

THOMSON

MODE D'EMPLOI ROBOT MULTIFONCTION

Réf. THFP06238



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.



Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.
- Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.
- *Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieur . Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.*
- *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.*
- *Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.*
- Mettre l'appareil à l'arrêt et déconnecter de l'alimentation en courant avant de changer des accessoires ou d'approcher des parties qui sont mobiles lors du fonctionnement

- *Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.*
- **Avant le branchement** : Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

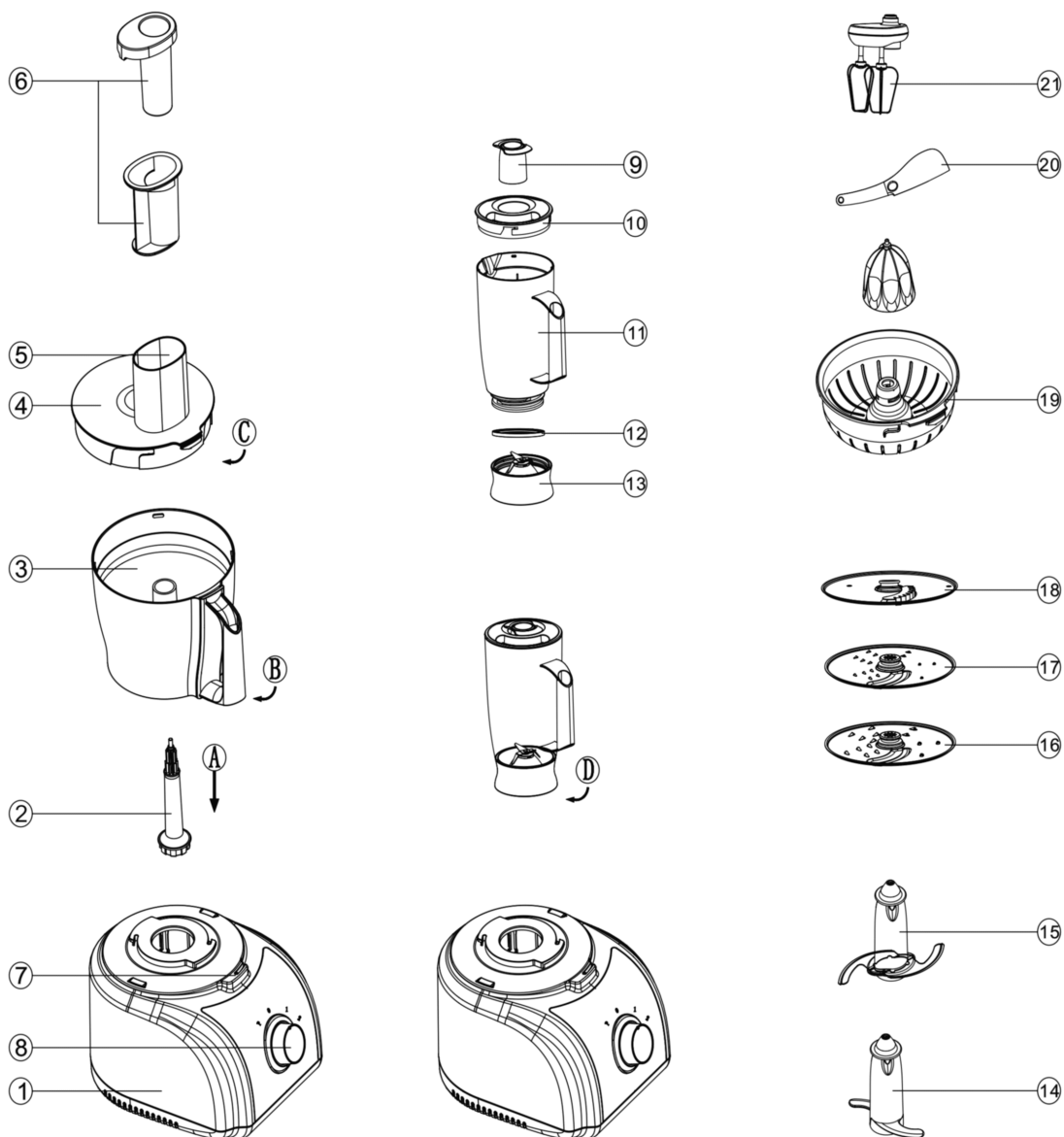
IMPORTANT

**IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION·
SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE
DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE
PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER·**

**SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE
REMETTRE SOUS TENSION· DES DOMMAGES INTERNE PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE
D'ACCIDENT·**

**POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE
SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE
APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN
DANGER·**

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL



Robot ménager

1. Bloc moteur
2. Embout pivotant
3. Bol
4. Couvercle
5. Goulot d'alimentation
6. Poussoirs
7. Verrouillage de sécurité
8. Interrupteur

Mixeur

9. Clapet de protection
10. Couvercle
11. Bol
12. Joint d'étanchéité
13. Poignée du bol

Accessoires

14. Lame hachoir
15. Lame de pétrissage
16. Disque tranches
épaisses/coupe en lanières
17. Disque pour tranches
fines/coupe en lamelles
18. Disque à râper (en Julienne)
19. Presse-agrumes
20. Spatule
21. Fouet

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'emballage. Faites attention aux lames qui sont très coupantes. Enlevez les embouts de protection destinés à protéger les lames pendant la fabrication et le transport.
2. Nettoyer les éléments, voir section "nettoyage".

Tableau d'utilisation de la vitesse

Élément/ Accessoire	Fonction	Vitesse	Capacité maximum	Durée
Lame couteau	Hacher la viande	2	500g de viande	30 secondes
	Couper des légumes	1-2	500g de viande	
	Préparer une farce: coupez la viande et les légumes ensemble (commencez par la viande)	2		
Outil de pétrissage	Préparer une pâte	2	500 g de farine 280 ml d'eau	60 secondes
Disques à trancher/hacher/râper	Couper/hacher/râper des aliments tels que les carottes ou le fromage	1-2	1200 ml	60 secondes
Mixer les éléments	Préparer des confitures, des milk-shakes, de la soupe	1-2	1200 ml	60 secondes
Composants du presse-agrumes	Presser des agrumes	1	1200 ml	60 secondes
Composants du fouet à œufs	Blancs d'œuf	2	8 unités	30 secondes

Utilisation de votre robot culinaire

- 1 Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur❶.
- 2 Puis ajustez le bol. Placez la poignée vers l'arrière et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage❷.
- 3 Insérez l'un des accessoires sur l'embout pivotant.
 - Installez toujours le bol et l'accessoire avant d'ajouter les ingrédients.
- 4 Ajustez le couvercle❸ en vous assurant que le sommet de l'axe de transmission soit bien placé au centre du couvercle.
 - N'utilisez pas le couvercle pour activer le robot, utilisez toujours l'interrupteur on/off.
- 5 Allumez l'appareil et sélectionnez une vitesse.
 - Le robot ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.
 - Utilisez le bouton "pulse" (p) pour de courtes impulsions. Le mode pulse restera en fonction tant que le bouton sera enfoncé.
- 6 inversez la procédure décrite ci-dessus pour enlever le couvercle, les accessoires et le bol.
 - Éteignez toujours l'appareil avant d'enlever le couvercle.

Important

- Votre robot n'est pas adapté pour broyer ou moulinner des grains de café, ou pour transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amande ou un colorant alimentaire à vos préparations, évitez tout contact avec le plastique au risque de laisser des marques indélébiles.

Utilisation de votre mixeur

- 1 Adaptez l'anneau d'étanchéité 12 dans le porte-lame 13 en vous assurant que le joint soit correctement installé. Une fuite peut survenir si le joint est endommagé ou mal installé.
 - 2 Tournez le bol sur l'unité moteur.
 - 3 Versez les ingrédients dans le bol.
 - 4 Placez le capuchon du mixeur dans le couvercle, puis tournez le tout.
 - 5 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le bol.
 - 6 Placez le mixeur sur le socle et tournez pour verrouiller ④.
 - 7 Sélectionnez une vitesse ou le mode pulse.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les verser dans le mixeur.

Conseils

- Lorsque vous préparez une mayonnaise, versez tous les ingrédients sauf l'huile dans le mixeur. Quand l'appareil tourne, versez l'huile par le bouchon et laissez-la se mélanger.
- Pour les préparations épaisses comme les pâtes ou les sauces froides, il peut être nécessaire de racler les parois du mixeur. Si l'appareil tourne mal, ajoutez du liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton "pulse" par pressions successives.
- Afin de préserver votre mixeur, ne l'utilisez pas plus de 30 secondes consécutives. Éteignez l'appareil dès que la consistance désirée est atteinte.
- Ne mixez pas des épices au risque d'endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas installé correctement.
- Ne mettez pas d'ingrédients secs dans le mixeur avant de l'allumer. En cas de besoin, coupez-les en morceaux; enlevez le bouchon; puis, quand l'appareil est en marche, versez-les un par un.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne jamais mixer plus de 1,2 litres - moins pour les boissons mousseuses comme les milk-shakes.

Utilisation des accessoires

Lame à hacher 14/ lame de pétrissage 15

La lame à hacher est l'accessoire le plus polyvalent.

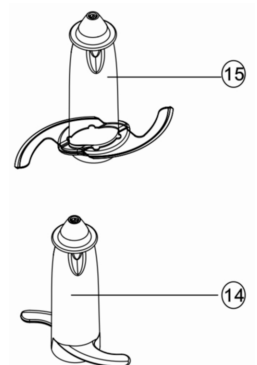
La texture de la préparation varie suivant la durée d'action du robot.

Pour obtenir une texture épaisse, utilisez le mode pulse.

Utilisez la lame à hacher pour préparer des pâtes à pâtisserie, hacher la viande crue ou cuite, les légumes, les noix, les pâtés, les sauces, mixer les soupes ou faire de la chapelure à partir de pain ou de biscuits.

Il peut également être utilisé pour les pâtes comprenant de la levure si la lame de pétrissage n'est pas fournie.

Utilisez la lame de pétrissage pour les préparations contenant de la levure.



Conseils

Lame à hacher

- Découpez les aliments tels que la viande, le pain, les légumes en cubes de 2 à 4 cm avant de les intégrer à la préparation.
- Les biscuits doivent être émiettés puis versés par l'ouverture du couvercle alors que l'appareil tourne.
- Pour la préparation de pâtisseries, utilisez du beurre froid coupé en cubes de 2 à 4 cm.
- Prenez soin d'intégrer progressivement les éléments.

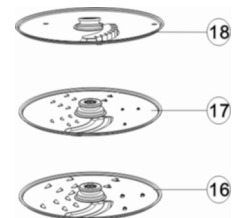
Lame de pétrissage

- 1 Disposez les ingrédients secs dans le bol et ajoutez le liquide par l'ouverture du couvercle alors que l'appareil tourne. Mixez 30 à 90 secondes jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte élastique.
- 2 Pétrissez à nouveau la pâte à la main. Il est préférable de ne pas pétrir la pâte dans le bol, cela pourrait rendre le robot instable.

Disques pour trancher/ hacher/ mixer 16/17/18

Disques réversibles pour trancher/hacher. Épais 16, fin 17

- 1 Utilisez la face râpe pour le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments présentant une texture similaire.
- 2 Utilisez la face tranchante pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, les concombres, les courgettes, les betteraves et les oignons.



Disque à trancher finement (style julienne) 18

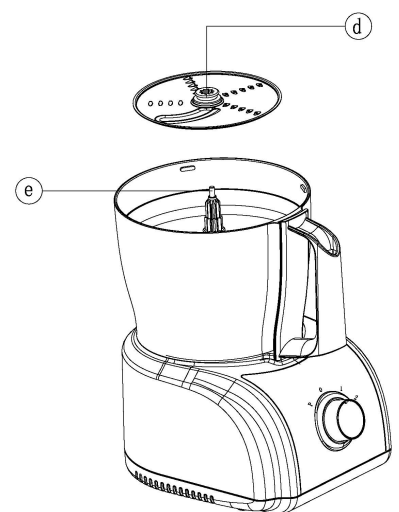
Utilisé pour couper les pommes de terre en julienne pour les frites; les ingrédients solides pour les salades, les garnitures, les ragouts, les sautés de légumes (carottes, rutabagas, courgettes, concombres).

Sécurité

- Ne jamais enlever le couvercle tant que le disque n'est pas complètement arrêté.
- Manipulez les disques avec précaution - ils sont extrêmement coupants.

Utilisation des disques à trancher

- 1) Fixez l'embout pivotant sur le bloc moteur.
- 2) Placez le bol ainsi que le disque en le tenant par le milieu d, avec la lame orientée vers le haut e
- 3) Placez le couvercle.
- 4) Choisissez la taille du goulot d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir est équipé d'un petit goulot d'alimentation pour intégrer des petits morceaux ou des ingrédients fins.
Pour utiliser le petit goulot d'alimentation - insérez le poussoir extra large dans le goulot d'alimentation.

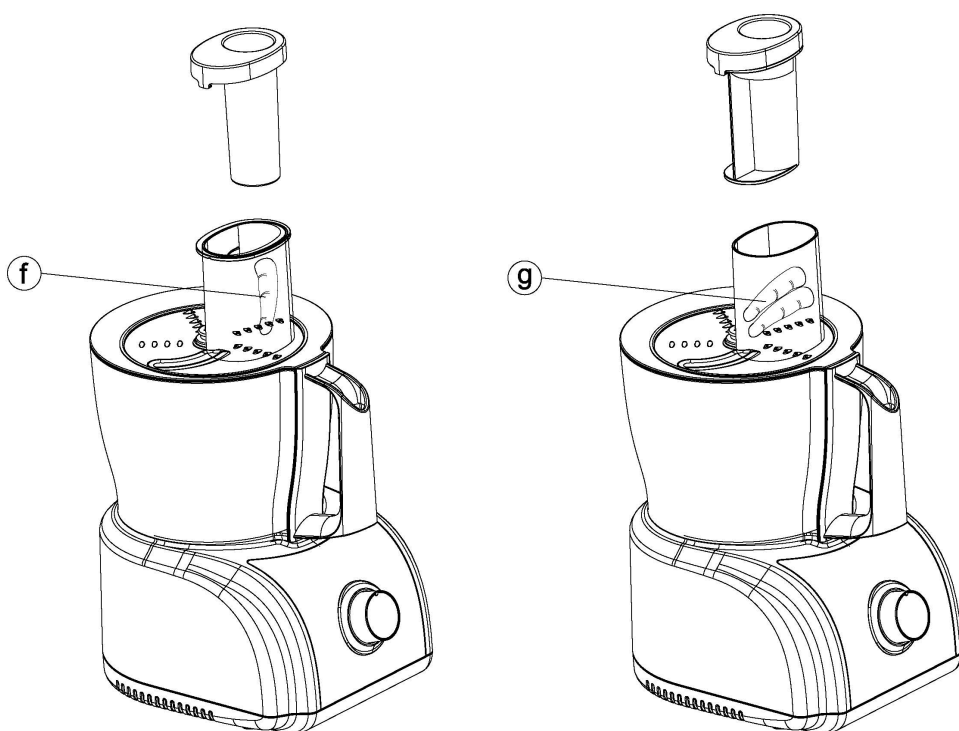


Pour utiliser le grand goulot d'alimentation - utilisez les deux poussoirs.

- 5) Versez les aliments.
- 6) Allumez le robot et poussez régulièrement vers le bas en utilisant le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le goulot d'alimentation.

Conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en morceaux trop petits. Remplissez bien le goulot d'alimentation. Ainsi les aliments restent en position pendant l'utilisation. Vous pouvez également utiliser le petit goulot d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque à hacher, placez les ingrédients à l'horizontale.
- Pour couper ou râper: les aliments placés verticalement f seront plus courts que ceux placés horizontalement g.
- Il restera toujours une petite quantité de déchets dans le bol après l'utilisation.

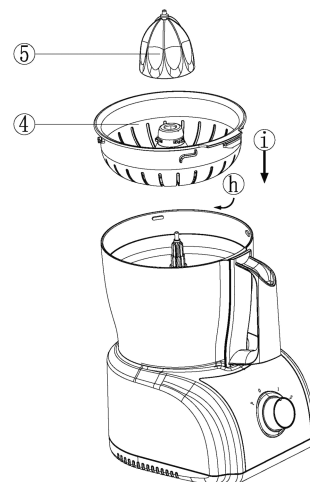


Presse-agrumes

Utilisez le presse-agrumes pour presser des oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.

Utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez l'embout pivotant et le bol sur le socle.
- 2 Placez le tamis dans le bol - assurez vous que la poignée du tamis soit positionnée juste au-dessus de la poignée du bol h.
- 3 Installez le presse agrumes et tournez-le pour le faire descendre au fond du bol i.
- 4 Coupez le fruit en deux. Allumez l'appareil et pressez le fruit sur le cône.
- Le presse-agrumes ne fonctionnera pas s'il n'est pas verrouillé correctement.



Utilisation du fouet à œufs

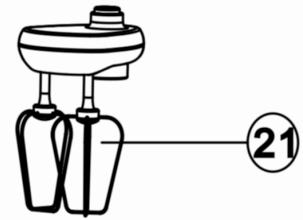
Insérez les deux pièces du fouet dans leur support.

Le fouet est destiné à battre la crème fraîche, fouetter les œufs et les blancs d'œufs et réaliser des crèmes desserts, de la mayonnaise. Ne pas utiliser le fouet pour réaliser des pâtes à gâteaux à base de beurre, de margarine ou pour pétrir une pâte. Dans ces cas, utilisez plutôt la lame de pétrissage.

Ne remplissez pas le bol au-delà du repère MAX.

- Assurez-vous que le bol et le fouet à œufs ne présentent pas de trace de matière grasse pour monter les blancs en neige. Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante.

- Nettoyez toujours après utilisation.



Entretien & nettoyage

- 1 Eteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- 2 Manipulez les lames et les disques avec soin - ils sont très coupants.
- 3 Certains aliments peuvent entraîner une décoloration du plastique. C'est tout à fait normal, cela n'altérera pas le plastique et n'affectera pas le goût de votre préparation. Frottez avec un tissu imbibé d'huile végétale pour enlever la décoloration.

NE PAS PLONGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU

Socle

Nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau, puis séchez. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de résidus alimentaires au niveau du système de verrouillage.

Autres composants

- Lavez à la main, puis séchez.
- Vous pouvez également les placer sur la grille supérieure de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.



Attention :

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 2002/96/CE du 27 janvier 2003, 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 (déchettes) et les distributeurs.

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

Elimination et respect de l'environnement

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SOPADIS.

***Ce produit est importé par SOPADIS, 12 Rue Jules Ferry
93110 Rosny Sous Bois***