

HappyCook **TELEFUNKEN**

MODE D'EMPLOI

Robot de cuisine multi-fonctions HCRM-250



Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

CONSIGNES DE S CURIT IMPORTANTES

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants..
- Attention aux risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur du bloc d'alimentation :
 - éteignez l'appareil;
 - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés;

- veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur seulement. Cet appareil doit être installé d'une manière conforme aux normes nationales en vigueur.

- Si le fil est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son réparateur ou une personne de qualification équivalente, pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si la passoire rotative est endommagée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de la prise de courant est la même que la tension nominale indiquée sous l'appareil.



- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| 1 | Extracteur de jus | 10 | Fouet |
| 2 | Bol de hachage | 11 | Broyeur |
| 3 | Crochet pétrisseur | 12 | Mixeur en plastique |
| 4 | Presse-agrumes | 13 | Partie principale en inox |
| 5 | Disque à frites | 14 | Panneau d'affichage LCD à écran tactile |
| 6 | Disque à râper et trancher (épais) | | |
| 7 | Disque à râper et trancher (fin) | | |
| 8 | Spatule | | |
| 9 | Lame à hacher | | |

Guide d'utilisation:

Panneau d'affichage LCD à écran tactile (affiche la vitesse et la durée d'utilisation):

- 1) **Bouton "-"**: baisser la vitesse; chaque appui baisse la vitesse d'un niveau.
- 2) **Bouton "+"**: augmenter la vitesse; chaque appui monte la vitesse d'un niveau (5 étant la vitesse maximale).
- 3) **Bouton "SMOOTHIE"**: appuyez une fois sur le bouton (illuminé en bleu) pour faire marcher la machine en continu à la vitesse maximale
- 4) **Bouton "ICE"** (glace): lorsque ce bouton est appuyé, il s'illumine en bleu, la machine fonctionne à la vitesse maximale pendant 2 secondes puis s'arrête 4 secondes (1 cycle seulement).
- 5) **Bouton "PULSE"** (impulsion): appuyez sur ce bouton pour faire fonctionner la machine à la vitesse maximale (le bouton s'illumine en bleu), et relâchez-le pour l'arrêter.
- 6) **Bouton "POWER"** (marche/arrêt): une fois la machine branchée, appuyez sur ce bouton pendant 1,5 seconde; la machine s'allume avec le témoin lumineux en rouge. Vous pouvez maintenant utiliser les autres boutons de la machine.

Si la machine est laissée inutilisée pendant 5 minutes, elle se verrouille automatiquement et vous devez appuyer de nouveau sur "POWER".

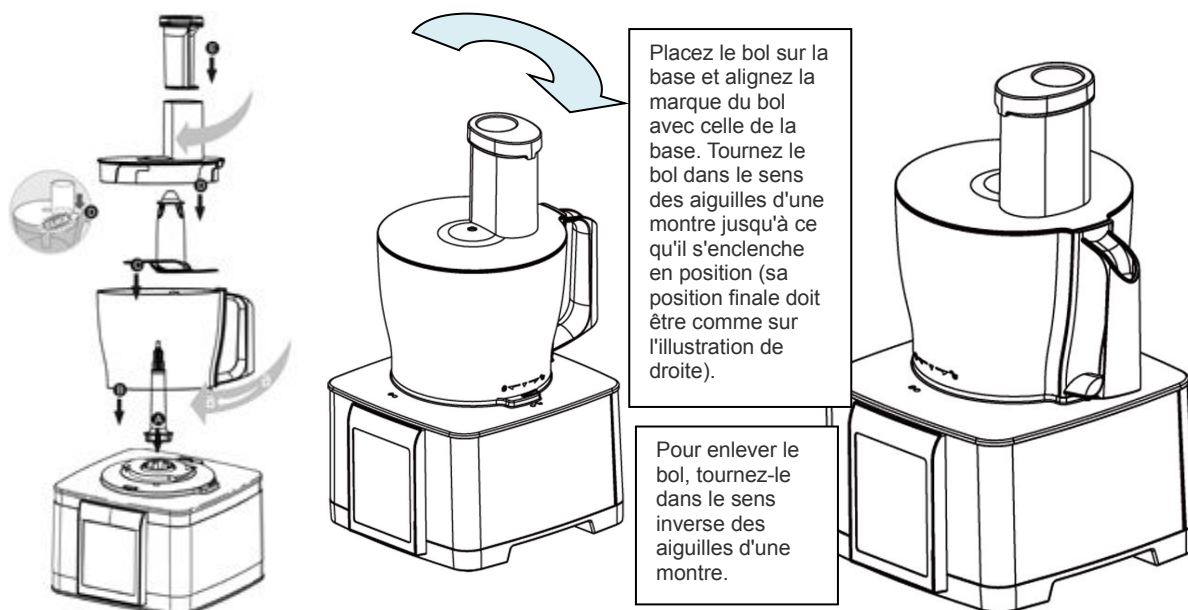
PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES:

- N'essayez en aucun cas de pousser les ingrédients dans la cheminée avec vos doigts ou un objet (ex: une spatule) pendant que l'appareil fonctionne. Utilisez le poussoir prévu à cet effet.
- Les disques, la lame du robot et celle du mixeur doivent être manipulés avec la plus grande précaution. Faites particulièrement attention lorsque vous les sortez respectivement du bol du robot ou de la carafe de mixage, et au moment de vider ou de nettoyer le bol et la carafe. Leurs bords sont extrêmement tranchants.
- N'éteignez en aucun cas l'appareil en démontant la carafe de mixage, le bol du robot ou le bol à jus. Éteignez toujours l'appareil **en appuyant sur POWER**.
- Éteignez toujours l'appareil avant de démonter un accessoire.
- Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre la main ou un objet (ex: une spatule) dans la carafe du mixeur.
- Attendez l'arrêt complet des pièces mobiles avant d'enlever le couvercle du bol ou de la carafe.
- N'essayez en aucun cas d'utiliser une pièce ou un accessoire autres que ceux du fabricant ou non recommandés spécifiquement par le fournisseur. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec le robot de cuisine.
- Évitez de dépasser la capacité maximale indiquée dans le bol du robot ou dans la carafe du mixeur.
- N'utilisez pas l'extracteur de jus si la passoire est endommagée.
- Pour les quantités et les durées de fonctionnement à appliquer, reportez-vous aux tableaux dans le mode d'emploi.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez soigneusement les pièces en contact avec les aliments.
- Laissez refroidir les ingrédients très chauds avant de les mettre dans l'appareil (température maximale: 80°C).

Verrouillage de sécurité intégré

Cette fonction de l'appareil vous empêche de l'allumer si la carafe de mixage, le bol du robot ou le presse-agrumes sont mal montés sur le bloc moteur. Le verrouillage de sécurité intégré empêche l'appareil de s'allumer si la carafe de mixage, le bol du robot ou le presse-agrumes ne sont pas montés correctement, c'est-à-dire s'ils n'ont pas été tournés à fond vers le symbole de verrouillage (ils doivent s'enclencher en position verrouillée).

MONTAGE/DÉMONTAGE:



Lame de hachage - Utilisation et précautions

Lorsque vous hachez du chocolat ou du fromage dur, évitez de faire marcher l'appareil sur une trop longue durée. Ces ingrédients peuvent chauffer, fondre et former des grumeaux. Montez toujours la lame de hachage dans le bol avant de mettre les ingrédients.

N'essayez pas d'utiliser cette lame pour hacher des ingrédients très durs, comme par exemple des grains de café, des noix de muscade, du curcuma ou des glaçons: vous risqueriez d'endommager la lame.

Évitez de remplir le bol au-delà du trait MAX.

- A l'aide de la touche "+", choisissez une vitesse de 1 à 5 selon l'aliment; pour ralentir, appuyez sur "-".



- Pour hacher un aliment, la durée standard est comprise entre 30 et 60 secondes.

- Pour hacher des oignons, **utilisez la touche PULSE** pour contrôler la taille des morceaux et éviter de les hacher trop finement.

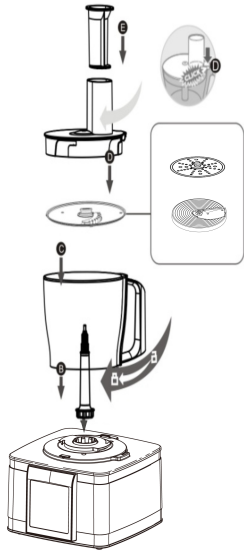
Si les aliments collent à la lame ou aux parois du bol du robot:

1. **Éteignez** l'appareil.
2. Enlevez le couvercle du bol du robot.
3. A l'aide d'une spatule, détachez les ingrédients collés à la lame ou aux parois du bol.



Accessoire de pétrissage

- Montez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'y mettre les ingrédients.
 - Pour pétrir, la durée standard est comprise entre 30 et 180 secondes.
 - Pour mélanger la farine, appuyez sur "+" pour mettre l'appareil sur la vitesse 1 (une seule pression suffit pour démarrer l'appareil).
- Disques - Utilisation et précautions**



Utilisez toujours le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée. N'utilisez en aucun cas vos doigts ou un autre objet.

Lorsque vous râpez du fromage dur, évitez de faire marcher l'appareil sur une trop longue durée. Le fromage risquerait de chauffer, de commencer à fondre et de former des grumeaux.

Évitez d'utiliser le disque à râper avec du chocolat. Utilisez toujours la lame prévue à cet effet.

Évitez de remplir le bol au-delà du trait MAX.

1. Pré-coupez les ingrédients trop volumineux afin qu'ils puissent loger dans la cheminée.

2. Remplissez la cheminée de manière uniforme, vous obtiendrez de meilleurs résultats.

- Pour râper ou cristalliser des ingrédients mous, utilisez une vitesse lente afin d'éviter que les ingrédients ne prennent la consistance d'une purée.

- Si les ingrédients à râper ou trancher sont de petit diamètre, Mettez le poussoir extérieur dans la cheminée afin d'en rétrécir le diamètre. Puis utilisez le poussoir intérieur pour pousser les ingrédients dans la cheminée.

- Si vous avez une grande quantité d'ingrédients à couper, divisez-la en petites quantités et videz le bol après chaque lot.

- Réglez le disque ajustable à la hauteur qui convient selon la taille souhaitée pour les tranches de légumes.

- Disque à râper à double face: l'un des côtés permet de râper finement, et l'autre côté permet de râper plus grossièrement.



Fouets ronds - Utilisation et précautions

Les fouets ronds peuvent servir à fouetter la crème, les œufs (notamment les blancs d'œufs en neige), ou encore pour préparer de la mayonnaise, de la pâte à gâteau éponge ou du pudding instantané. N'utilisez

pas les fouets ronds pour préparer de la pâte à gâteau à base de beurre ou de margarine, ni pour pétrir de la pâte. Pour ces tâches, utilisez l'accessoire de pétrissage.

Évitez de remplir le bol au-delà du trait MAX.

- Mettez la vitesse sur 5 à l'aide de la touche "+" ou appuyez sur "SMOOTHIE" pour mettre la vitesse au maximum.



- Vérifiez que le bol et les fouets sont secs et libres de graisse avant de battre des blancs en neige.

- Nettoyez les fouets après chaque utilisation.



Presse-agrumes - Utilisation et précautions

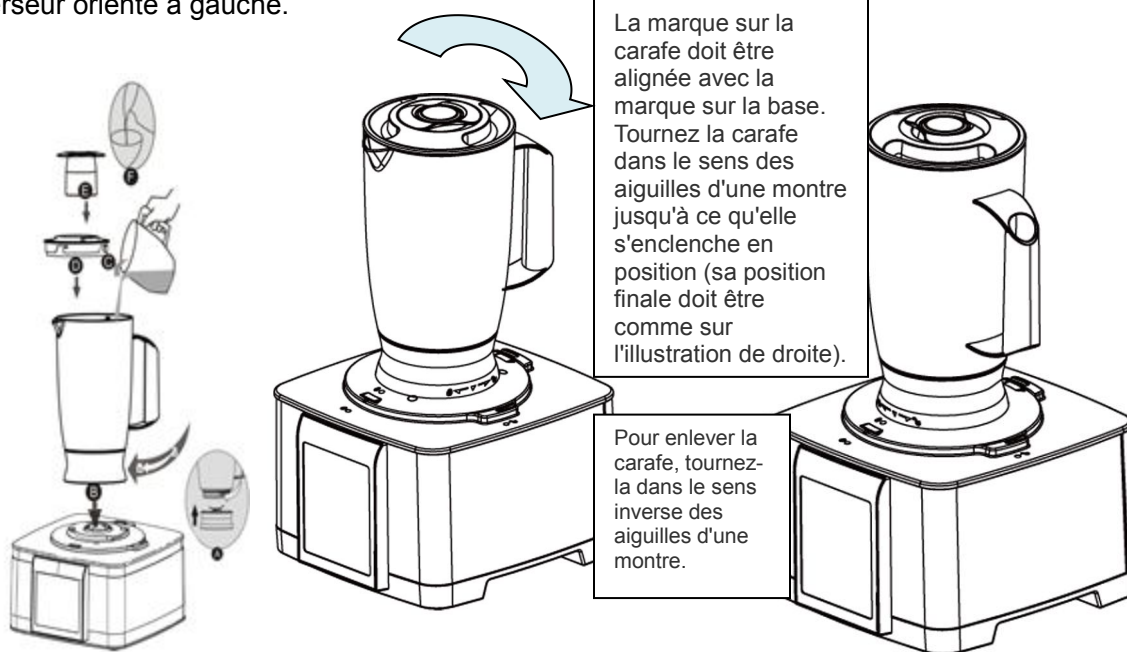
Le presse-agrumes est équipé d'un verrouillage de sécurité intégré: il ne peut fonctionner qu'avec la passoire correctement montée sur le bloc moteur et le cône bien en place sur la passoire. Le cône ne peut commencer à tourner que si toutes les pièces sont montées correctement.

Utilisez toujours la vitesse minimale. Évitez de remplir le bol au-delà du trait MAX.

1. Mettez le bouton de contrôle sur la vitesse minimale.
2. Coupez en deux le fruit à presser. Pressez une moitié du fruit sur le cône.

Remarque: Il est nécessaire d'enlever régulièrement la pulpe accumulée sur la passoire. Pour enlever la pulpe, éteignez l'appareil et enlevez le bol avec la passoire et le cône.

3. Placez le bol avec le bec verseur vers la droite de la base. L'appareil ne peut pas fonctionner avec le bec verseur orienté à gauche.



Mixeur - Utilisation et précautions

Mettez toujours le joint d'étanchéité sur la lame de mixage avant d'installer celle-ci dans la carafe.

Après avoir préparé deux lots, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes.

N'ouvrez en aucun cas le couvercle pendant que le mixeur est en marche.

Le verrouillage de sécurité intégré empêche le mixeur de s'allumer lorsque la carafe de mixage n'est pas montée correctement, c.à.d. quand la strie de la lame n'est pas alignée avec le symbole de verrouillage situé sur la base.

- Pour ajouter un liquide au cours du mixage, ôtez le verre doseur et versez le liquide dans la carafe par le trou prévu à cet effet dans le couvercle.

- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les mettre dans la machine.

- Si vous devez préparer une grande quantité d'ingrédients, divisez-les en petits paquets plutôt que d'en mettre trop à la fois.

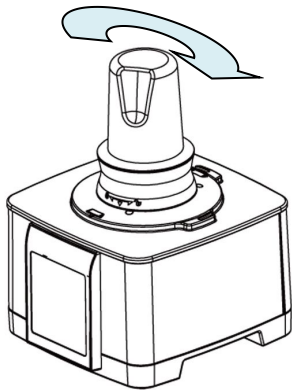
- Pour mixer une soupe, utilisez de préférence des ingrédients cuits.

- Si vous devez mixer un liquide brûlant ou susceptible de mousser (ex: du lait), évitez d'en mettre plus d'1 litre à la fois dans l'appareil afin d'éviter les éclaboussures.

- Si vous êtes satisfait du résultat, éteignez le mixeur et remuez les ingrédients avec une spatule. Enlevez une partie du contenu pour réduire la quantité à mixer, ou rajoutez du liquide selon le cas.

Remarque: Si des ingrédients collent aux parois de la carafe:

1. Éteignez la machine et le mixeur, et débranchez-les.
2. Ôtez le couvercle et décollez les aliments des parois de la carafe à l'aide d'une spatule en plastique.
3. Évitez de toucher les lames avec la spatule.
4. Si des morceaux solides sont coincés entre les lames, démontez la carafe de la base avant d'essayer de les décoincer.



Placez le bol de cette manière, en alignant la marque avec celle de la partie principale de l'appareil. Puis tournez le bol dans le sens de aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position (voir photo de droite); la machine est maintenant prête à l'emploi.

Une fois le travail terminé, démontez le bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

FR | Broyeur - Conseils et mises en garde

Mettez toujours le joint d'étanchéité sur la lame du broyeur avant d'installer celle-ci dans le pot du broyeur.

- Après avoir préparé deux lots, laissez l'appareil refroidir à température ambiante.

- Mettez les ingrédients dans le pot. Évitez de le remplir au-delà de la moitié.

- Installez le joint d'étanchéité sur le bloc de lames.

- Mettez le bloc de lame tête en bas. Descendez-le dans le pot, lames vers le bas

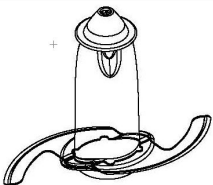
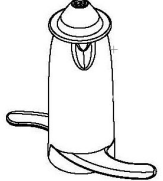
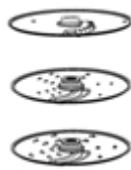
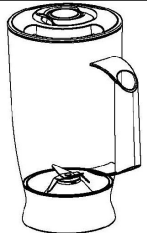
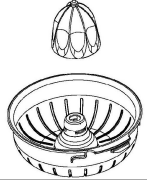
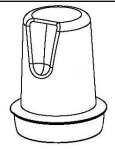
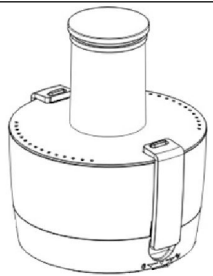
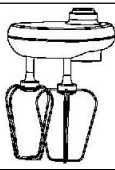
- Vissez le bloc de lames sur le pot et serrez bien.

- Montez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le pour le verrouiller.

- Mettez l'appareil à la vitesse maximale ou utilisez la touche d'impulsion.

- Une fois le broyage terminé, vous pouvez remplacer le bloc de lames avec le couvercle à saupoudrer et servir les aliments.

Choix de la vitesse selon la fonction

Outil/accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Capacités maximales	Temps de fonctionnement	Temps de repos
Lame		Hacher de la viande Couper des légumes	Min. – Max. (vitesses 1-5)	500g	30 s	1min
Lame à pâte (en plastique)		Préparation de pâte Pétrissage de pâte	Min. (vitesse 1)	500 g de farine et 280 ml d'eau	30 s	1min
Disque à trancher / double râpe/ coupe en lamelles		Couper en tranches/filaments/lamelles les aliments, notamment les légumes (carottes, concombres etc.)	Méd. – Max. (vitesses 3-5)	1200ml	1min	2min
Mixer/mélanger les ingrédients		Préparer de la confiture, de la soupe, des milk-shakes etc.	Méd. – Max. (vitesses 3-5)	1500ml	1min	2min
Pièces du presse-agrumes		Presser les agrumes	Min (vitesse 1).	1200ml	1min	2min
Pièces du moulin/broyeur		Pour broyer les épices, le café en grains etc.	Méd. – Max. (vitesses 3-5)	120g	20 s	1min
Extracteur de jus		Extraire du jus: Pommes, carottes, poires etc. Fruits aqueux: Pastèque, raisins, fraises	Max. Min.	1000g	30 s	1min
Pièces du fouet		Blancs d'œuf	Max. (vitesse 5)	2-6 pièces	3min	3min

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant d'enlever les accessoires et avant de nettoyer la base.
- La base ne doit pas être mise dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Nettoyez la base en la frottant avec un chiffon imbibé d'eau et de savon.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer, de laine de verre ou de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la base: vous risqueriez d'abîmer les surfaces extérieures de l'appareil.
- La touche PULSE peut servir à pré-laver le bol du robot de cuisine et la carafe du mixeur. Pour cela, mettez de l'eau et du liquide vaisselle dans le bol ou la carafe sale, puis refermez le couvercle. Puis appuyez sur PULSE jusqu'à ce que le bol ou la carafe soient propres. Pour pré-laver de cette manière le bol du robot de cuisine, sa lame doit être montée à l'intérieur.
- Démontez les accessoires et nettoyez-les séparément. Les accessoires peuvent se laver dans de l'eau chaude savonneuse.
- Faites attention à ne pas toucher les lames et autres pièces coupantes lors de l'utilisation et du nettoyage des accessoires.
- IMPORTANT: Après le nettoyage, faites bien sécher toutes les pièces avant de les remonter et de les réutiliser.
- Une fois toutes les pièces lavées et séchées, rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit sec, sans danger et hors de portée des enfants.

Dépannage

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	- Vérifiez que les marques (sur le couvercle du bol, sur le bol lui-même, sur la carafe du broyeur et sur le bloc moteur) sont bien alignées.
L'appareil s'arrête brusquement.	- Il est possible que le couvercle se soit défait au cours d'un travail lourd. Fermez bien le couvercle. L'appareil devrait redémarrer. - L'appareil est trop chaud. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Attendez que l'appareil ait refroidi à température ambiante. Rebranchez l'appareil et rallumez-le. Travaillez avec de petites quantités à la fois.
Le moteur de l'appareil tourne mais le cône du presse-agrumes ne tourne pas.	- L'arbre du presse-agrumes est peut-être mal monté. - La passoire du presse-agrumes est peut-être mal montée. (la marque sur la passoire doit être alignée avec celle de la poignée du bol)
Les pièces détachables peuvent-elles aller au lave-vaisselle?	- Oui, sauf le bloc moteur et la protection de la lame.
Que veut dire 'PULSE'?	- Lorsque vous appuyez sur PULSE, l'appareil marche à la vitesse maximale tant que vous gardez le doigt sur ce bouton. La touche PULSE permet donc un meilleur contrôle pour une touche de finition, par exemple pour le hachage.
Est-il possible de mettre des ingrédients bouillants dans la carafe de mixage?	- Non: laissez les ingrédients ou les liquides refroidir au préalable; une température supérieure à 80°C abîmerait les accessoires.
Le moteur émet une odeur quand l'appareil fonctionne; à quoi est-elle due?	Il est tout à fait commun qu'un appareil neuf émette de la fumée ou une légère odeur lors des premières utilisations. Ce phénomène s'estompe au bout de quelques utilisations. D'autre part, une odeur ou une fumée peut également être due au fait que l'appareil a fonctionné en continu pendant trop longtemps. Dans ce cas, vous devez éteindre l'appareil et le laissez refroidir pendant 1 heure.
Que dois-je faire si le moteur ou la lame se bloquent au cours du travail?	Éteignez la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt puis, à l'aide d'une spatule, détachez les ingrédients à l'origine du blocage de la lame. Il est conseillé de mettre des petites quantités à chaque fois dans l'appareil.

Que dois-je faire si le mixeur fuit?	Éteignez l'appareil et videz-le. Ensuite, enlevez l'interface de la lame. Vérifiez que le joint d'étanchéité est monté correctement sur la lame.
La fonction ICE ne marche pas. Pourquoi?	Pour utiliser la fonction ICE, appuyez d'abord sur le bouton POWER pendant 1,5 s, puis appuyez sur ICE.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 820-1100W



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

DISTRIBUÉ PAR VESTEL FRANCE

17 rue de la Couture - SILIC – BP10190-94563 RUNGIS CEDEX/ France



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr