

Qilive



Cooking machine Q.5423

- FR** Robot cuiseur
- ES** Robot de cocina
- IT** Robot cuocitore
- PT** Robô de cozinha

FR

Manuel d'utilisation

HU

Használati utasítás

RO

Manual de instrucțiuni

RU

Руководство пользователя

UA

Довідник користувача

SOMMAIRE :

1. CONSIGNES DE SECURITE	P. 3
2. DESCRIPTION	P. 9
3. INSTALLATION	P. 11
4. UTILISATION	P. 11
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 18
6. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ	P. 19

1. CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite.

2. Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abimé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

3. Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels

que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.

4. ATTENTION : Une mauvaise utilisation de l'appareil pourrait présenter un danger et provoquer des blessures.

5. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'appareil doit être utilisé uniquement avec la base fournie.

6. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.

7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.

8. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

9. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

10. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

11.ATTENTION : L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

12. Veillez à fixer correctement le couvercle du bol avant de mettre l'appareil en marche.

13. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

14. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

15. Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger, lorsque vous videz le bol de préparation et lors du nettoyage du robot : risque de coupure !

16. Ne jamais insérer votre main dans le bol de préparation lorsque l'appareil est branché. Ne toucher jamais la lame à mélanger lorsque l'appareil est branché et en marche.

17. Cet appareil doit être connecté à une prise reliée à la terre. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre.

18. Vérifiez que le voltage marqué sur la plaque signalétique correspond bien à celui de votre installation. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas votre appareil, et consultez un technicien qualifié.

19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le produit est posé.

20. Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil à l'extérieur ou dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

21. Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.

22. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

23. Ne branchez pas le produit et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.


24. N'utilisez pas l'appareil les pieds nus ou mouillés.

25. Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise.

26. Pendant son fonctionnement, évitez de déplacer l'appareil.

27. L'appareil doit être utilisé et reposé sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.



Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50cm vers le haut et une distance de 20cm sur les côtés.

28.  En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes pouvant causer de graves brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (parties métalliques accessibles et parties plastiques à proximité des parties métalliques).

29. Pendant l'utilisation du mode vapeur, tenez les enfants à l'écart de l'appareil et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.

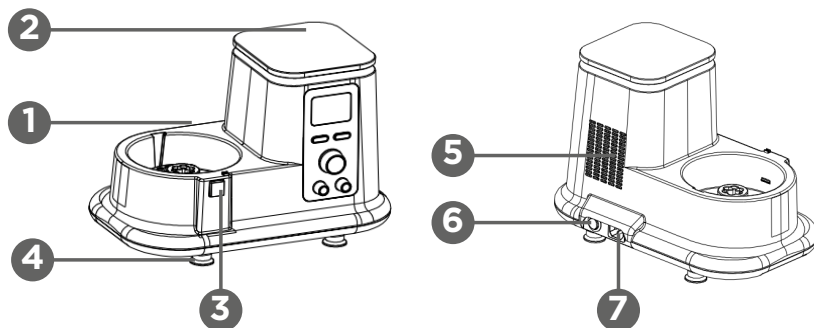
30. Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des events à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Eloignez vos mains et votre visage de l'appareil pour éviter tout contact avec la vapeur.

31. Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

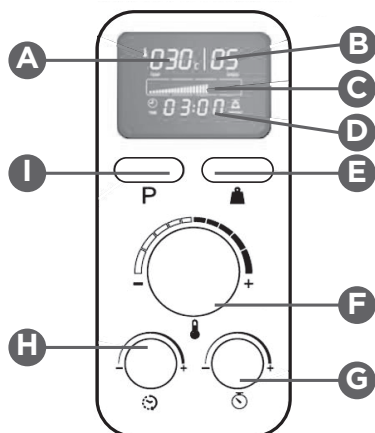
32.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte  séparée. Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et

électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte séparée. Des systèmes et des lieux de collecte (centres de tri, déchetterie) sont mis à votre disposition par les collectivités locales et les distributeurs. En confiant votre produit en fin de vie à la filière de recyclage adéquate, vous contribuez à protéger l'environnement ainsi que votre santé.

2. DESCRIPTION


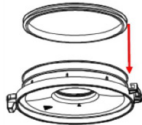
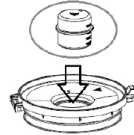




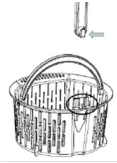
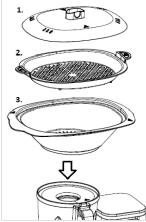
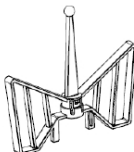
- | | |
|--|---|
| 1. Corps de l'appareil | 4. Patins anti-dérapants |
| 2. Balance électronique en verre | 5. Grille de ventilation |
| 3. Bouton de verrouillage/
déverrouillage sécurisé du bol de
préparation | 6. Bouton Marche/arrêt |
| | 7. Prise de raccordement de
l'appareil |



- | | |
|--|---|
| A. Affichage de la température | F. Bouton sélection de la
température de cuisson allant de
30°C à 120°C |
| B. Affichage des vitesses | G. Bouton sélection de la vitesse de
0 à 10 |
| C. Affichage du variateur de vitesse | H. Bouton minuteur de 1 sec. à 60
min. |
| D. Affiche du poids ou du minuteur | I. Bouton selection de la fonction
Pulse |
| E. Bouton de pesage de 1gr à 5kg
max. | |

ACCESSOIRES

Accessoire	Schéma	Vitesse	Utilisation	Avertissement
Bol de préparation en acier inoxydable		De 0 à 10	Capacité maximale 2L. Une graduation de 0.5L.	DANGER : Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal pour éviter tout risque d'ébullition ! Utilisez la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol.
Couvercle du bol avec son joint étanche		Pour toutes les vitesses	Le couvercle doit toujours être placé sur le bol lorsque l'appareil est en marche	DANGER : Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle pour éviter tout risque de brûlure.
Gobelet doseur		Ne peut être enlevé que lors des vitesses 1 à 3	Pour fermer l'orifice du couvercle du bol Pour doser différents ingrédients jusqu'à 100ml (graduation 0.25ml)	DANGER : Ne jamais retirer le gobelet doseur avec une vitesse au-delà de 4 ou en mode Pulse.
Lame en acier inoxydable		De 0 à 10	Pour hacher, émincer, pétrir des pâtes à pains, mixer et piler des glaçons. La lame est assemblée dans le bol et ne peut pas être retirée.	DANGER : Risque de coupe ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer.
Spatule		Vitesses 1 à 3	Pour remuer et mélanger les ingrédients tout au long de la préparation du plat en phase de mixage ou de cuisson. Il suffit de l'insérer via l'orifice d'ouverture du couvercle. Pour racler les préparations qui adhèrent à la surface interne du bol; Comme outil de maintien et de récupération du panier de cuisson avec son crochet situé à l'extrémité de sa manche.	DANGER : la spatule doit uniquement être utilisée avec le couvercle fermé et une vitesse programmée entre 1 et 3. Ne jamais utiliser la spatule avec une vitesse programmée au-delà de 4 et en mode Pulse. Toujours débrancher l'appareil pour racler les aliments sur la surface interne du bol.

<p>Panier de cuisson</p>		<p>Ne jamais utiliser au-delà de la vitesse 1 ou pendant les modes de mixage</p>	<p>Pour filtrer lors des préparations de jus de fruits ou de légumes; Pour la préparation des cuissons à l'étouffée; Pour cuire des petites portions, la quantité maximale d'eau versée dans le bol est de 600ml.</p>	<p>DANGER : Faites attention lorsque vous manipulez le panier car il peut devenir très chaud au cours de la cuisson.</p>
<p>Ensemble plateau de cuisson vapeur</p>		<p>Vitesses 1 ou 2 (risque d'ébullantage !)</p>	<p>Les plateaux vapeur sont composés de 3 parties: - Un couvercle transparent et résistant - Un plateau vapeur supérieur, à utiliser uniquement avec le plateau vapeur inférieur - Un plateau vapeur inférieur.</p>	<p>DANGER : Ne jamais utiliser les plateaux vapeur sans le couvercle pour éviter tout risque de brûlure. Toujours tenir les plateaux vapeur par les poignées et faire attention en retirant le bac de condensation pour éviter tout risque de brûlure avec l'évaporation.</p>
<p>Agitateur Papillon</p>		<p>Ne peut être utilisé que lors des vitesses 1 à 3.</p>	<p>Monter les œufs en neige; Préparer les crèmes fouettées; Mélanger les bouillons; Préparer les sauces tel que mayonnaise, vin rouge, etc...</p>	<p>DANGER : Ne jamais utiliser l'agitateur avec une température au-delà de 100°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L</p>

3. INSTALLATION

Avant toute première utilisation

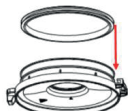
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50cm vers le haut et une distance de 20cm sur les côtés.

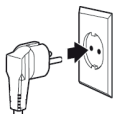
- Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produits liquides puis rincez-les à l'eau chaude avant de les sécher avec un torchon propre. N'immergez pas votre bol dans l'eau.

4. UTILISATION

4.1. Installer et désinstaller le bol de préparation

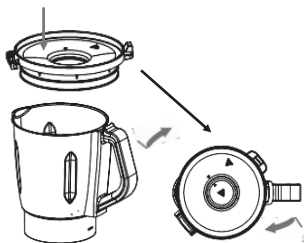


Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle pour éviter tout risque d'ébullantage.

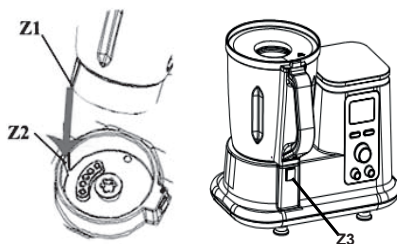


Branchez le cordon d'alimentation à la prise secteur.

Positionnez le couvercle au-dessus du bol, appuyez sur le couvercle pour l'insérer puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.



Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage Z3, puis insérez-le sur sa base tout en vérifiant que la partie Z1 soit bien insérée dans l'encoche Z2. Le bol est bien mis si vous ne pouvez l'enlever sans appuyer sur le bouton Z3.



Insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait présent sur le gobelet soit au même niveau que celui sur le couvercle.

Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton Z3 de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.



Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt I/O** en sélectionnant I (marche), l'appareil émettra un son « Bip » pour vous avertir qu'il est fonctionnel.

Votre appareil est alors prêt à être utilisé.

4.2. Utiliser la balance électronique



Pour calculer votre TARE, placez votre bol gradué vide sur la balance puis appuyez sur le bouton (E). Le logo de la balance s'affiche. La balance calculera automatiquement la TARE et l'écran indiquera 0000.

Vous pouvez utiliser en simultané la fonction pesage et préparer vos plats. Pendant que votre appareil cuit ou mixe, il vous suffit de placer un récipient vide sur la balance puis appuyez sur le bouton (E) ; la balance va calculer automatiquement la TARE et l'écran indiquera 0000.

Ajoutez les ingrédients à peser dans le bol gradué. Pour revenir en mode préparation, il suffit de ré-appuyer sur le bouton (E).

A noter : Lorsque vous retirez votre bol gradué de la balance pour y ajouter des ingrédients, l'écran digital affichera un poids qui est en fait la TARE de votre bol gradué à vide.

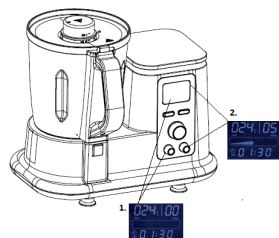
A noter : l'affichage digital de la balance est en grammes. **Le poids maximum de pesage est de 5KG.**

4.3. Mode mixage

Ajoutez les ingrédients dans le bol de préparation.

Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait présent sur le gobelet soit au même niveau que celui sur le couvercle.

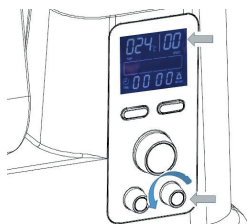
Préparer avec la programmation du minuteur :



1. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton minuteur (H) pour sélectionner votre temps de mixage.
2. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de vitesse (G) pour sélectionner votre vitesse de mixage. L'appareil se mettra en marche automatiquement.

A la fin de votre préparation, l'écran digital clignotera et émettra un son « bip » pour vous avertir la fin de la préparation. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton vitesse pour mettre à l'arrêt l'appareil.

Préparez avec arrêt manuel du minuteur :



Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de vitesse (G) pour sélectionner votre vitesse de mixage.

Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt I/O** en sélectionnant **O** (arrêt) pour éteindre l'appareil. Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton Z3 de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.

DANGER : Pour les préparations de pâtes à pain, ne jamais dépasser 500gr de farine pour éviter de surcharger l'appareil ! Ne jamais utiliser une vitesse au-delà de 4 pour pétrir les pains et toujours utiliser la spatule pour enlever votre pâte du bol de préparation.

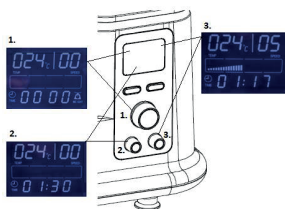
Idées recettes :

Préparation	Ingrédients	Préparatifs	Mode opératoire
Moudre	Graines de café : 50gr	/	40 sec. en vitesse 10
	Amandes : 100gr	/	30 sec. en vitesse 10
Milk shake banane	Lait : 500ml Banane : 200gr Sucre : 20gr	Coupez les bananes en tranches avant de les mettre dans le bol	30 sec. en vitesse 10
Hacher	Oignons : 100gr	Coupez les oignons en tranches avant de les mettre dans le bol	15 sec. en vitesse 10
Pâtes à pains Ratio 5:3 (farine : eau)	Farine : 250gr Eau : 150gr	/	5 min. en vitesse 3

4.4. Utiliser en simultanément le mode mixage et cuisson

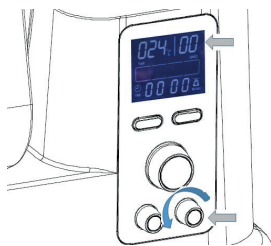
Ajoutez les ingrédients dans le bol de préparation.

Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait présent sur le gobelet soit au même niveau que celui sur le couvercle.



1. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton température (F) pour sélectionner votre température de cuisson.

2. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton minuteur (H) pour sélectionner votre temps de mixage.



3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de vitesse (G) pour sélectionner votre vitesse de mixage. L'appareil se mettra en marche automatiquement.

A la fin de votre préparation, l'écran digital clignotera et émettra un son « bip » pour vous avertir la fin de la préparation. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton vitesse (G) pour mettre à l'arrêt l'appareil.

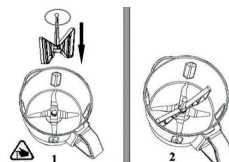
Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt I/O** en sélectionnant **O** (arrêt) pour éteindre l'appareil. Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton Z3 de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.

A noter : lorsque la température dépasse 60°C, l'appareil ne peut pas mixer à une vitesse supérieure à 4.

Idées recettes :

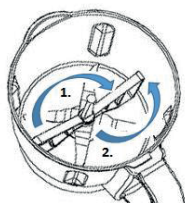
Préparation	Ingrédients	Préparatifs	Mode opératoire
Fondre le chocolat	Chocolat : 500gr Eau : 50gr	Cassez le chocolat grossièrement avant de le mettre dans le bol.	Mixez durant 15 sec. en vitesse 10. Programmez la température à 40°C et la vitesse en 1, vous pouvez arrêter le robot cuiseur quand le chocolat est fondu.
Veloutés aux légumes	Pommes de terre : 250gr Carottes : 50gr Oignons : 30gr Eau : 800gr Fromage : 50gr Crème fraîche : 200gr	Coupez les légumes en dés avant de les mettre dans le bol.	Mixez les légumes pour 10 min. en vitesse 10. Puis programmez la température à 100°C, pour un temps de cuisson de 11 min. en vitesse 4. 1 min. avant la fin de cuisson, baissez la vitesse à 3 et y ajoutez le fromage et la crème. A la fin du programme, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton vitesse pour arrêter le robot.

4.5. Utiliser l'agitateur papillon



Maintenez l'agitateur par le manche, puis insérez-le sur la partie supérieure de la lame jusqu'à ce que vous entendiez un léger « clic » vous indiquant qu'il est bien positionné.
Ajoutez les ingrédients dans le bol de préparation.

Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait présent sur le gobelet soit au même niveau que celui sur le couvercle.



1. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton minuteur (H) pour sélectionner votre temps de mixage.
2. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de vitesse (G) pour sélectionner votre vitesse de mixage.

A la fin de votre préparation, l'écran digital clignotera et émettra un son « bip » pour vous avertir la fin de la préparation. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton vitesse (G) pour mettre à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt I/O** en sélectionnant **O** (arrêt) pour éteindre l'appareil. Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton Z3 de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.

Pour enlever l'agitateur, tenez-le fermement par le manche puis effectuez un mouvement de rotation tout en le tirant doucement vers le haut.

Idées recettes :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire
Mayonnaise	Jaune d'œufs: 1 pcs Sel : 5gr Moutarde : 5gr Huile : 170gr	Mixez le jaune d'œufs, le sel et la moutarde pour 20 sec. en vitesse 3. Programmez le minuteur à 2 min. 45 sec. puis enlevez le gobelet doseur et ajoutez l'huile progressivement.
Œufs en neige	Blancs d'œufs : 300gr	Mixez pour 3 minutes en vitesse 4
Crème fouettée	Crème : 300gr	Mixez pour 3 minutes en vitesse 4

4.6. Utiliser les plateaux cuissons vapeur



Ajoutez l'eau dans le bol : 600ml max. pour le panier vapeur et 1.5L max. pour les plateaux vapeur.

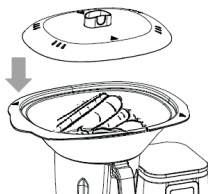
Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.



Placez le plateau vapeur inférieur sur le couvercle (sans le gobelet doseur).

Assurez vous d'avoir bien positionné le plateau sur le bol.

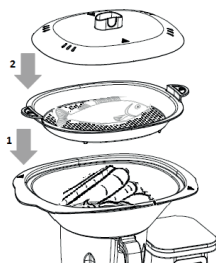
Option A, cuisson vapeur sur 1 niveau



Placez le couvercle sur le plateau vapeur.

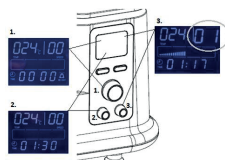
Assurez-vous que les deux ensembles soient bien positionnés pour éviter la déperdition de vapeur.

Option B, cuisson vapeur sur 2 niveaux



Placez le plateau supérieur sur le plateau inférieur puis placez le couvercle sur le plateau supérieur.

Veillez à ce que la nourriture du plateau inférieur ne touche pas le dessous du plateau supérieur.



1. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton température et sélectionnez votre température de cuisson.
2. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton minuteur pour sélectionner votre temps de mixage.
3. Sélectionnez la vitesse au niveau 1 en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton vitesse. L'appareil se mettra en marche automatiquement.

A la fin de votre préparation, l'écran digital clignotera et émettra un son « bip » pour vous avertir la fin de la préparation. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton vitesse pour mettre à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt I/O** en sélectionnant **O** (arrêt) pour éteindre l'appareil. Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton Z3 de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.

4. 7. Anomalie de fonctionnement

Code «erreur»	Explication	Action
E02	Le bol de préparation a mal été positionné dans sa base.	Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bol pour l'enlever puis remettez-le sur sa base en suivant les instructions fournies en page 12.
E03	Le couvercle du bol a mal été installé.	Enlevez le couvercle puis remettez-le en suivant les instructions fournies en page 12.
E04	Problèmes techniques.	L'appareil doit être ramené chez le fabricant, son service après-vente ou le centre de service de réparation agréé.

Anomalies	Actions
L'appareil ne peut être allumé.	Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien branché à l'appareil et à la prise secteur.
L'écran digital ne s'affiche pas.	Vérifiez que l'appareil n'est pas en mode veille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton vitesse.
La balance ne fonctionne pas.	Enlevez votre bol gradué de la balance, éteignez puis rallumez votre appareil et suivez les instructions fournies en page 12.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	Cet arrêt peut être lié à un problème de surcharge, nous vous recommandons d'éteindre votre appareil puis d'enlever le bol de préparation afin de réduire le volume excédent de votre préparation. Attendez 10 min. que le moteur refroidisse avant de recommencer à utiliser l'appareil.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. A la fin de votre utilisation, vérifiez que vous avez éteint tous les boutons de votre appareil.
2. Eteignez votre appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt I/O en sélectionnant O (arrêt) situé à l'arrière de votre appareil.
3. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
4. Assurez-vous de toujours laisser l'appareil refroidir au minimum une heure avant toute opération de nettoyage. Ne placez pas dans le lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil et le bol dans l'eau.

Nettoyer le corps de l'appareil :

- Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée avec un produit à Ph neutre pour nettoyer les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'éponges métalliques et produits agressifs pour éviter d'abîmer l'appareil.

Nettoyer le bol de préparation :

ATTENTION : Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger, lorsque vous videz le bol de préparation et lors du nettoyage du robot : risque de coupure !

- Ne placez pas dans le lave-vaisselle et n'immergez pas le bol dans l'eau.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol : rincez à l'eau chaude, videz l'eau sale, puis nettoyez avec une éponge imbibée de liquide lave-vaisselle et rincez à l'eau chaude. Séchez avec un chiffon doux.
- Pour enlever les tâches résistantes, nous vous conseillons de remplir le bol d'eau chaude avec du liquide lave-vaisselle et laisser reposer pendant 30 min. Avant de commencer l'opération de nettoyage avec une brosse plastique
- Pour nettoyer l'extérieur du bol : Veillez à ce que les connecteurs électriques situés au bas du bol ne soient pas en contact avec l'eau. Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée avec un produit à Ph neutre, rincez à l'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux
- N'utilisez jamais d'éponges métalliques et produits agressifs pour éviter d'abîmer l'appareil.

Nettoyer les accessoires :

- Les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle avec une température de nettoyage inférieure à 90°C. Vous pouvez aussi les laver avec une éponge imbibée de liquide lave-vaisselle, les rincer à l'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais d'éponges métalliques et produits agressifs pour éviter d'abîmer les accessoires.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous devez la nettoyer. Avant toute opération de nettoyage manuel, veuillez toujours attendre au minimum une heure que votre appareil soit

froid et débranché ! N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.

6. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois (définie par la législation locale) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou tout autre élément.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires homologués par le fabricant
- Les produits oxydés

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés

Modalités de mise en oeuvre

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture, ...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat)

A défaut, vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.)

Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses
- Echanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat du produit mentionné sur la preuve d'achat.

Si une de ces 3 solutions est utilisée, cela ne donne pas droit au prolongement ou au renouvellement de la période de garantie.

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - www.auchan.fr
ES - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: d.calidad@alcampo.es
IT - Servizio clienti Auchan - Strada 8 Palazzo N - 20089 Rozzano (MI) - Linea diretta 800-896996- www.auchan.it
PT - Serviço Auchan- Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail : info.MarcaAuchan@auchan.pt
PL - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno - www.auchan.pl
HU - Importálja és forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - www.auchan.hu
RO - Importator Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444, Bucureşti, România - www.auchan.ro

180406 / LW-7806G1

AUCHAN - SNC OIA
200, rue de la Recherche
59650 Villeneuve d'Ascq
France

Made in China

