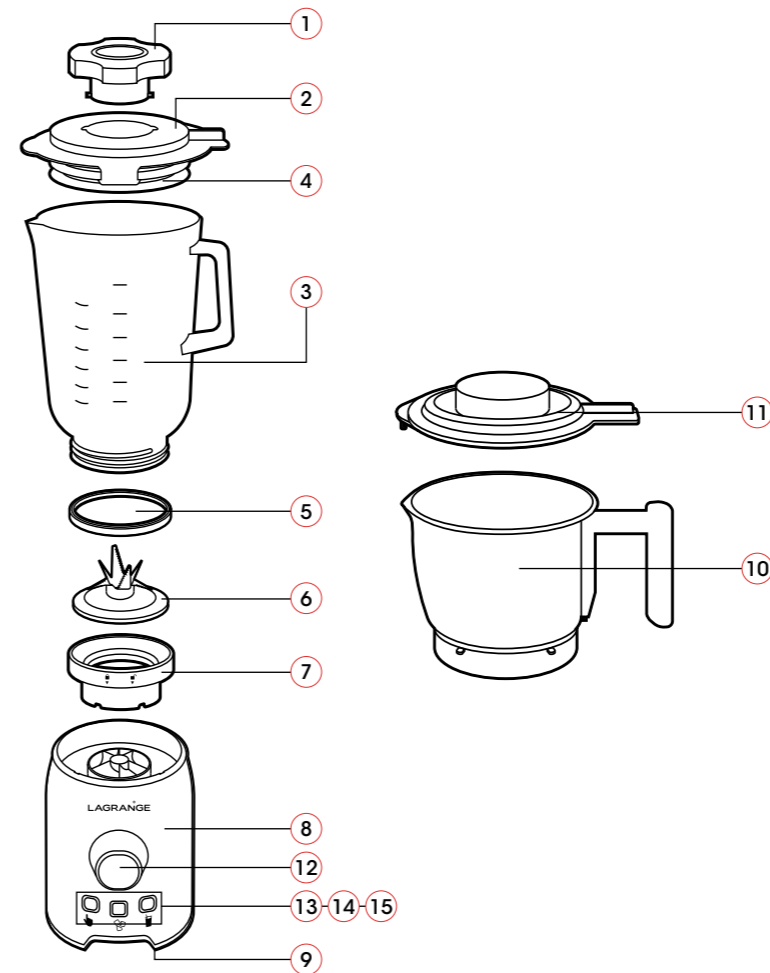
- \* Plug the device's power cable into a 10/16 A socket fitted with an earthing contact.
- \* If you have to use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm<sup>2</sup>.
- \* Never put the unit into water.
- \* During operation, the unit can move slightly on the work surface due to vibrations. Never put the unit on the edge of a work space or table.
- \* Always thoroughly clean the parts used for preparation after each use.
- \* Make sure that the wiring of your electrical system is compatible with that of the unit.
- \* It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.
- \* If the power cable is damaged, to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service, or a qualified person that has been approved by **LAGRANGE**.

- \* These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- \* Use the unit on a flat, horizontal, dry and non-sliding surface.
- \* Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- \* Never leave your unit plugged in without using it.
- \* Never let the unit operate without surveillance.
- \* Never block the aeration vents.
- \* Never put the unit on another unit.
- \* Never put any part of the unit in a microwave.
- \* For your safety, it is recommended that you never use or leave your unit in an area exposed to foul weather and moisture.
- \* Never use the unit for any purpose other than its intended use.
- \* CAUTION: Risk of injury if the product is used incorrectly.
- \* If your unit is damaged, do not use it and contact the **LAGRANGE** after-sale service.




- \* For your safety, only use **LAGRANGE** accessories and spare parts suited to your unit.
- \* Warning: always unplug the unit before installing, removing or positioning the accessories.
- \* To avoid any failures of the unit, do not let any food or liquid into the connection point between the glass bowl and the motor block.
- \* Never exceed the maximum level authorized on the accessories.
- \* During the use of the unit, never insert fingers, hands or utensils into the bowl without having first unplugged the unit.
- \* Never fill the blender with very hot foods (above 90°C).
- \* Avoid thermal shocks to the glass bowl and in particular very rapid cooling (always respect a maximum temperature difference of 70° C)
- \* Never put the base on the motor block without having first attached the bowl.
- \* Make sure that cover is correctly positioned on the bowl before starting the unit.



- \* Never start the unit when it is empty.
- \* **The blades are very sharp and precautions must be taken during handling of the sharp cutting blades and when emptying and cleaning the bowl to avoid any risk of injury.**
- \* Always wait for the complete stopping of the motor of the unit before removing the bowl from its base.
- \* To avoid all risk of splashing, be careful not to exceed 1.5 liter of liquid in the blender.
- \* In order to avoid all risk of leaks, position the seal on the blade unit before installing the blender.
- \* To avoid the risk of any leakage, ensure that you place the seal around the blade assembly before installing the blender.



## DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Measuring cap 40 mL
2. Cover with central filling opening
3. Glass bowl (2 L gross – 1.5 L net)
4. Silicone lid seal
5. Blade assembly seal
6. Set of 6 stainless steel blades
7. Plastic motor housing
8. Brushed stainless steel body
9. Suction pads
10. Stainless steel grinder with 2 stainless steel blades (300 mL) (depending on model)
11. Clear plastic lid with locking system (depending on model)
12. On/Off button and speed control
13.  button: manual operation at maximum speed
14.  button: crushed ice function
15.  button: drink function

### Blender with mill

Type 6090XX



## CHARACTERISTICS

- \* Graduated glass bowl, capacity 2 L gross – 1.5 L net
- \* Star-shaped 6-blade knife
- \* Speed control button
- \* Manual operation button at maximum speed
- \* Crushed ice function button
- \* Drink function button
- \* Plastic lid
- \* 40 mL measuring cap
- \* Stainless steel grinder, capacity 300 mL (depending on model)
- \* Clear plastic lid
- \* 19 000 rotations/minute
- \* 230 Volts - 50 Hz - 1 200 Watts
- \* The cable that is used is a H05VVH2-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup>

These units are in compliance with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU and 2015/863/EU and the EC food contact regulation 1935/2004.

## ENVIRONMENT

### Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, the elimination of electrical equipment at the end of its working life must be done according to very specific rules and requires the involvement of all parties, suppliers and users.



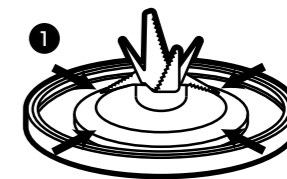
That is why your unit, as indicated by the symbol on its information plate, must never be thrown into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its elimination, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. To obtain information about the centers for collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities of your region, the household waste collection services or the store where you purchased your unit.

## START-UP AND USE

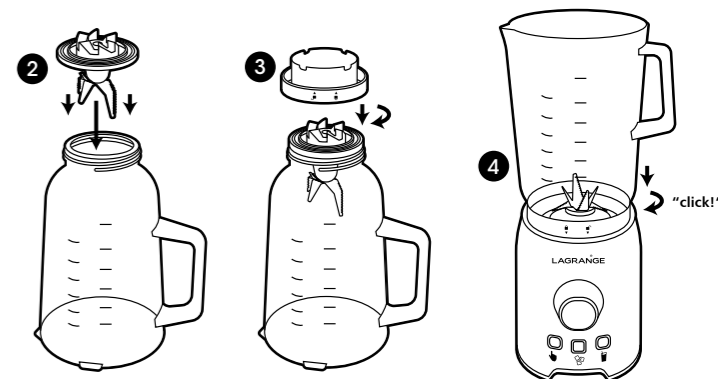
### 1<sup>ST</sup> USE

- \* When you unwrap your unit, carefully remove all of the securing elements and bags and labels from the packaging.
- \* Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- \* Fully unwind the cable and carefully examine it before use.
- \* Before using your unit, thoroughly clean all of the parts in water with soap or dishwashing liquid added.
- \* Rinse and carefully dry all of the parts.  
See *upkeep section*.

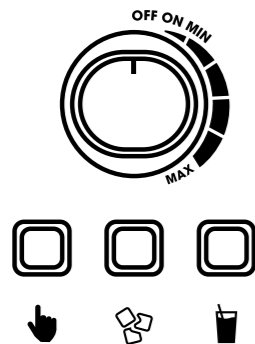


### ASSEMBLY

- \* Flip your glass bowl upside down.
- \* Place the silicone seal around the blade assembly.
- \* Place the blade and seal assembly in the glass bowl.
- \* Position the tightening ring, screw clockwise and tighten.
- \* Position the glass bowl on the base and turn it clockwise until you hear a "click" fixing it in place, tighten further if necessary.
- \* Plug in the power cord.








## START-UP AND USING THE INTERFACE



- \* Put all of the ingredients in the glass bowl without going beyond the last graduation (1500 mL).
- \* For a homogeneous mixture, put the liquid ingredients in first and then add the solid ingredients. It is important to respect this order of liquid then solid ingredients so that the motor is not overworked.
- \* Place the lid on the glass bowl, push it down firmly and turn clockwise to lock it in place. Make sure that the notches on the lid are correctly positioned in the bars on the sides of the glass bowl. Don't forget to put the measuring cap in the hole in the lid by placing the bars in the lid's notches, then lock it in place by turning it clockwise.
- \* Ensure the speed control is in the OFF position before plugging in your device. Plug the device.
- \* The three "function" buttons will then light up. They will flash when you remove the bowl from the base.
- \* Switch on the device by turning the speed control to the right and activating the "on" function.
- \* Adjust the speed by turning the control clockwise for accelerating to maximum speed or counter-clockwise to slow down until arriving at the off position.

50

- \* The "function" buttons cannot be used simultaneously with the speed control.
- \* You can use the "Symbol - Blade" button with the "manual" function. Each press will produce the maximum speed, likewise when the button is pressed and held.
- \* You can use the  button with the "manual" function. Each press will produce the maximum speed, likewise when the button is pressed and held.
- \* You can use the  button with the "crushed ice" function. The program alternates between full speed and pauses, stopping automatically after 60 seconds. However, you can stop the program before by pressing the same  button.
- \* You can use the  button with the "drink" function to make all your smoothies, iced coffees, milkshakes or other drinks. The program will run for 60 seconds at full speed and will stop automatically. However, you can stop the program before by pressing the same  button.
- \* To add ingredients during the mixing, remove the measuring cap located on the cover and insert the ingredients through the opening of the cover.
- \* Do not use the device for more than 1 minute at maximum speed with the glass bowl or the grinder. Take a 10 second break after a one-minute cycle.
- \* Be careful to cut meat and solid foods into pieces before putting them in the blender. If you must mix large quantities of foods, do so progressively, in small portions. We do not recommend that you make mashed potatoes with your device as its blades will thicken the starch in the potatoes and produce a sticky mixture. This reaction can also cause the blender's motor to overheat and could damage it.
- \* Always stop the unit before opening the cover.

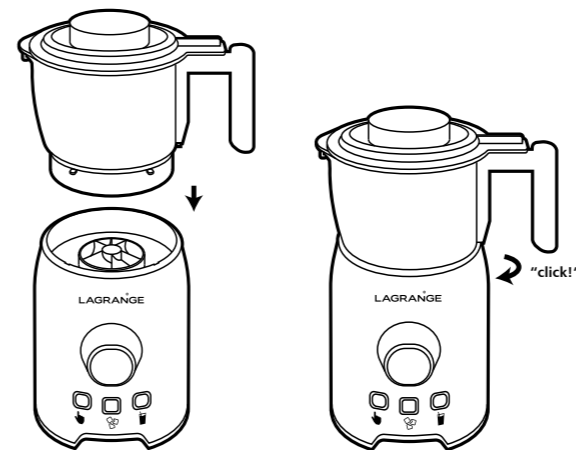
## WARNING:

**Never take off the cover during the mixing of the preparation. To add ingredients during the mixing, remove the measuring cap from the cover or first stop the unit.**

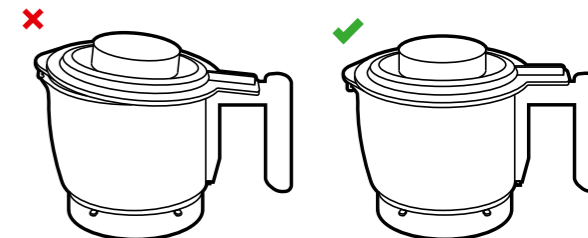
For all types of preparation, it is important to start mixing at a slow speed and to progressively increase the mixing speed.

## Grinder (depending on model)

- \* Place the grinder on the base of the blender, then lock in place by pushing firmly into the base and turning clockwise until it clicks.



- \* Put the ingredients in the stainless-steel bowl without passing the 300 mL level.
- \* Place the lid on the stainless steel bowl and lock in place by pushing firmly and turning clockwise until it clicks. Make sure that the notch on the lid is correctly positioned under the pouring spout of the stainless steel bowl.



You can use your grinder for a multitude of purposes:

- \* Crushing walnuts, hazelnuts, almonds...
- \* Grinding coffee, spices, seeds...
- \* Mince the onions.
- \* Make icing sugar from granulated sugar, a crumble from cereal
- \* and cookies or bread crumbs from rusks or dry bread...
- \* Chop raw or cooked meat...

**Be careful not to exceed the maximum level of 300 mL on the grain mill. Repeat several times if necessary. Do not use the grinder for liquid mixtures.**

51

## TEMPERATURE SAFETY

- \* The appliance has a temperature safety device that protects the appliance from overheating.
- \* If the appliance switches off by itself and you cannot turn it back on, unplug it and wait for around 15 minutes before plugging it back in again. If it still does not work, call upon one of the authorised technical assistance services.

## STOPPING THE DEVICE

- \* If you use the speed control, stop the device by turning the control counter-clockwise to the off position.
- \* If you are using a "function" button, wait for the end of the cycle or press the "function" button a second time.
- \* Unplug the device.
- \* Unlock the glass bowl or the grinder from the base.
- \* Unlock the lids of the glass or stainless steel bowl by turning them counter-clockwise before pouring the mixture into a container.

## UPKEEP

### WARNING:

**Never put the body of the unit or the cord in water and never put them in the dishwasher. Never use aggressive or abrasive fabrics or products on the plastic parts to preserve the plastic and its shine.**

**Always unplug the unit before cleaning it. Entirely dismantle the product, without forgetting the seal.**

**You can put the bowl in the dishwasher after removing the tightening ring, blade assembly, and seal.**

**Do not leave the blade assembly soaking in water.**

**Clean the base with a moist cloth. Never use abrasive sponges or products for cleaning. For optimal results, we recommend washing the cover and the seals by hand.**

### Dismantling:

- \* Unscrew the glass bowl's tightening ring by turning it anti-clockwise (bowl turned upside down) and remove the 6-blade assembly and the seal so they can be cleaned.
- \* Once the glass bowl has been cleaned, place the bowl upside down and replace the blade and seal assembly. Refit the tightening ring and screw clockwise until tight.

Tip: For a pre-cleaning or fast cleaning between 2 preparations, put about 1 liter of hot water in the bowl and run the blender for 30 seconds on intermediate speed.

## RECIPES

### DOUGH FOR CRÊPES

*Ingredients (for about 12 crêpes): 250g of flour – 2 eggs – 3 tablespoons of granulated sugar – 25g of melted butter – ½ demitasse spoon of salt – 3 tablespoons of oil – 1 tablespoon of rum – one ½ liter of milk.*

Put the flour and the eggs in the glass bowl of the blender.

Add the sugar, salt, melted butter and oil.

Start the unit.

Progressively add the milk through the central opening of the cover.

Add the rum. Let sit for at least one half-hour.

### CHOCOLATE OR VANILLA MILKSHAKE

*Ingredients (for about 8 small glasses): 6 scoops of vanilla or chocolate ice cream – 40cl of milk – 8 ice cubes.*

Put the ice cubes in the blender's bowl and mix for a few seconds to get crushed ice.

Add the ice and milk to your blender's bowl, then mix.

Serve the milk-shake immediately.

### ICED COFFEE

*Ingredients: 15cl of coffee – 2 tablespoons of granulated sugar – 30cl of milk – ice cubes.*

Put about 10 ice cubes in the blender's bowl and mix for a few seconds to get crushed ice.

Switch the blender on again.

Put the coffee, the sugar and the milk in the bowl of your blender.

Start the blender again. Serve immediately. You can add ice cubes.

### MANGO LASSI

*Ingredients: 4 jars of plain yogurt – 1 glass of whole milk – 4 tablespoons of granulated sugar – one mango – peeled and cut into small pieces – 2 bananas – 10cl of apple juice.*

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender. Blend the mixture.

Serve with ice cubes.

### APPLE STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

*Ingredients: 250g of strawberries – 2 bananas – 10cl of apple juice.*

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender. Blend the mixture.

Serve with ice cubes.

### MOJITO

*Ingredients: 30 mint leaves – 8 demitasse spoons of brown sugar – juice of 2 limes – 180ml of Cuban White Rum – 250ml of sparkling water – 10 ice cubes.*

Squeeze the limes and put the juice in the glass bowl of the blender with the rum, the sugar and the ice cubes.

Mix for 40 to 60 seconds until the ice cubes are crushed. Then add the sparkling water and mint and mix on low speed for a few seconds.

Serve.

*N.B.: Alcohol abuse is dangerous for your health, to be consumed with moderation.*

### PIÑA COLADA

*Ingredients: 500ml of coconut milk – 250ml of pineapple juice – 250ml of white rum.*

Put all of the ingredients in the glass bowl of the blender.

Blend the mixture.

Serve.

*N.B.: Alcohol abuse is dangerous for your health, to be consumed with moderation.*

### TOMATO GAZPACHO

*Ingredients (for a mixture of approx. 1.5L): 6 tomatoes – 1 cucumber – 1 onion – 1 red bell pepper – 1 yellow bell pepper – 2 cloves of garlic – 4 tablespoons of wine vinegar – 4 tablespoons of olive oil – juice of one lemon – 1 tablespoon of tomato concentrate – ½ glass of water – basil – hot pepper – salt and pepper.*

Peel, take out the seeds, and cut the tomatoes into pieces, peel and coarsely chop the cucumber and onion, hull and remove the seeds from the bell peppers and cut them into strips, peel and crush the cloves of garlic.

Add the water and these ingredients to the blender before adding the vinegar, oil, lemon juice, basil and tomato paste and mix. Add salt, pepper, and hot pepper. If you prefer a more fluid texture, add some water. You can also put the preparation through a conical strainer for a gazpacho which is smooth and without pulp. Keep in refrigerator until serving.

### CARROT PURÉE

*Ingredients: 900g of carrots – vegetable broth – 45g of butter – 45g of crème fraîche – salt and pepper – powdered nutmeg.*

Wash the carrots, peel them and cut them into sections.

Cook them for 20 minutes in the vegetable broth.

Put them in the blender and add the melted butter, fresh cream, salt and pepper, then nutmeg. Blend the mixture.

Keep warm on a very low heat.

## BROCCOLI PURÉE

*Ingredients: 500g of broccoli – vegetable broth – 25cl of liquid crème fraiche – salt and pepper.*

Wash the broccoli.

Cook the florets for 10 minutes in the vegetable broth.

Put them in the blender, mix and add the fresh cream, salt and pepper.

Blend the mixture.

Keep warm on a very low heat until you are ready to serve.

## VANILLA APPLE SAUCE

*Ingredients: 800g of apples – 2 vanilla pods – 10cl of water – 150g of granulated sugar.*

Peel the apples, cut them into 8 and remove the seeds.

In a pan, bring the water to a boil with the sugar and the split and scraped vanilla pods.

Once the water is boiling, add the apples. Cook on a low heat stirring from time to time for about 20 minutes.

Remove the vanilla pods then blend the mixture in the blender.

Eat hot or cold with a scoop of vanilla ice cream.

## GUARANTEE TERMS

### Guarantee for LAGRANGE household appliances.

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the LAGRANGE web site ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects.

The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the LAGRANGE after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

### Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing. However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

### Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

### LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail: [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)



**LAGRANGE<sup>®</sup>**

17 Chemin de la Plaine  
ZA les Plattes - CS 30228  
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr  
**[www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)**

