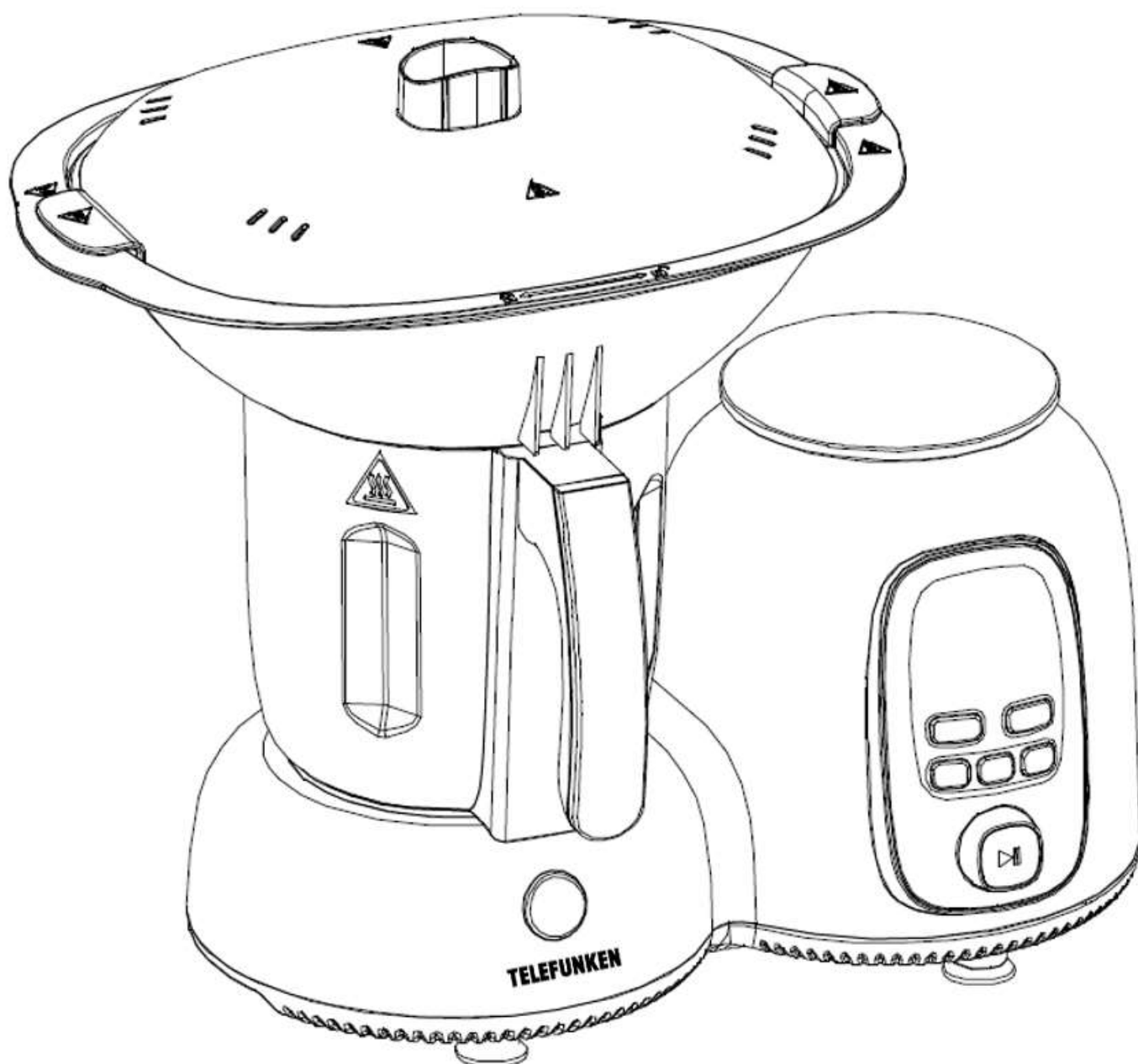


TELEFUNKEN

ROBOT CUISEUR MULTIFONCTIONS



RCM-1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MISE EN GARDE

- **LIRE IMPÉRATIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. DANS LE CAS OÙ VOUS CÉDEZ CET APPAREIL À UN TIERS, N'OUBLIEZ PAS DE FOURNIR CETTE NOTICE AVEC L'APPAREIL.**
- CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET ANALOGUES TELLES QUE:
 - DES COINS CUISINES RÉSERVÉS AU PERSONNEL DANS DES MAGASINS, BUREAUX ET AUTRES ENVIRONNEMENTS PROFESSIONNELS;
 - DES FERMES;
 - L'UTILISATION PAR LES CLIENTS DES HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS À CARACTÈRE RÉSIDENTIEL;
 - DES ENVIRONNEMENTS DE TYPE CHAMBRES D'HÔTES.
- TOUTE UTILISATION AUTRE QUE CELLE PRÉVUE POUR CET APPAREIL, OU POUR UNE AUTRE APPLICATION QUE CELLE PRÉVU, PAR EXEMPLE UNE UTILISATION COMMERCIALE, EST INTERDITE. UNE UTILISATION NON CONFORME AU MODE D'EMPLOI DÉGAGERAIT LA MARQUE DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET ENTRAÎNERAIT LA PERTE DE LA GARANTIE.
- APRÈS AVOIR DEBALLÉ 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.

- 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.
- N'UTILISEZ JAMAIS D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES D'UN AUTRE FABRICANT. L'UTILISATION DE CE TYPE D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE. L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LA BASE FOURNIE.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE LAISSÉ SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST RELIÉ À L'ALIMENTATION.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ ET REPOSÉ SUR UNE SURFACE STABLE. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL À VIDE.
- AVERTISSEMENT : DES DOMMAGES OU BLESSURES PEUVENT SURVENIR EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION !
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES ; À CONDITION QU'ELLES AIENT REÇU UNE SUPERVISION OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÉCURISÉE DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET QU'ELLES COMPRENNENT LES DANGERS ENCOURUS. MAINTENEZ L'APPAREIL ET SON CORDON HORS DE PORTÉE DES ENFANTS LORSQU'IL EST SOUS TENSION OU PENDANT LE REFROIDISSEMENT.

- LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES ENFANTS.
- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- VEILLEZ À FIXER CORRECTEMENT LE COUVERCLE DU BOL AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ.
- 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.
- EN CE QUI CONCERNE LA FAÇON DE NETTOYER LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, RÉFÉREZ-VOUS AU CHAPITRE «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE CUISSON, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE.
- L'ERREUR D'AFFICHAGE DE LA BALANCE EST D'ENVIRON - /+10% EN RAISON DE LA TOLÉRANCE ÉLECTRONIQUE.



DANGER : RISQUE DE COUPURE !

- 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 JAMAIS INSÉRER VOTRE MAIN DANS LE BOL DE PRÉPARATION LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ. ÉVITER À TOUT PRIX DE TOUCHER LA LAME À MÉLANGER LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ ET EN MARCHÉ.

- TOUJOURS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ.
- TOUJOURS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION AVANT D'UTILISER LA SPATULE DANS LE BOL DE PRÉPARATION.
- TOUJOURS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION AVANT DE METTRE EN PLACE OU DE RETIRER LES ACCESSOIRES OU AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE.
- EN CAS DE BLOCAGE DE LA LAME À MÉLANGER, VEILLES À TOUJOURS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION AVANT D'ENLEVER LA PRÉPARATION DU BOL DE PRÉPARATION.
- LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, VEILLES À TENIR ÉLOIGNER DU HAUT DU COUVERCLE MAINS, CHEVEUX LONGS, VÊTEMENTS, ÉCHARPES, CRAVATES ET NE PAS METTRE LA SPATULE OU AUTRES USTENSILES SUR LE DESSUS DU COUVERCLE POUR ÉVITER TOUT ACCIDENT OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.



DANGER D'ÉLECTROCUTION !

- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UNE PRISE RELIÉE À LA TERRE. SI VOUS DEVEZ UTILISER UNE RALLONGE, UTILISEZ IMPÉRATIVEMENT UN MODÈLE EQUIPÉ D'UNE PRISE DE TERRE.**
- 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.

- NE LAISSEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION PENDRE DE LA TABLE OU DU PLAN DE TRAVAIL SUR LEQUEL LE PRODUIT EST POSÉ.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ. NE LE RINÇEZ PAS SOUS L'EAU DU ROBINET.
- POUR VOTRE SECURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE JAMAIS LAISSER VOTRE APPAREIL À L'EXTÉRIEUR OU DANS UN ENDROIT EXPOSÉ AUX INTEMPÉRIES ET À L'HUMIDITÉ.
- NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.
- NE LAISSEZ PAS VOTRE APPAREIL BRANCHÉ EN CAS DE LONGUE PÉRIODE SANS UTILISATION.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE LAISSÉ SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST RELIÉ À L'ALIMENTATION.
- IL EST CONSEILLÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE, ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SI LE CABLE EST ENDOMMAGÉ.
- 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.
- L'APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ AVEC UN MINUTEUR EXTERNE OU UN SYSTÈME DE CONTRÔLE SÉPARÉ.
- NE BRANCHEZ PAS LE PRODUIT ET N'APPUYEZ PAS SUR LES BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE SI VOS MAINS SONT MOUILLÉES.
- N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL LES PIEDS NUS OU MOUILLÉS.
- NE JAMAIS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL EN TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL DE LA PRISE.

- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE REMPLIR LE BOL DE PRÉPARATION D'EAU OU DE TOUT AUTRE LIQUIDE. EN COURS D'UTILISATION DE L'APPAREIL, VEILLEZ À METTRE L'APPAREIL EN ARRÊT EN APPUYANT SUR LE BOUTON MARCHE/ARRÊT POUR AJOUTER DES INGRÉDIENTS.
- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL POUR COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.
- PENDANT SON FONCTIONNEMENT, ÉVITEZ DE DÉPLACER L'APPAREIL.



DANGER DE BRÛLURE !

- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ ET REPOSÉ SUR UNE SURFACE PLANE, STABLE, RÉSISTANT À LA CHALEUR ET SEC. 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 COTÉS.
- EN COURS DE FONCTIONNEMENT, LES SURFACES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES POUVANT CAUSER DE GRAVES BRULÔRES. NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL (PARTIES MÉTALLIQUES ACCESSIBLES ET PARTIES PLASTIQUES À PROXIMITÉ DES PARTIES MÉTALLIQUES).
- AVANT DE DÉMARRER L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QUE LE COUVERCLE SOIT BIEN MIS SUR LE BOL.
- 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.

- FAÎTES ATTENTION À LA VAPEUR BRÛLANTE S'ÉCHAPPANT DES ÉVÉNEMENTS À VAPEUR PENDANT LA CUISSON ET À LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE L'APPAREIL LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE. ÉLOIGNEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE DE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE LAISSÉ SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST RELIÉ À L'ALIMENTATION OU LORSQU'IL EST EN COURS DE REFROIDISSEMENT.
- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, VEILLEZ À DÉBRANCHER L'APPAREIL ET TOUJOURS ATTENDRE AU MINIMUM UNE HEURE QUE L'APPAREIL AIT REFROIDI.
- NE SOULEVEZ PAS ET NE DÉPLAÇEZ PAS L'APPAREIL EN COURS D'UTILISATION.

CONFORMITÉ

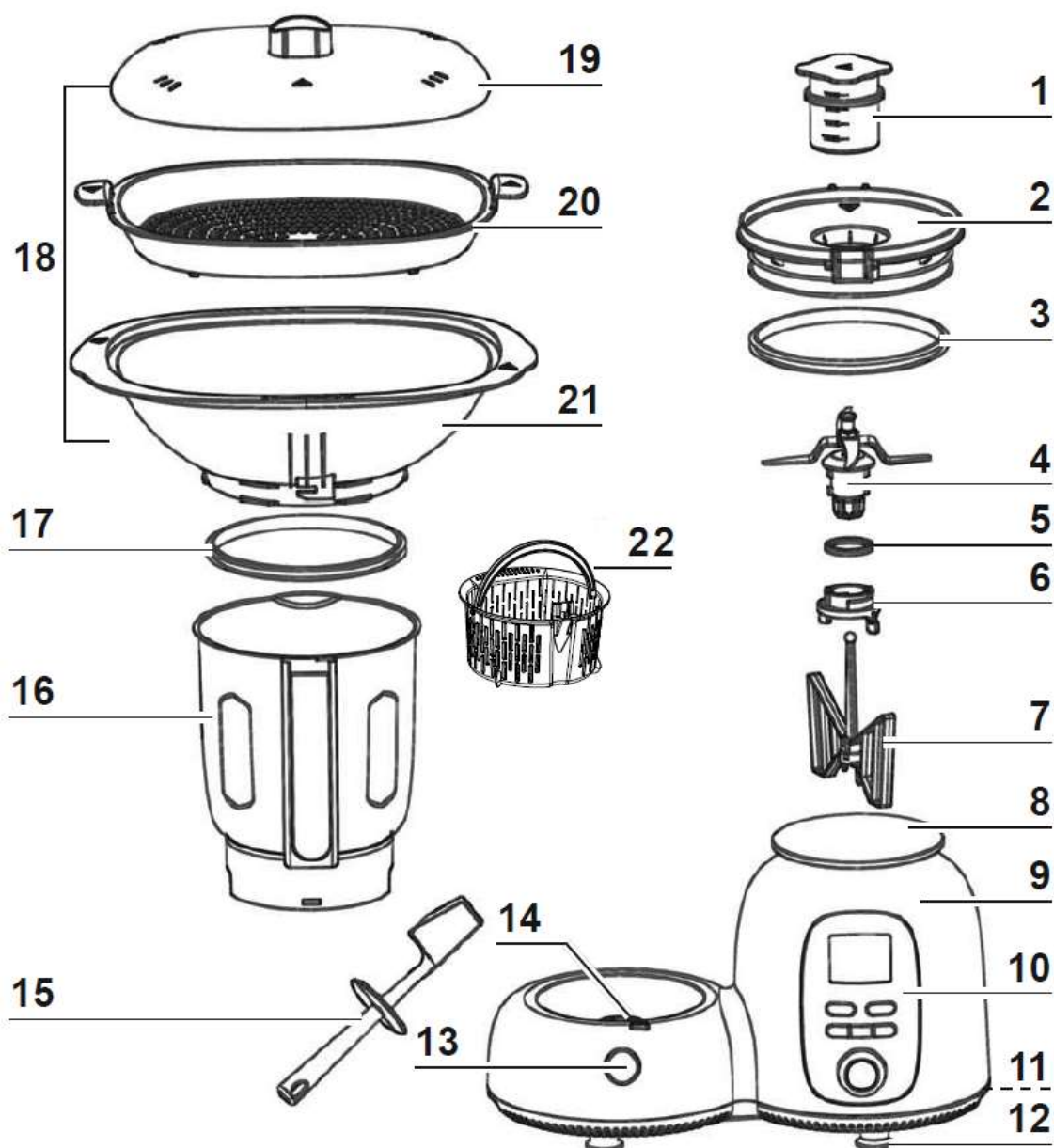
CET APPAREIL A ÉTÉ TESTÉ SUIVANT LES DIRECTIVES CE EN VIGUEUR CONCERNANT LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE ET LA BASSE TENSION. IL A ÉTÉ FABRIQUÉ CONFORMÉMENT AUX DERNIÈRES NORMES DE SÉCURITÉ LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE, ERP 2009/125/CE, DEEE 2012/19/UE, ROHS 2011/65/UE ET REACH 1907/2006/CE.

SOMMAIRE

DESCRIPTION	10
1. Robot cuiseur : vue d'ensemble.....	10
2. Descriptif panneau de commande	11
3. Descriptif accessoires	11
a. Bol de préparation en acier inoxydable	11
b. Couvercle du bol avec son joint étanche	11
c. Gobelet doseur	12
d. Lames en acier inoxydable.....	12
e. Spatule	12
f. Panier de cuisson.....	13
g. Ensemble plateau de cuisson vapeur.....	13
h. Agitateur "Butterfly"	13
MISE EN SERVICE ET UTILISATION.....	14
Avant toute première utilisation.....	14
Utiliser votre robot cuiseur	14
1. Installer et désinstaller le bol de préparation	14
2. Utiliser la balance électronique	15
3. Utiliser le mode de mixage	16
4. Utiliser en simultané le mode mixage et cuisson	18
5. Utiliser l'agitateur "Butterfly"	20
6. Utiliser les plateaux de cuisson vapeur	23
7. Anomalies de fonctionnement	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
INFORMATIONS TECHNIQUES.....	29
ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE.....	29

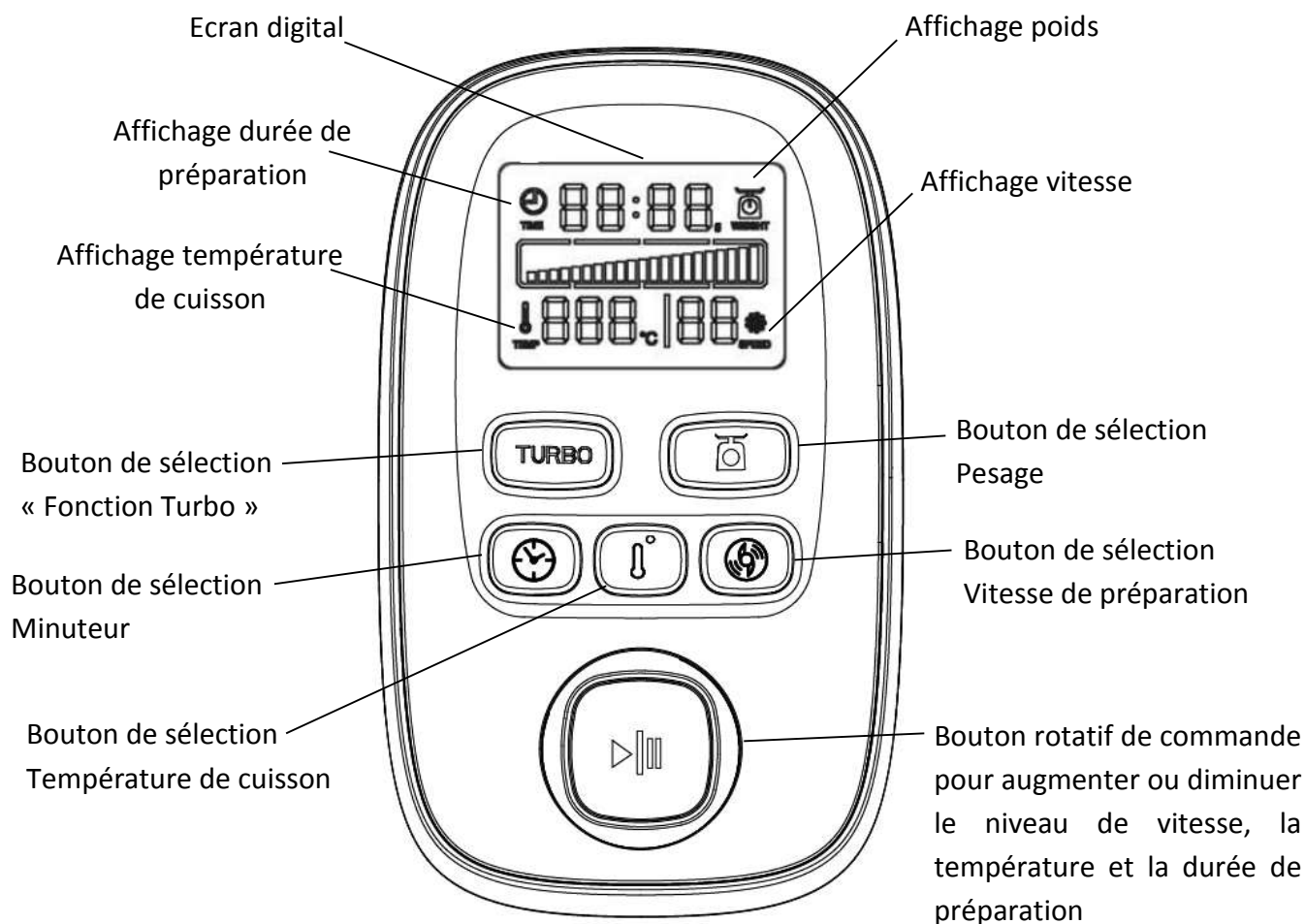
DESCRIPTION

1. Robot cuiseur : vue d'ensemble



- | | |
|---|--|
| 1. Gobelet doseur | 12. Pieds anti-dérapants |
| 2. Couvercle du bol | 13. Bouton de verrouillage/déverrouillage sécurisé du bol de préparation |
| 3. Joint étanche du couvercle | 14. Logement du bol de préparation |
| 4. Lames acier inoxydable | 15. Spatule |
| 5. Joint des lames pré-assemblé | 16. Bol de préparation 2L |
| 6. Vis papillon pour la fixation des lames | 17. Joint étanche du panier vapeur pré-assemblé |
| 7. Agitateur butterfly | 18. Ensemble plateau cuisson vapeur |
| 8. Balance électronique jusqu'à 2.5kg | 19. Couvercle du panier vapeur |
| 9. Bloc moteur | 20. Plateau vapeur supérieur |
| 10. Panneau de commande (voir détails ci-après) | 21. Plateau vapeur inférieur |
| 11. Bouton Marche/Arrêt situé à l'arrière de l'appareil | 22. Panier de cuisson |

2. Descriptif panneau de commande



3. Descriptif accessoires

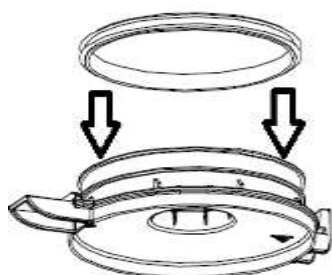
a. Bol de préparation en acier inoxydable



Le bol de préparation en acier inoxydable a une capacité maximale de 2L. Il est doté d'une graduation pratique à l'intérieur indiquant le niveau de remplissage, chaque trait correspond à une graduation de 0.5L.

⚠ DANGER : Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal pour éviter tout risque d'ébouillantage ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil car elles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation, toujours utiliser la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et les surfaces chaudes.

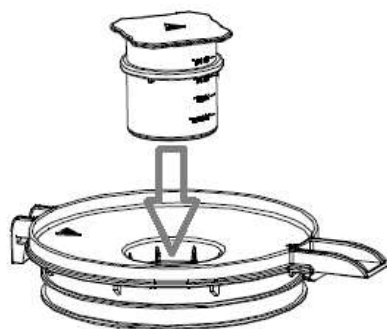
b. Couvercle du bol avec son joint étanche



Le couvercle du bol est sécurisé avec un joint étanche empêchant ainsi la nourriture ou le liquide de s'écouler entre le couvercle et le bol pendant l'utilisation de l'appareil. Pour installer le joint étanche, retournez le couvercle sur le plan de travail puis positionnez le joint faisant face au bas du couvercle et insérez le joint sur le couvercle en appuyant doucement.

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

c. Gobelet doseur

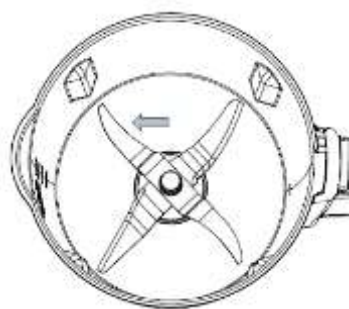


Le gobelet doseur est un accessoire à usages multiples :

- Servant à fermer l'orifice du couvercle du bol pour éviter l'éclaboussure des aliments ou liquides ainsi que pour prévenir la déperdition de chaleur;
- Servant à doser différents ingrédients liquides ou solides jusqu'à 90ml max.

⚠ DANGER : Lors des préparations pour éviter tout risque de brûlure par ébullition, le verre gradué peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Ne jamais retirer le gobelet doseur avec une vitesse au-delà de 4 et en mode Pulse. Ne jamais utiliser un gobelet doseur autre que celui fourni par le fabricant.

d. Lames en acier inoxydable



Le bol de préparation est équipé avec une lame en acier inoxydable pré assemblée. Cette lame est particulièrement bien appropriée pour hacher, émincer, pétrir des pâtes à pains, mixer et piler des glaçons.

⚠ DANGER : Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer.

e. Spatule



La spatule est un accessoire à usages multiples avec son disque de protection :

- Servant à 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 après avoir enlevé le gobelet doseur et uniquement lorsque l'appareil est réglé avec une vitesse en dessous de 4;
- Servant à racler les préparations qui adhèrent à la surface interne du bol;
- Servant comme outil de maintien et de récupération du panier de cuisson avec son crochet situé à l'extrémité de sa manche.

⚠ DANGER : Lors des préparations, la spatule doit uniquement être utilisée avec le couvercle fermé et une vitesse programmée entre 1 et 3. Pour éviter tout risque d'ébullition, ne jamais utiliser la spatule avec une vitesse programmée au-delà de 4 et en mode Turbo. Toujours débrancher l'appareil pour racler les aliments sur la surface interne du bol. Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine autre que la spatule pour racler ou mélanger les préparations. Les ustensiles tels que cuillères, louches, couteaux, etc. risquent de s'accrocher aux lames pouvant endommager le produit et provoquer des blessures.

f. Panier de cuisson

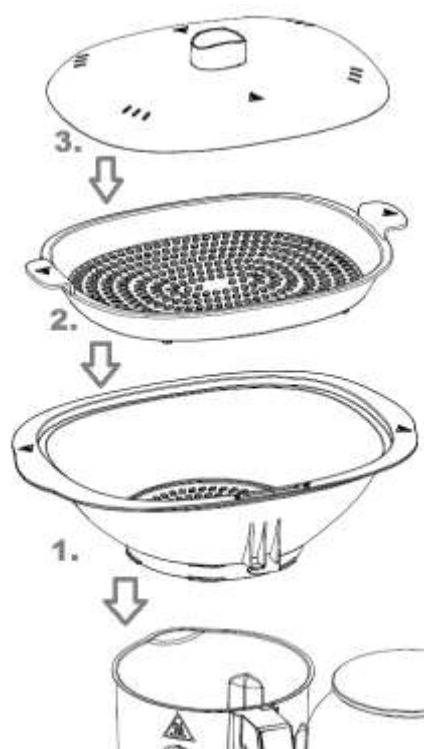


Le panier de cuisson est un accessoire à usages multiples à placer à l'intérieur du bol de préparation. Il est équipé d'une poignée ainsi que d'un crochet à utiliser en tandem avec la spatule :

- Servant à filtrer lors des préparations de jus de fruits ou de légumes;
- Servant pour la préparation des cuissons à l'étouffée;
- Servant comme panier vapeur pour cuire des petites portions, la quantité maximale d'eau versée dans le bol est de 600ml.

⚠ DANGER : Ne jamais utiliser le panier de cuisson au-delà de la vitesse 1 ou pendant les modes de mixage ! Faites attention lorsque vous manipulez le panier car il peut devenir très chaud au cours de la cuisson.

g. Ensemble plateau de cuisson vapeur



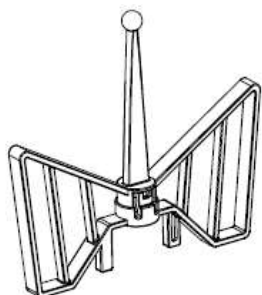
Les plateaux vapeur sont composés de 3 parties offrant ainsi plusieurs combinaisons de cuisson vapeur :

- Un couvercle transparent et résistant (3);
- Un plateau vapeur supérieur (2), à utiliser uniquement en tandem avec le plateau vapeur inférieur;
- Un plateau vapeur inférieur (1).

Il est recommandé de verser au minimum 500ml de liquide (eau, vin, bouillon, etc...) dans le bol de préparation pour 30 min de cuisson vapeur.

⚠ DANGER : Ne jamais utiliser les plateaux vapeur sans son couvercle pour éviter tout risque de brûlure par évaporation. Toujours tenir les plateaux vapeur par les poignets et faire attention en retirant le bac de condensation pour éviter tout risque de brûlure avec l'évaporation. Veillez toujours à ce que le plateau inférieur soit bien mis sur le bol avant de démarrer la cuisson.

h. Agitateur "Butterfly"



L'agitateur "Butterfly" est particulièrement adaptée pour les préparations suivantes : monter les oeufs en neige; préparer les crèmes fouettées; touiller les bouillons; préparer les sauces tel que mayonnaise, vin rouge, etc...

⚠ DANGER : Ne jamais utiliser l'agitateur avec une température au-delà de 100°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais utiliser les fonctions Pétrir et Turbo avec l'agitateur ainsi que pour les préparations de soupes. L'agitateur ne doit pas être utilisé en association avec la spatule. Ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L. Toujours mettre l'agitateur avant d'allumer l'appareil. N'ajoutez pas les ingrédients susceptibles de bloquer l'appareil lorsque la lame et l'agitateur sont en fonctionnement simultanés.

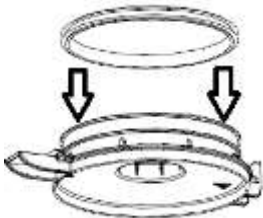
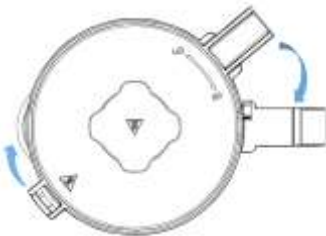
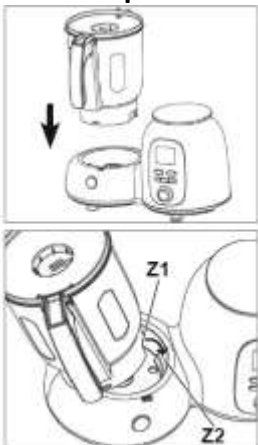
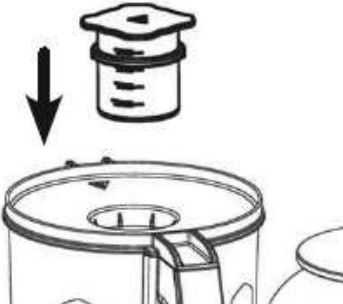
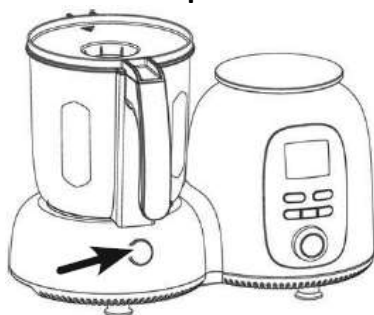
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant toute première utilisation

- ✓ 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.
- ✓ L'appareil doit être utilisé et reposé sur une surface plate, stable, résistant à la chaleur et sec. 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.

Utiliser votre robot cuiseur

1. Installer et désinstaller le bol de préparation

Etape 1  Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle pour éviter tout risque d'ébouillantage.	Etape 2  Positionnez le couvercle au-dessus du bol, appuyez sur le couvercle pour l'insérer dans le bol avec la poignée du couvercle se situant à droite de la poignée du bol.	Etape 3  Maintenez le couvercle par sa poignée puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle forme une ligne avec la poignée du bol. Sur le côté opposé, poussez le bec verseur du bol dans le taquet de blocage du couvercle.
Etape 4  Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage, 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 de verrouillage du bol.	Etape 5  Insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.	Etape 6  Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol.

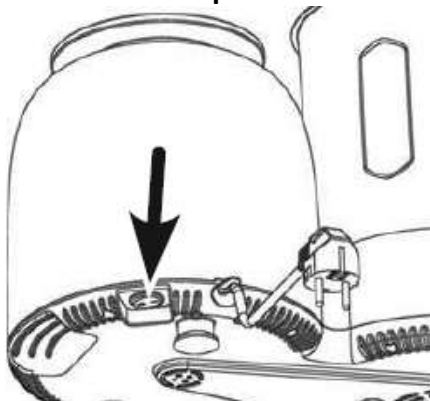
2. Utiliser la balance électronique

Etape 1



Brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur.

Etape 2



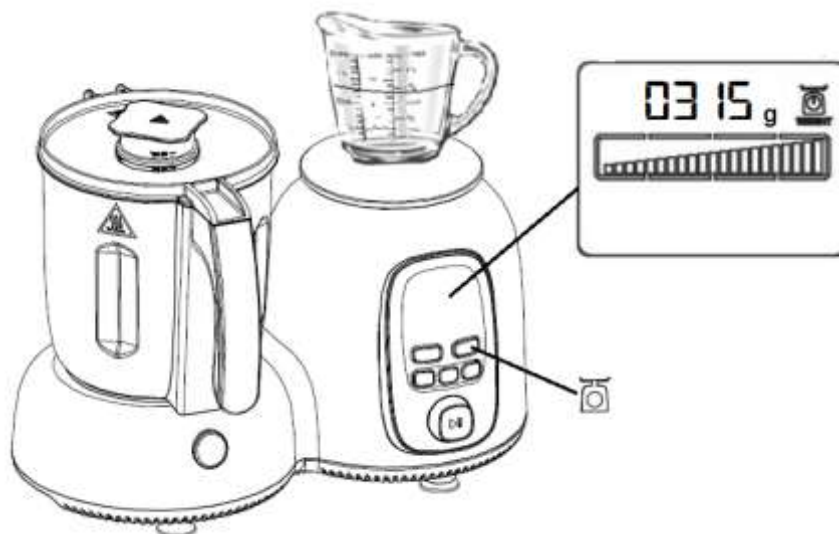
Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant I (marche), l'écran digital s'allume pour vous avertir qu'il est en fonctionnement.

Etape 3



Pour calculer votre TARE, mettez à vide votre bol gradué sur la balance puis maintenez appuyée le bouton  ; la balance calculera automatiquement le TARE et l'écran indiquera 0000.

Etape 4



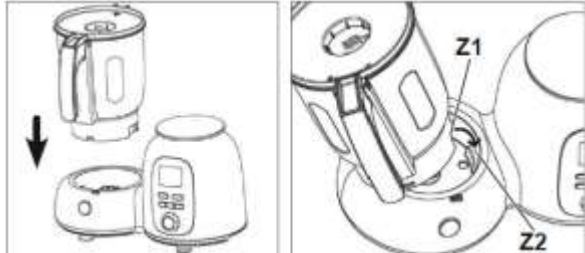
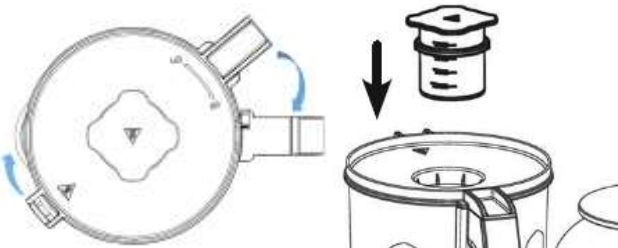
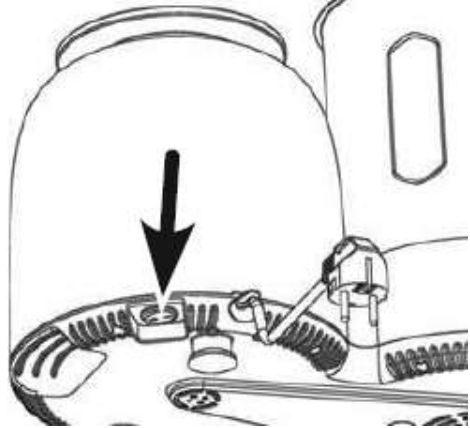
Ajoutez les ingrédients solides ou liquides dans votre bol gradué, l'écran affichera alors le poids en grammes des ingrédients pesés.

Vous pouvez utiliser en simultané la fonction pesage et préparer vos plats. Pendant que votre appareil cuise ou mixe, il vous suffit de mettre à vide votre bol gradué sur la balance puis appuyez sur le bouton  ; la balance va calculer automatiquement le 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 .

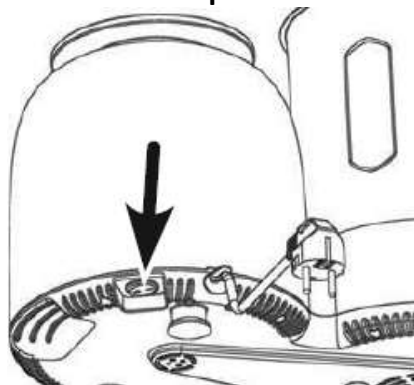
A noter : Lorsque vous retirez votre bol gradué de la balance pour y ajouter des ingrédients, l'écran digital affichera un poids qui est en fait le TARE de votre bol gradué à vide. Aussitôt que vous le remettez, l'écran affichera soit 0000 si le bol gradué est vide soit le poids mesuré de vos ingrédients.

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

3. Utiliser le mode de mixage

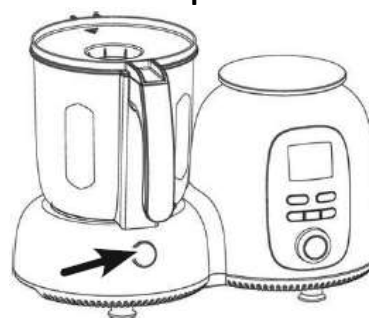
Etape 1  Brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur.	Etape 2  Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage, puis insérez-le sur sa base tout en vérifiant que la partie Z1 soit bien insérée dans l'encoche Z2. Le bol est bien mis si vous ne pouvez l'enlever sans appuyer sur le bouton de verrouillage du bol.	Etape 3  Ajoutez les ingrédients dans le bol de préparation.
Etape 4  Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle forme une ligne avec la poignée du bol. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.	Etape 5  Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant I (marche), l'écran digital s'allume pour vous avertir qu'il est en fonctionnement.	
Etape 6: Option A Préparer avec la programmation du minuteur : 1) Appuyez 1 fois sur le bouton Minuteur . 2) Pour sélectionner votre durée de préparation, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre durée désirée. 3) Appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse . 4) Pour sélectionner votre vitesse de préparation, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre vitesse désirée. 5) Pour démarrer votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Pour arrêter, appuyez 1 fois sur le bouton de commande .	Etape 6: Option B Préparez sans programmer le minuteur : 1) Appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse . 2) Pour sélectionner votre vitesse de préparation, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre vitesse désirée. 3) Pour démarrer votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Pour arrêter votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande .	

Etape 7



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant O (Arrêt), l'écran digital s'éteint pour vous avertir qu'il n'est plus en fonctionnement.

Etape 8



Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol en le maintenant fermement par la poignée.

Note : pour économiser l'électricité, votre appareil est équipé du mode « Veille », il s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes d'inutilisation. Il vous suffit d'appuyer 2 fois sur le bouton de commande  pour le réactiver.

Important : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 3 minutes lorsque vous réglez la vitesse de préparation en mode Turbo et au-delà de la vitesse 6. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 3 minutes.



DANGER : Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer. Lors des préparations pour éviter tout risque de brûlure par ébullition, le verre gradué peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Ne jamais retirer le gobelet doseur avec une vitesse au-delà de 4 et en mode Turbo. Ne jamais utiliser un gobelet doseur autre que celui fourni par le fabricant.

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	Farine : 250gr Eau : 150gr	/	5 min. en vitesse 3



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 spatula pour enlever votre pâte du bol de préparation.

4. Utiliser en simultané le mode mixage et cuisson

Etape 1



Brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur.

Etape 2



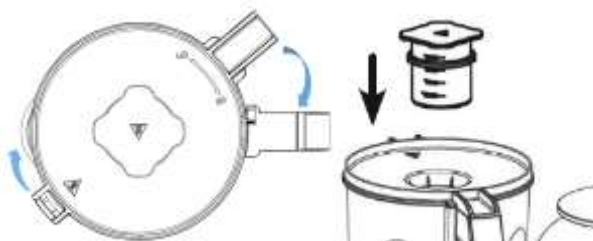
Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage, puis insérez-le sur sa base tout en vérifiant que la partie Z1 soit bien insérée dans l'encoche Z2. Le bol est bien mis si vous ne pouvez l'enlever sans appuyer sur le bouton de verrouillage du bol.

Etape 3



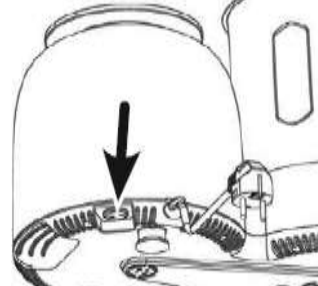
Ajoutez les ingrédients dans le bol de préparation.

Etape 4



Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle forme une ligne avec la poignée du bol. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.

Etape 5



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant I (marche), l'écran digital s'allume pour vous avertir qu'il est en fonctionnement.

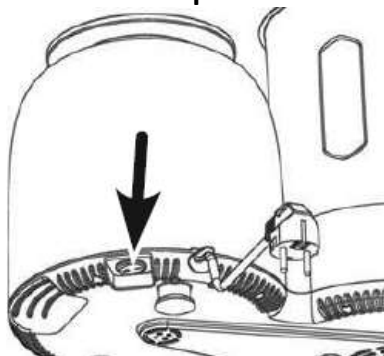
Etape 6

- 1) Appuyez 1 fois sur le bouton Température de cuisson .
- 2) Pour sélectionner votre température de cuisson entre 30°C et 120°C, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre température désirée.
- 3) Appuyez 1 fois sur le bouton Minuteur .
- 4) Pour sélectionner votre durée de préparation jusqu'à 60 minutes, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre durée désirée.
- 5) Appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse .
- 6) Pour sélectionner votre vitesse de préparation entre 1 à 10, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre vitesse désirée.
- 7) Pour démarrer votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Pour arrêter votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande .

Note : Si vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . La minuterie ainsi que les autres réglages restent conservées jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau sur le bouton de commande . Vous pouvez ajouter à tout moment des ingrédients tout au long de la préparation à travers l'ouverture du couvercle.

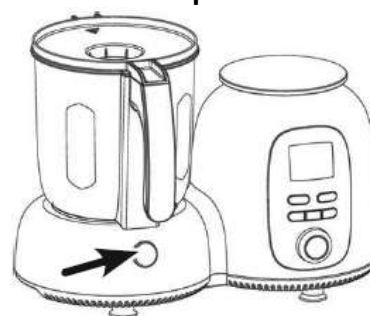
Pour des raisons de sécurité, la vitesse maximale ne peut dépasser le niveau 4 lorsque la température de cuisson atteint 60°C. Pour atteindre la température maximale de cuisson veuillez programmer le minuteur uniquement.

Etape 7



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant O (Arrêt), l'écran digital s'éteint pour vous avertir qu'il n'est plus en fonctionnement.

Etape 8



Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol en le maintenant fermement par la poignée.

Important : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 3 minutes lorsque vous réglez la vitesse de préparation en mode Turbo et au-delà de la vitesse 6. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 3 minutes.



DANGER : Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer. Lors des préparations pour éviter tout risque de brûlure par ébullition, le gobelet doseur peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Ne jamais retirer le gobelet doseur avec une vitesse au-delà de 4 et en mode Pulse. Ne jamais utiliser un gobelet doseur autre que celui fourni par le fabricant. Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal pour éviter tout risque d'ébullition ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil car elles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation, toujours utiliser la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et les surfaces chaudes.

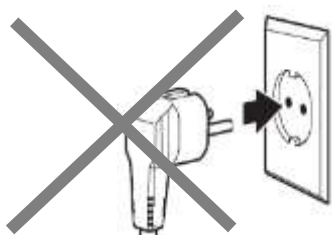
Idées recettes :

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	Patates : 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 des aiguilles d'une montre le bouton vitesse pour arrêter le robot.

5. Utiliser l'agitateur "Butterfly"

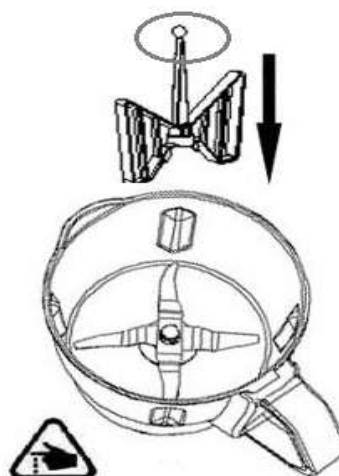
Comment installer l'agitateur « Butterfly » :

Etape 1



Ne jamais brancher l'appareil lors de la mise en place de l'agitateur « Butterfly ».

Etape 2



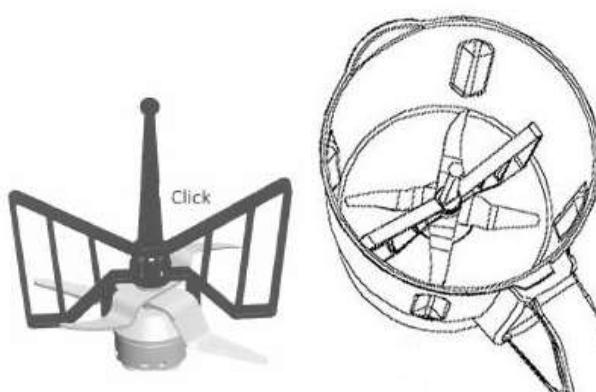
Positionnez l'agitateur au-dessus du bol de mixage en le maintenant par son embout rond situé sur le dessus.

Etape 3



Tout en maintenant l'agitateur par son embout rond du haut, poussez le vers les lames tout en veillant à ce que les deux pattes de l'agitateur soient situées entre les ouvertures des lames.

Etape 4



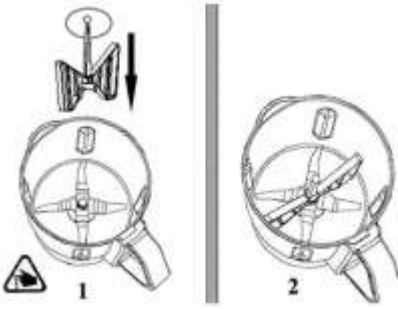
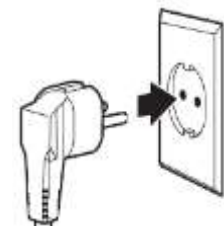
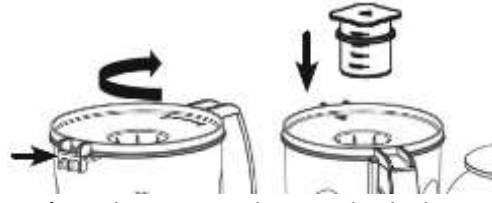
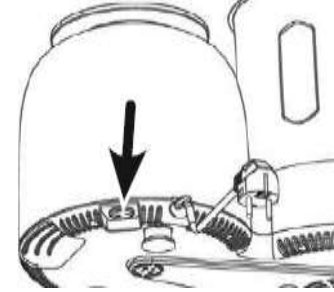
L'agitateur est bien inséré sur les lames lorsque vous entendrez un « click ».

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

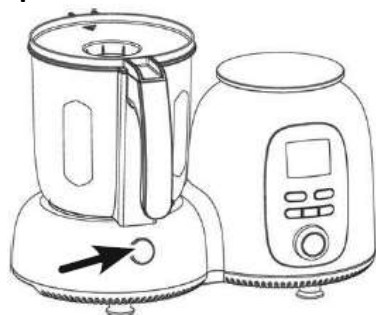
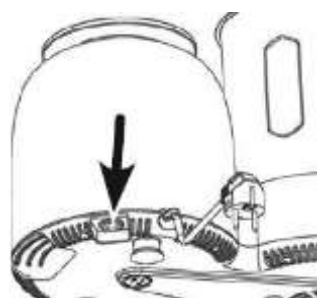


DANGER : Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer. Lors des préparations pour éviter tout risque de brûlure par ébullition, le verre gradué peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Ne jamais utiliser un gobelet doseur autre que celui fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser l'agitateur avec une température au-delà de 100°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais utiliser les fonctions Pétrir et Turbo avec l'agitateur ainsi que pour les préparations de soupes. L'agitateur ne doit pas être utilisé en association avec la spatule. Ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L. Toujours mettre l'agitateur avant d'allumer l'appareil. N'ajoutez pas les ingrédients susceptibles de bloquer l'appareil lorsque la lame et l'agitateur sont en fonctionnement simultanés.

Comment utiliser l'agitateur :

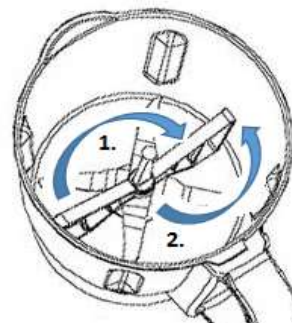
Etape 1  Pour installer l'agitateur, veuillez suivre les étapes indiquées ci-dessus.	Etape 2  Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage, puis insérez-le sur sa base tout en vérifiant que la partie Z1 soit bien insérée dans l'encoche Z2. Le bol est bien mis si vous ne pouvez l'enlever sans appuyer sur le bouton de verrouillage du bol.	Etape 3  Brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur.
Etape 4  Ajoutez les ingrédients dans le bol.	Etape 5  Insérez le couvercle sur le bol puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle forme une ligne avec la poignée du bol. Enfin insérez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.	Etape 6  Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant I (marche), l'écran digital s'allume pour vous avertir qu'il est en fonctionnement.
Etape 7 1) Appuyez 1 fois sur le bouton Minuteur . 2) Pour sélectionner votre durée de préparation, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre durée désirée. 3) Appuyez 1 fois sur le bouton Vitesse . 4) Pour sélectionner votre vitesse de préparation entre 1 et 4, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre vitesse désirée. 5) Pour démarrer votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Pour arrêter, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Note : Si vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . La minuterie ainsi que les autres réglages restent conservées jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau sur le bouton de commande . Vous pouvez ajouter à tout moment des ingrédients tout au long de la préparation à travers l'ouverture du couvercle. Important : Ne jamais utiliser le l'agitateur avec une vitesse programmée au-delà de 4 et en simultanément avec la spatule.		

Etape 9



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant O (Arrêt), l'écran digital s'éteint pour vous avertir qu'il n'est plus en fonctionnement. Pour enlever le bol de préparation, appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage du bol tout en soulevant le bol en le maintenant fermement par la poignée.

Etape 10



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

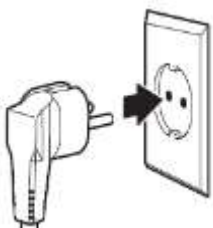
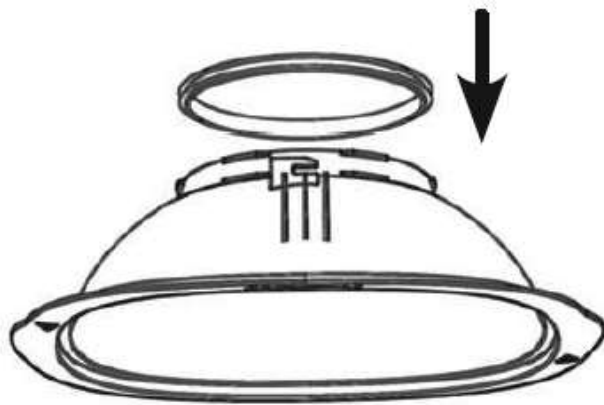
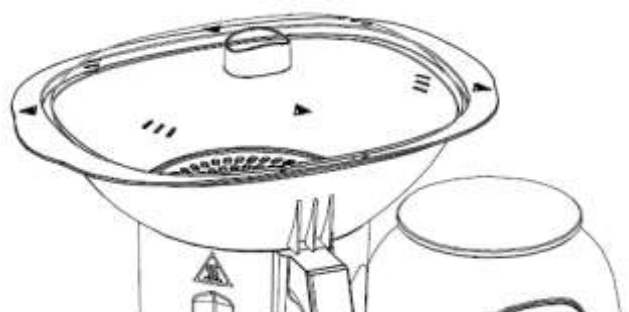
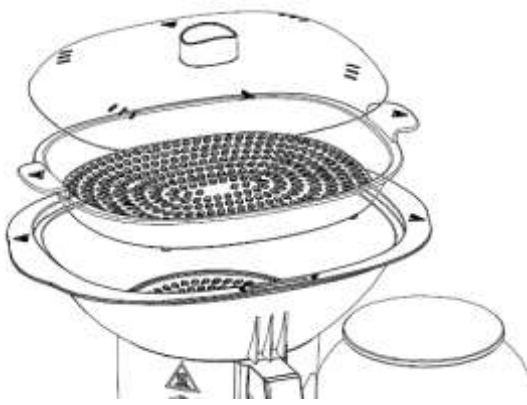


DANGER : Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou la nettoyer. Lors des préparations pour éviter tout risque de brûlure par ébullition, le verre gradué peut être enlevé UNIQUEMENT lors des vitesses 1 à 3. Ne jamais utiliser un gobelet doseur autre que celui fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser l'agitateur avec une température au-delà de 100°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais utiliser les fonctions Pétrir et Turbo avec l'agitateur ainsi que pour les préparations de soupes. L'agitateur ne doit pas être utilisé en association avec la spatule. Ne jamais dépasser plus de 700gr d'aliments et la capacité de remplissage de 1.5L. Toujours mettre l'agitateur avant d'allumer l'appareil. N'ajoutez pas les ingrédients susceptibles de bloquer l'appareil lorsque la lame et l'agitateur sont en fonctionnement simultanés.

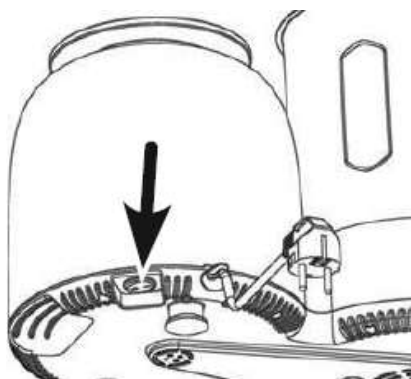
Idées recettes :

Préparation	Ingrédients	Préparatifs	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

6. Utiliser les plateaux de cuisson vapeur

Etape 1  Brancher le cordon d'alimentation à la prise secteur.	Etape 2  Maintenez le bol par sa poignée en position verticale au bouton de verrouillage, 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 de verrouillage du bol.	Etape 3  Ajoutez l'eau dans le bol : 600ml max. pour panier vapeur et 1.5L max. pour plateaux vapeur.
Etape 4  Votre plateau de cuisson vapeur inférieur est équipé d'un joint en silicone situé sur la gorge. Dans le cas où le joint est amené à être enlevé, pensez à le remettre sur la gorge du plateau de cuisson vapeur inférieur.	Etape 5  Placez le plateau vapeur inférieur sur le bol de préparation sans son couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez d'avoir bien positionné le plateau sur le bol de telle manière que le taquet du plateau vapeur s'insère dans le taquet de sécurité de la poignée du bol et poussez du côté opposé le 2nd taquet de blocage du panier vapeur dans le bec verseur du bol.	
Etape 6 : 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.	Etape 6: 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.	

Etape 7



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant I (marche), l'écran digital s'allume pour vous avertir qu'il est en fonctionnement.

Etape 8

1) Appuyez 1 fois sur le bouton Température de cuisson .

2) Pour sélectionner votre température de cuisson entre 30°C et 120°C, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre température désirée.

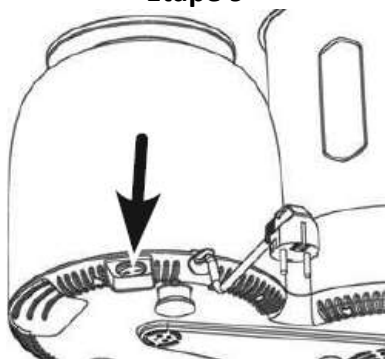
3) Appuyez 1 fois sur le bouton Minuteur .

4) Pour sélectionner votre durée de préparation jusqu'à 60 minutes, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande  jusqu'à votre durée désirée.

5) Pour démarrer votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . Pour arrêter votre préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande .

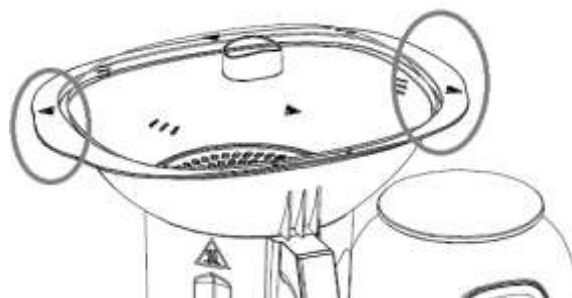
Note : Si vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez 1 fois sur le bouton de commande . La minuterie ainsi que les autres réglages restent conservées jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau sur le bouton de commande .

Etape 9



A la fin de votre préparation, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt I/O situé à l'arrière de l'appareil en sélectionnant O (Arrêt), l'écran digital s'éteint pour vous avertir qu'il n'est plus en fonctionnement.

Etape 10



Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de commencer à enlever l'ensemble des plateaux vapeurs du bol inox.

Pour enlever le plateau vapeur inférieur du bol, tenez fermement le plateau vapeur des deux côtés et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



DANGER: Ne jamais programmez une vitesse supérieure à 2 en mode cuisson vapeur pour éviter tout risque d'ébouillantage. Ne jamais utiliser les plateaux vapeur sans son couvercle pour éviter tout risque de brûlure par évaporation. Toujours tenir les plateaux vapeur par les poignets et faire attention en retirant le bac de condensation pour éviter tout risque de brûlure avec l'évaporation. Veillez toujours à ce que le plateau inférieur soit bien mis sur le bol avant de démarrer la cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil car elles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation, toujours utiliser la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et avertissez-les du danger que présentent la vapeur, l'eau de condensation brûlante et les surfaces chaudes.

7. Anomalies de fonctionnement

Message « Erreur » sur l'écran digital :

Code « Erreur »	Explication	Action
E01	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 14.
E02	Les lames sont bloquées par de trop gros morceaux ou trop de quantité.	Eteignez l'appareil, retirez le bol de préparation et enlevez les ingrédients en trop. Après avoir retiré les surplus d'ingrédients ou de préparation, remettez le bol en place et allumez l'appareil.
E03	Le bol ou le couvercle du bol ou le plateau vapeur inférieur a mal été installé.	Enlevez l'accessoire qui a été mal installé puis remettez-le en suivant les instructions fournies en page 14.
L'affichage balance indique « 0—0 »	Mauvaise stabilité de l'appareil.	Vérifiez que l'appareil soit bien à plat.

Autres anomalies :

Anomalies	Action
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 15.
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.



DANGER : En aucun cas, ne tentez jamais de réparer par vous même l'appareil, veuillez contacter le fabricant, le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

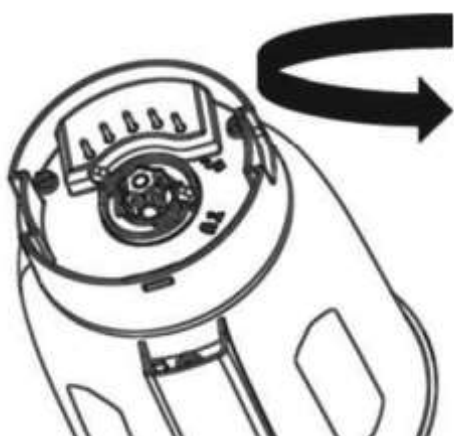
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. À LA FIN DE VOTRE UTILISATION, VÉRIFIEZ QUE VOUS AVEZ ÉTEINT TOUS LES BOUTONS DE VOTRE APPAREIL.
2. ÉTEIGNEZ VOTRE APPAREIL EN APPUYANT SUR LE BOUTON MARCHÉ/ARRÊT I/O EN SÉLECTIONNANT O (ARRÊT) SITUÉ À L'ARRIÈRE DE VOTRE APPAREIL.
3. DÉBRANCHEZ LE CABLE D'ALIMENTATION DE LA PRISE SECTEUR.
4. ASSUREZ-VOUS DE TOUJOURS LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR AU MINIMUM UNE HEURE AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL ET LE BOL DANS L'EAU ET NE LES PLACEZ PAS DANS LE LAVE-VAISSELLE.

1. DÉMONTER ET REMONTER L'ENSEMBLE LAME DU BOL

LES LAMES DE VOTRE APPAREIL PEUVENT ÊTRE ENLEVÉES DU BOL DE PRÉPARATION POUR FACILITER LE NETTOYAGE.

Etape 1 : démonter la lame



Retournez le bol avec la face contre la surface plate et la base du bol vous faisant face. Tournez la vis-papillon dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée indiquant



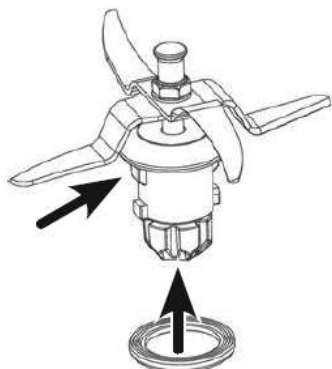
Etape 2 : démonter la lame



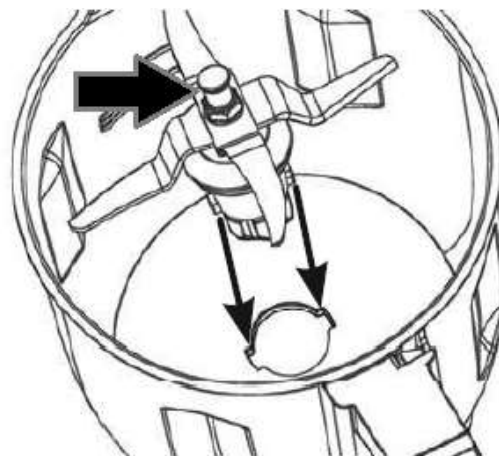
Enlevez la vis-papillon en la soulevant, le bloc lame va tomber tout seul car ne sera plus maintenu par la vis-papillon.

Vous pouvez mettre le bloc lames au lave-vaisselle à température moyenne.

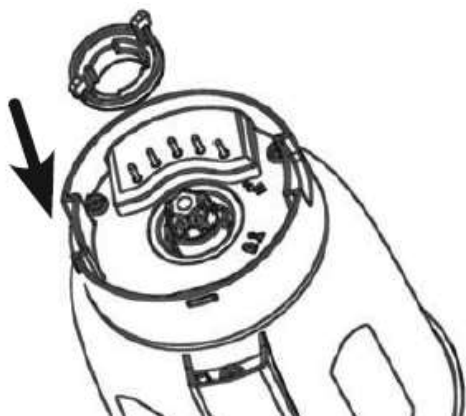
Ne mettez jamais le bol de préparation dans le lave-vaisselles.

Etape 3 : remonter la lame

Après avoir lavé votre ensemble lame, vérifiez que le joint soit bien fixé sur la tige de la lame, partie haute juste avant la partie acier.

Etape 4 : remonter la lame

Insérez la tige du bloc lame dans l'orifice du bol en tenant le bloc par son embout du dessus, les deux tétons de la tige doivent être introduits à travers les deux logements de l'orifice du bol. Retournez le bol, assurez-vous que le bloc lame repose complètement sur le fond du bol en le maintenant appuyé par son embout.

Etape 5 : remonter la lame

Tout en maintenant le bloc lame plaqué contre le fond du bol par son embout, placez la vis-papillon sur l'extrémité sortant de la tige du bloc moteur et tournez la vis-papillon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage .

Etape 6 : remonter la lame

Après chaque opération de montage du bloc lame, veuillez verser dans l'eau dans le bol de préparation pour vérifier qu'il n'y ait aucun écoulement. L'absence d'écoulement indique que le montage du bloc lame a été bien fait. S'il y a écoulement, veuillez recommencer le montage du bloc lame.

 **DANGER: Risque de coupure ! La lame à mélanger montée dans le bol de préparation est très tranchante ! Soyez prudent lorsque vous devez la nettoyer. Avant toute opération de nettoyage manuelle, 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.**

2. NETTOYER LE CORPS DE L'APPAREIL :

- ✓ UTILISEZ UN CHIFFON DOUX OU UNE ÉPONGE IMBIBÉE AVEC UN PRODUIT Á PH NEUTRE POUR NETTOYER LES SURFACES DE L'APPAREIL.
- ✓ N'UTILISEZ JAMAIS D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET PRODUITS AGRESSIFS POUR ÉVITER D'ABIMER L'APPAREIL.

3. NETTOYER LE BOL DE PRÉPARATION :

- ✓ **NE PLACEZ PAS DANS LE LAVE-VAISSELLE ET N'IMMERGEZ PAS LE BOL DANS L'EAU.**
- ✓ POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BOL : RINCEZ Á L'EAU CHAUDE, VIDEZ L'EAU SALE, PUIS NETTOYEZ AVEC UNE ÉPONGE IMBIBÉE DE LIQUIDE LAVE-VAISSELLE ET RINCEZ Á L'EAU CHAUDE. SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX. POUR ENLEVER LES TACHES 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 Á 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 Á PH NEUTRE, RINCEZ Á L'EAU CHAUDE PUIS SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX.
- ✓ N'UTILISEZ JAMAIS D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET PRODUITS AGRESSIFS POUR ÉVITER D'ABIMER 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 RINCEZ À L'EAU CHAUDE PUIS LES SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX.
- ✓ N'UTILISEZ JAMAIS D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET PRODUITS AGRESSIFS POUR ÉVITER D'ABIMER LES ACCESSOIRES.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Produit	Robot cuiseur
Modèle	RCM-1
Capacité	2L
Voltage	220V-240V ~ 50Hz/60Hz
Puissance cuisson	1000W
Puissance moteur	500W

ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Importé par VESTEL France, 17 rue de la couture – 94563 Rungis CEDEX