

**KA5106  
CUISY CHEF  
ROBOT DE CUISINE**

**MODE D'EMPLOI**



# SOMMAIRE

1.	Avant propos et consignes de sécurité .....	3
2.	Plan de l'appareil .....	8
3.	Déballage de l'appareil et mise en place .....	9
4.	Connexion WIFI et première mise en marche .....	9
4.1.	Généralités sur la connexion WIFI .....	9
4.2.	La première mise en marche .....	9
5.	Utiliser la cuve 7 .....	10
5.1.	Repères dans la cuve 7 .....	10
5.2.	Retirer et mettre en place le couteau 4 .....	10
a.	Retirer le couteau 4 : .....	10
b.	Mettre en place le couteau 4 : .....	11
5.3.	Mettre la cuve 7 en place .....	11
5.4.	Mettre en place et retirer l'accessoire papillon 14 .....	12
5.5.	Mettre en place le couvercle 2 .....	12
5.6.	Utilisation du bouchon doseur 1 .....	13
5.7.	Utilisation du protège-lames 15 .....	13
5.8.	Utilisation du panier vapeur 13 .....	13
5.9.	Utilisation de la spatule 16 .....	14
5.10.	Utilisation de l'ensemble cuisson vapeur 17 18 et 19 .....	14
5.11.	Retirer la cuve 7 .....	14
6.	Commande de l'appareil .....	14
6.1.	Alimentation électrique .....	14
6.2.	Mise en marche et arrêt de l'appareil .....	14
6.3.	Écran de contrôle 11 .....	15
6.4.	Commandes de base .....	14
a.	Régler le temps .....	14
b.	Régler la température .....	15
c.	Régler la vitesse .....	15
d.	Balance .....	15
e.	Fonction Pulse 27 .....	16
7.	Programmes automatiques .....	16
8.	L'application « Tuya Smart » .....	17
8.1.	Utilisation de l'application .....	17
9.	Autres fonctions .....	17
9.1.	Le compte « Tuya Smart » .....	17
9.2.	Nettoyage et entretien de l'appareil .....	17
a.	Nettoyage manuel .....	18
b.	Nettoyage de l'appareil de base 10 .....	18
c.	Nettoyage au lave-vaisselle .....	18
d.	Nettoyage des accessoires .....	18
e.	Détartrage .....	18
f.	Rangement .....	18
10.	FAQ – GUIDE DE DEPANNAGE .....	18
11.	Informations techniques .....	19
12.	Élimination .....	19
13.	Déclaration de conformité avec la réglementation de l'Union européenne .....	19
14.	Centre d'assistance et SAV .....	19
15.	Symboles .....	20
	Déclaration UE de conformité .....	21

## Avant-propos

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles de cet appareil. Sa connexion WIFI vous permettra d'avoir accès à un grand nombre de recettes via l'application « TuyaSmart »,

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

**Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**

**Respectez en priorité les consignes de sécurité !**

**L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**

**Conservez ce mode d'emploi.**

**Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

**AVERTISSEMENT : Risque de dommages matériels !**

L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade. Néanmoins il peut broyer des glaçons et sucres en morceaux.

**Produits tiers et leurs dangers :**

Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés.

Les dommages consécutifs à l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis (dommages matériels, patrimoniaux ou corporels) sont à la charge de l'utilisateur, entraînant une perte de la garantie constructeur.

### **1. Consignes de sécurité**

#### ***Avertissements***

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :

**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## ***Instructions pour une utilisation en toute sécurité***

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir l'ensemble cuisson vapeur, le couvercle ainsi que le bouchon doseur.
- Toujours déconnecter le mélangeur de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Sachez que les lames du couteau **4** sont très coupantes :
- Ne touchez jamais les lames du couteau **4** à mains nues pour éviter de vous couper.
- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames du couteau **4** restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes du couteau.
- Veillez à ne pas toucher les lames du couteau **4** lorsque vous videz la cuve **7**.
- Veillez à ne pas toucher les lames du couteau **4** lorsque vous retirez ou insérez le couteau **4**.
- Vérifiez que la cuve **7** et le couteau **4** soient bien installées avant de remplir la cuve **7**.
- Quand la fonction Pulse **27** est active, la cuve **7** ne doit contenir aucun ingrédient chaud. Les ingrédients pourraient être projetés et causer des brûlures.
- Les lames du couteau **4** et l'accessoire papillon **14** continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller la cuve **7** et d'ouvrir le couvercle **2**.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la prise de raccordement de l'appareil.
- Attention : la surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par

exemple :

- dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - dans des propriétés agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
- Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir paragraphe 9.2 « Nettoyage et entretien de l'appareil »)

### ***DANGER pour les animaux domestiques et d'élevage***

- Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.

### ***DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité***

- L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo remplis.
- L'appareil de base, le câble de raccordement et la prise secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la prise secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.

### ***DANGER ! Risque d'électrocution***

- Ne branchez la prise secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- Ne branchez la prise secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des bords coupants ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la prise secteur.
- Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la prise secteur, jamais sur le câble.
- Débranchez la prise secteur de la prise de courant :
  - lorsqu'une panne survient.

- lorsque vous n'utilisez pas le robot.
- avant de monter ou de démonter le robot.
- avant de nettoyer le robot.
- en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

### ***DANGER ! Risque de blessures par coupure***

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans la cuve **7**.
  - N'approchez jamais les doigts des lames du couteau **4**.
  - N'approchez pas de spatule ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
  - Faites attention au fait que les lames du couteau **4** continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt. Ceci est valable en particulier à des vitesses de rotation élevées.
- N'introduisez la main dans la cuve **7** qu'une fois que les lames du couteau **4** sont immobilisées.

### ***DANGER ! RISQUE D'INCENDIE***

- Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.

### ***DANGER ! Risque de brûlures***

- Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans la cuve **7** dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Si le contenu de la cuve **7** est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle **2** lentement, avec précaution.
- Après une réduction d'aliments en purée ou en jus, la préparation contenue dans la cuve **7** est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle **2**. Pour éviter cela, après une réduction en purée ou en jus, attendez environ 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle **2**.
- Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

### ***DANGER ! Risque de brûlures***

- Si possible, n'ouvrez pas le couvercle pour cuisson vapeur **17** pendant la cuisson

sinon de la vapeur très chaude s'échappe.

- Veillez à ce que la vapeur chaude sorte par les orifices pour vapeur du couvercle pour cuisson vapeur **17**. Ne recouvrez jamais ces orifices sinon la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture.

- Si vous voulez ouvrir le couvercle pour cuisson vapeur **17**, commencez par ouvrir légèrement l'arrière du couvercle pour que le jet de vapeur ne soit pas dirigé vers vous.

### **AVERTISSEMENT : Risque de dommages matériels**

- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

- Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).

- L'accessoire papillon **14** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.

- Ne touchez pas à la fonction Pulse **27** lorsque vous utilisez l'accessoire papillon **14**.

- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.

- Ne remplissez pas trop la cuve **7** pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

- Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni pas assez d'eau dans l'appareil lors de la cuisson à la vapeur.

- Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.

- Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.

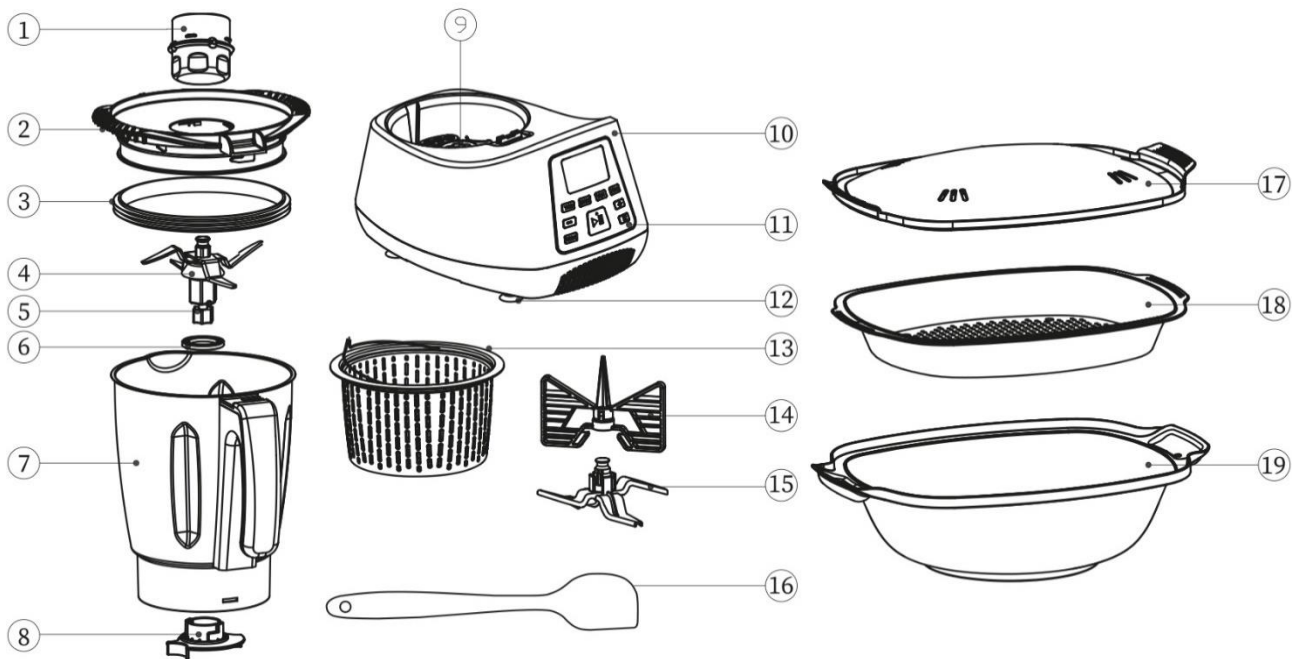
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela puisse faire chauffer le moteur et l'endommager.

- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

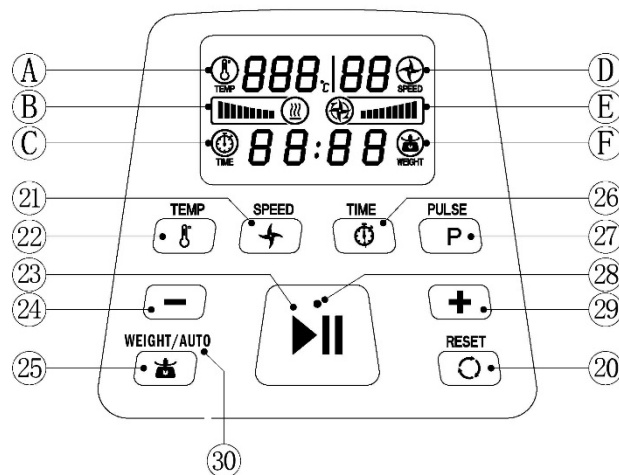
- N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

- L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique **12**. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

## 2. Plan de l'appareil



- |                                 |                           |                           |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. Bouchon doseur               | 8. Bloc de sécurité       | 15. Protège-lames         |
| 2. Couvercle                    | 9. Emplacement de la cuve | 16. Spatule               |
| 3. Joint du couvercle           | 10. Base                  | 17. Couvercle transparent |
| 4. Couteau                      | 11. Ecran de contrôle     | 18. Plateau vapeur        |
| 5. Indicateur de positionnement | 12. Ventouses             | 19. Grand panier vapeur   |
| 6. Joint du couteau             | 13. Panier vapeur         |                           |
| 7. Cuve inox                    | 14. Accessoire papillon   |                           |



- |                              |                             |                             |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| A. Température               | 20. Bouton de remise à zéro | 26. Temps / WIFI            |
| B. Indicateur de température | 21. Vitesse                 | 27. Pulse                   |
| C. Horloge                   | 22. Température             | 28. LED fonction WIFI       |
| D. Vitesse                   | 23. Lecture / Pause         | 29. + Augmenter             |
| E. Indicateur de vitesse     | 24. - Réduire               | 30. Programmes (appui long) |
| F. Poids                     | 25. Balance (appui court)   |                             |



### 3. Déballage de l'appareil et mise en place

Faites fonctionner une première fois l'appareil uniquement avec de l'eau afin de retirer toutes traces de poussières ou d'huile sur les éléments.

**REMARQUE** : lors des premières utilisations, une légère odeur peut survenir en raison de la montée en chauffe du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Retirez tous les éléments de leurs emballages.

2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.

**Rappel** : Erreur E03 signifie que la cuve/couvercle est mal enclenchée. Voir « 10. FAQ » pour les solutions à cette erreur.

3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (Voir paragraphe 9.2 « Nettoyage et entretien de l'appareil »).

4. Placez l'appareil **10** sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

5. Versez 1.5 litres d'eau dans la cuve **7** et faites bouillir l'eau une fois puis jetez-la (voir paragraphe 6.4.b « Régler la température »).

#### **ATTENTION :**

- Le liquide qui déborde s'écoule sur le plan de travail. C'est pourquoi il faut poser l'appareil **10** sur un support imperméable.

### 4. Connexion WIFI et première mise en marche

Vous pouvez utiliser votre robot à tout moment et sans restriction, même sans connexion WIFI.

La connexion WIFI sert uniquement lors de l'utilisation de l'application « Tuya Smart ».

#### **4.1. Généralités sur la connexion WIFI**

- Un enregistrement dans votre réseau WIFI est nécessaire uniquement lors du premier établissement de la connexion ou si vous voulez modifier votre réseau WIFI.

- Votre robot détecte un réseau auquel il a déjà été connecté une fois et rétablit automatiquement la connexion.

- En général, un mot de passe doit être entré à la première connexion.

#### **4.2. La première mise en marche**

Merci de bien suivre la notice pas à pas.

TUTORIELS VIDÉOS DISPONIBLES SUR : [www.cook-concept.com](http://www.cook-concept.com).

1. Branchez la prise secteur dans une prise de courant. Votre téléphone doit être connecté à votre réseau WIFI pour le reste des procédures.

2. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'arrière de la base **10** sur I, l'écran **11** s'allume.

3. Téléchargez l'application « Tuya Smart » depuis le market place de votre téléphone.

4. Ouvrez l'application et créez votre compte en cliquant sur « Enregistrer ».

Suivez les consignes de l'application pour finaliser l'ouverture de votre compte.

L'application peut demander la géolocalisation, il vous faut l'accepter pour continuer.

5. Validez la politique de confidentialité.

6. Ajoutez un appareil en cliquant sur « + » en haut à droite.

7. Choisissez sur la gauche « appareil électroménager » puis « robot culinaire ».

8. Confirmez le réseau WIFI en indiquant votre mot de passe WIFI puis cliquez sur suivant.

9. Sur ce nouvel écran, ne pas appuyer sur « Suivant ». Appuyez-en haut à droite pour basculer du Mode\_EZ à Mode\_AP.

10. Appuyez longuement et fortement sur la touche TIME **26** jusqu'au signal sonore. La LED **28** se met à clignoter lentement.

11. Appuyez sur « Vérifiez que le témoin clignote lentement » puis sur « Suivant ».

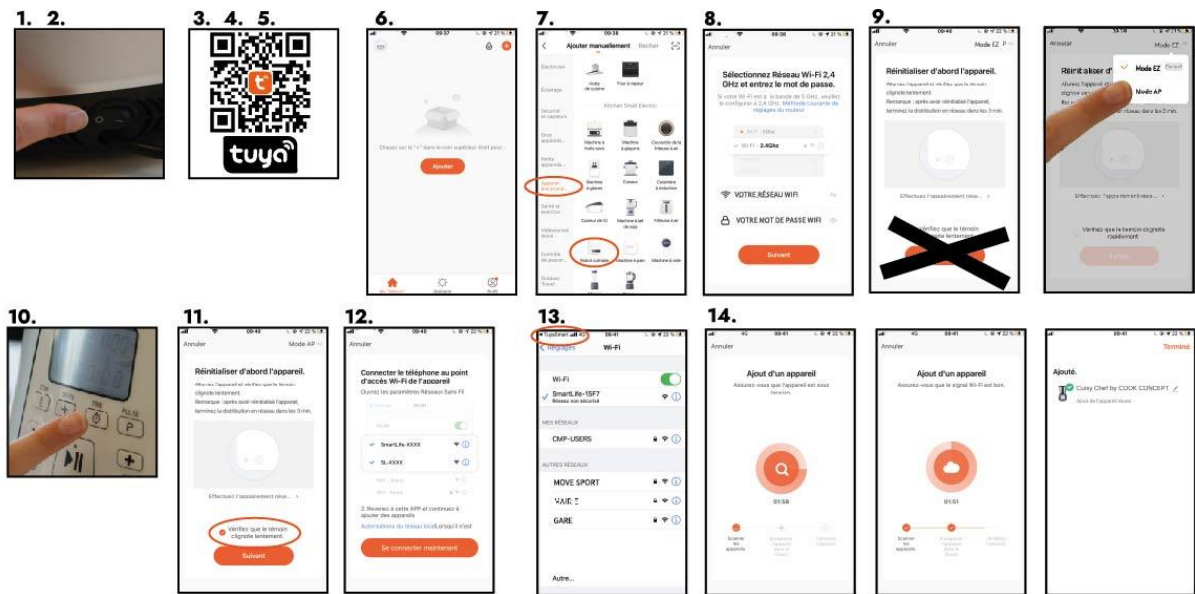
12. L'application vous invite alors à connecter en WIFI le robot cuisinier.

Cliquez sur « connecter maintenant ».

13. Vous êtes alors redirigés dans les réglages généraux de votre téléphone. Allez dans les réglages WIFI et sélectionnez le réseau « SmartLife-XXXX », le numéro de réseau est propre à chaque robot. Retournez ensuite sur l'application.

14. Une fois l'appareil ajouté, celui-ci apparaît sous le nom de « Cuisy Chef by Cook Concept », cliquez sur « terminer » et la LED **28** sur l'écran de contrôle **11** du robot se fixe en bleu.



**REMARQUE :** Pour éteindre le WIFI il suffit de maintenir la touche TIME 26 en appui long jusqu'à ce que la LED 28 s'éteigne puis éteindre votre robot.



## 5. Utiliser la cuve 7

### 5.1. Repères dans la cuve 7



- MAX  - Repère II : environ 2 Litres maximum pour le froid
- MAX  - Repère du milieu : environ 1.5 Litres maximum pour le chaud
- - Repère I : environ 1 Litre
- - Repère inférieur : environ 0.5L

### ATTENTION :

- Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 ou en appuyant sur le bouton Pulse 27 le liquide peut dépasser le repère maximal de la cuve 7.

Un minimum de 200ml de liquide ou de 4 blancs d'œufs est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil.

### 5.2. Retirer et mettre en place le couteau 4

Les lames du couteau 4 sert à broyer les aliments.

N'utilisez jamais la cuve 7 sans les lames du couteau 4 car il sert de joint au fond de la cuve 7.

### DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- Sachez que les lames du couteau 4 sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

#### a. Retirer le couteau 4 :

1. Couchez la cuve 7.
2. Tournez le bloc de sécurité 8 se trouvant en dessous de la cuve 7 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Tirez prudemment les lames du couteau 4 en les saisissant par la tête.

## **b. Mettre en place le couteau 4 :**

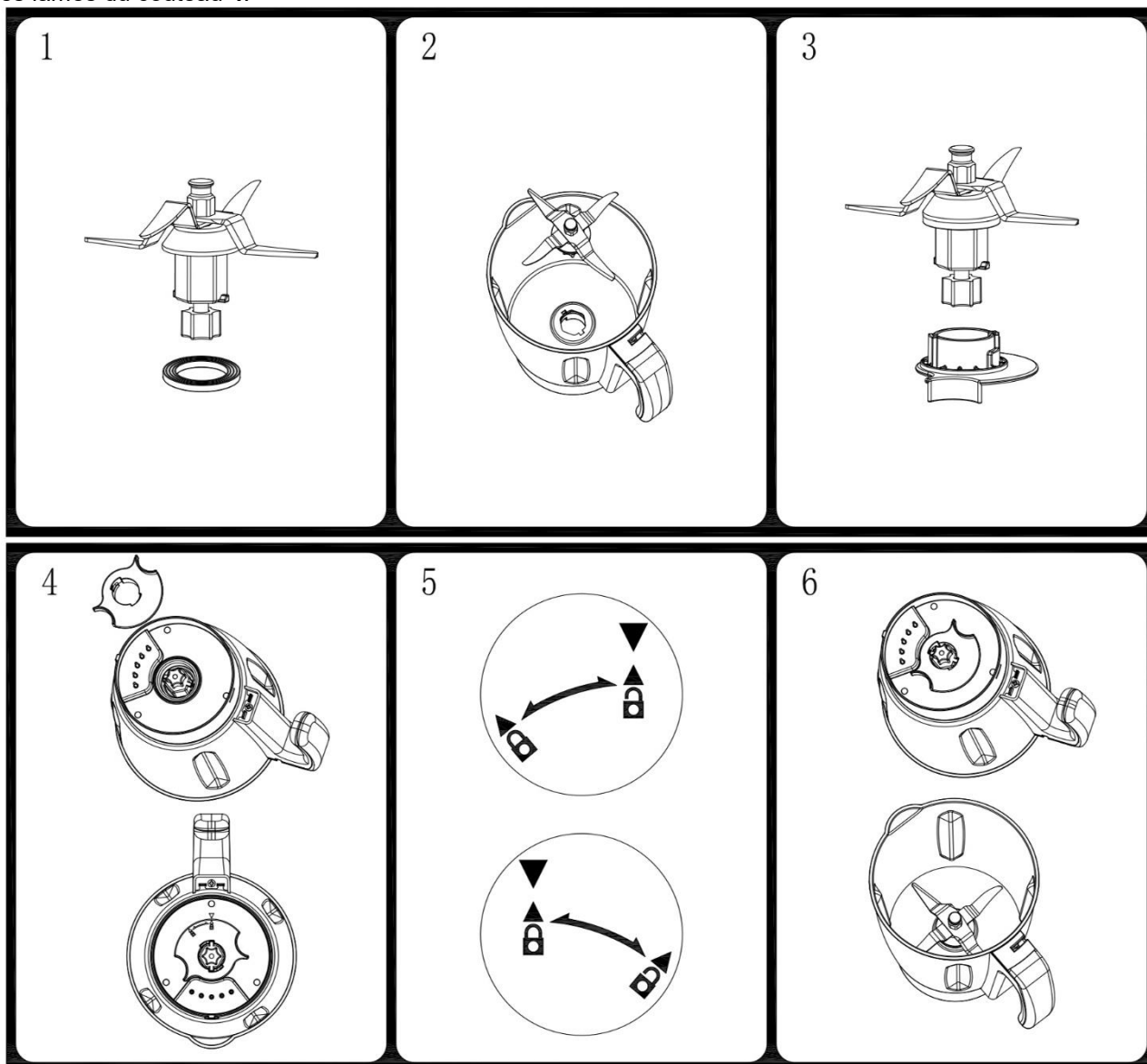
1. Couchez la cuve 7.
2. Insérez le couteau 4 du haut vers le bas par la tête, il faut bien aligner les 2 encoches du couteau et du fond de la cuve 7.

### **ATTENTION :**

Veillez à ce que le joint 6 soit correctement en place sur les lames du couteau 4 pour éviter les fuites.

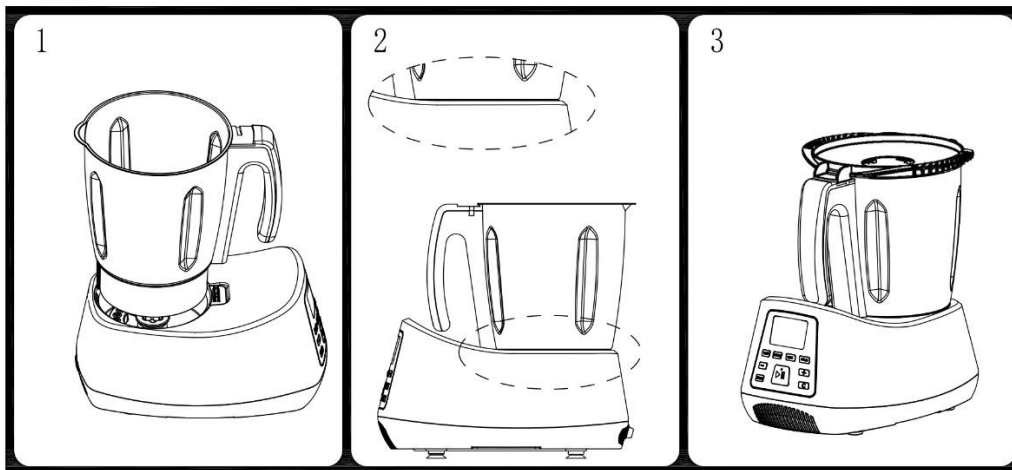
3. Tournez le bloc de sécurité 8 se trouvant en dessous de la cuve 7 dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Tirez la tête du couteau 4 pour vérifier que le blocage est bien effectif.

**REMARQUE :** une découpe de 4 cm est la taille maximale autorisée pour éviter que des morceaux bloquent les lames du couteau 4.



### **5.3. Mettre la cuve 7 en place**

1. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'arrière de la base 10.
2. Placez la cuve 7 dans le logement 9, la poignée de la cuve tournée vers vous.
3. Appuyez sur la cuve 7 vers le bas jusqu'à ce qu'un clic retentisse. Et que l'indicateur de positionnement 5 soit bien enclenché, si ce n'est pas le cas tournez légèrement l'indicateur de positionnement 5 et recommencez.



**REMARQUE :**

Un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner en cas de mauvais positionnement de la cuve 7 ou de couvercle absent 2.

**5.4. Mettre en place et retirer l'accessoire papillon 14**

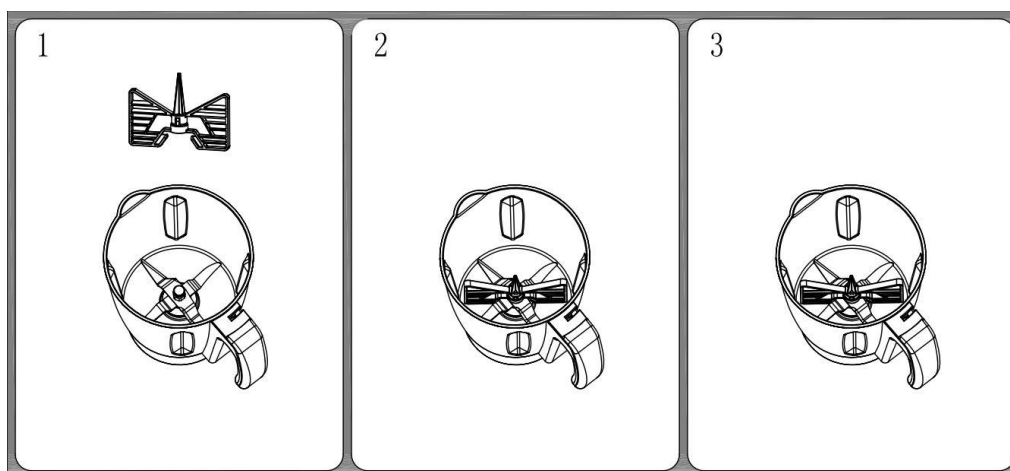
L'accessoire papillon 14 sert à émulsionner des aliments tels que la crème liquide, les blancs d'œufs en neige ou encore la mayonnaise.

L'accessoire papillon 14 est à emboîter sur le couteau 4 :

Sortez l'accessoire papillon 14 en le tirant vers le haut. S'il se bloque, tournez-le un peu sur lui-même.

**ATTENTION :**

- L'accessoire papillon 14 ne peut être utilisé que sur les vitesses lentes de 1 à 4.
- Il ne faut pas appuyer sur le bouton Pulse 27 si l'accessoire papillon 14 est en cours d'utilisation.
- Veillez à ce que les aliments que vous ajoutez ne bloquent pas l'accessoire papillon 14.

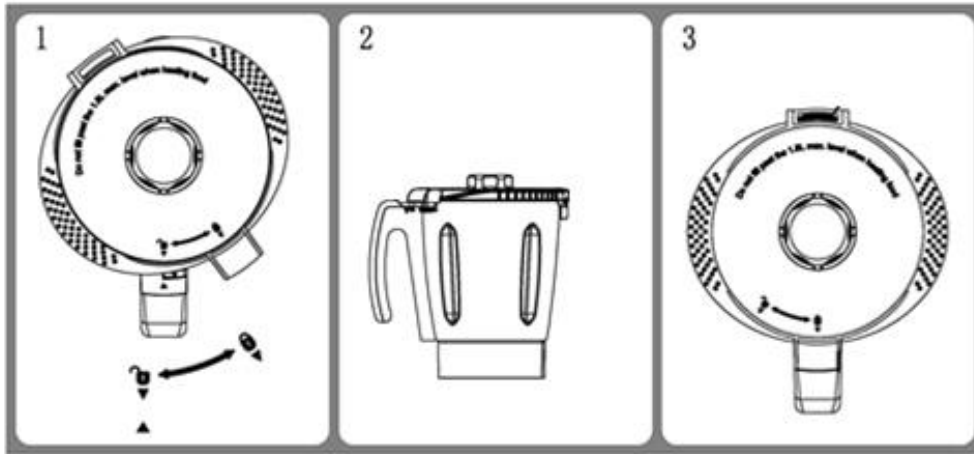


**5.5. Mettre en place le couvercle 2**

1. Placez le couvercle 2 sur la cuve 7 de telle sorte que la partie avec le crochet soit proche de la poignée.
2. Appuyez sur le couvercle 2 et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Verrouillez le couvercle 2 en insérant le crochet dans l'emplacement de sécurité de la cuve 7.

L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois que le couvercle 2 est parfaitement fermé. L'appareil est prêt à fonctionner, sinon une erreur **E03** clignote sur l'écran de contrôle 11.

**REMARQUE :** L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le couvercle **2** est correctement mis en place.



### 5.6. Utilisation du bouchon doseur **1**

Pour doser, retournez le bouchon doseur **1** et versez-y les liquides ou aliments solides.

### 5.7. Utilisation du protège-lames **15**

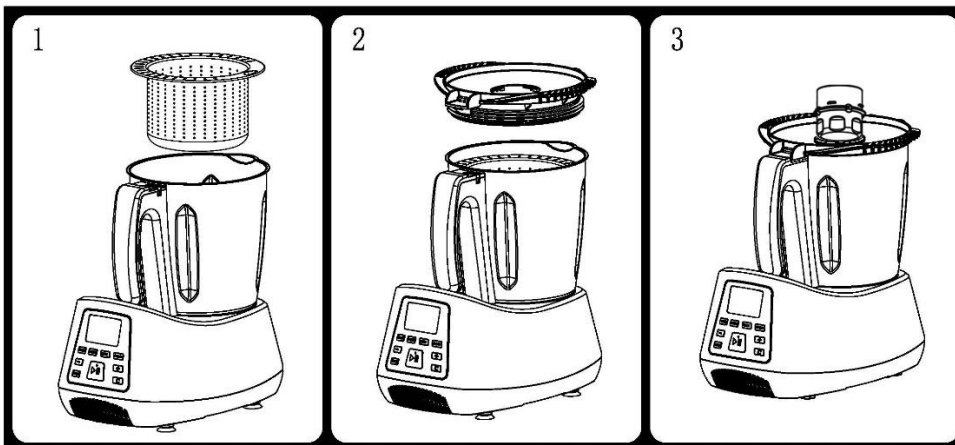
Le protège-lames **15** sert à mélanger sans trancher, il est à emboîter sur les lames du couteau **4** : Sortez-le protège-lames **15** en le tirant vers le haut. S'il se bloque, tournez-le un peu sur lui-même.

#### ATTENTION :

- Le protège-lames **15** ne peut être utilisé que sur les vitesses lentes de 1 à 4.
- Il ne faut pas appuyer sur le bouton Pulse **27** si le protège lames **15** est en cours d'utilisation.
- Veillez à ce que les aliments que vous ajoutez ne fassent pas sauter le protège-lames **15**.

### 5.8. Utilisation du panier vapeur **13**

1. Versez au moins 0.5 l d'eau (jusqu'au premier niveau) dans la cuve **7**. Veillez à ne pas dépasser le premier repère **MAX**.
2. Mettez les aliments dans le panier vapeur **13**.
3. Placez le panier vapeur **13** dans la cuve **7**.
4. Fermez la cuve **7** avec le couvercle **2**. Placez le bouchon doseur **1** retourné sur le couvercle **2**.



5. Réglez le temps souhaité en appuyant sur la touche TIME **26** puis sur les touches + **29** ou - **24**. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle **11** en partie **C**.
6. Réglez la température de cuisson souhaitée en appuyant sur la touche TEMP **22** puis sur les touches + **29** ou - **24**. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle **11** en partie **A**.
7. Sélectionnez le niveau de vitesse 2 en appuyant sur la touche SPEED **21** puis sur 2 fois sur la touche + **29**. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle **11** en partie **D**.
8. Appuyez sur le bouton **23**. L'appareil commence son programme.
9. Une fois le programme terminé, un bip retentit.
10. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

### 5.9. Utilisation de la spatule 16

La spatule 16 sert à mélanger des ingrédients. Lorsque le robot est à l'arrêt.

#### ATTENTION :

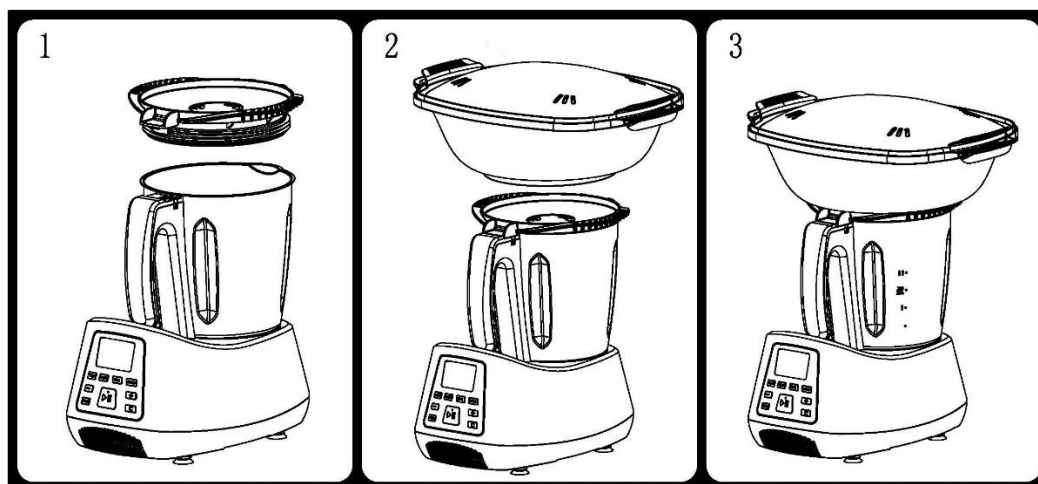
- N'utilisez aucun autre ustensile de cuisine pour mélanger les ingrédients. L'ustensile pourrait se prendre dans les lames du couteau 4 et causer des dommages.

### 5.10. Utilisation de l'ensemble cuisson vapeur 17 18 et 19.

1. Mettez la cuve 7 en place.
2. Versez 1 l d'eau dans la cuve 7 soit au second repère à partir du bas (●).
3. Fermez la cuve 7 avec le couvercle 2 sans le bouchon doseur 1.
4. Placez l'ensemble cuisson vapeur sur le robot dans l'ordre suivant grand panier vapeur 19 puis si nécessaire le plateau vapeur 18.
5. Mettez les aliments dans l'ensemble cuisson vapeur puis refermez avec le couvercle 17.

#### REMARQUE :

• Même si seul le plateau vapeur 18 vous suffit, vous devez toujours utiliser les deux autres éléments.



### 5.11. Retirer la cuve 7

#### DANGER ! Risque de brûlures !

- Si le contenu de la cuve 7 est brûlant, il faut veiller à déplacer le bouchon doseur 1 avec des maniques ou des gants de protection puis le couvercle 2 lentement et avec précaution.  
- Après une réduction d'aliments en purée ou en jus, la préparation contenue dans la cuve 7 est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle. Pour éviter cela, après une réduction en purée ou en jus, attendez environ 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle 2.

1. Appuyez sur le couvercle 2 et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Retirez la cuve 7 à l'aide de la poignée en tirant vers le haut.

## 6. Commande de l'appareil

Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être sélectionnés qu'à condition que l'appareil soit complètement assemblé.

### 6.1. Alimentation électrique

- Branchez la prise secteur dans une prise de courant.  
- Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

### 6.2. Mise en marche et arrêt de l'appareil

**REMARQUE :** la première mise en marche est décrite dans le chapitre 4 « Première mise en marche et connexion WIFI.

- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'arrière de la base 10 sur I, l'écran 11 s'allume.  
- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'arrière de la base 10 sur 0, l'écran 11 s'éteint.

### **6.3. Écran de contrôle 11**

Tous les réglages sont affichés sur l'écran 11.

En mode veille, l'écran est sombre et consomme peu d'énergie. Mais l'appareil est doté d'un interrupteur Marche/Arrêt situé à l'arrière de la base 10.

Si aucune fonction n'est active, un signal sonore retentit puis au bout de 5 minutes le mode veille s'enclenche et l'écran 11 s'assombrit.

### **6.4. Commandes de base**

Dans ce chapitre, les commandes de bases sont expliquées.

Les réglages sont effectués via l'écran de contrôle 11.

#### **a. Régler le temps**

- Réglez la durée de la cuisson ou de préparation en appuyant sur TIME 26 :
- Appuyez sur les touches + 29 ou – 24. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle 11 en partie C.
- Le temps réglable est compris entre 10 secondes et 99 minutes.
- Le réglage est effectué comme suit :
  - jusqu'à 1 minute par saut de 10 secondes
  - de 1 minute jusqu'à 99 minutes par saut de 30 secondes
- Après le démarrage de la fonction, le compte à rebours du temps se visualise sur la partie C de l'écran de contrôle 11.
- Le temps peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- 3 secondes avant la fin du temps, le robot émet 2 bips puis une fois le temps complètement écoulé l'écran de contrôle 11 clignote et l'appareil s'arrête.

#### **b. Régler la température**

- Réglez la température de la cuisson ou de préparation en appuyant sur TEMP 22 :
- Appuyez sur les touches + 29 ou – 24. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle 11 en partie A.
- La température est comprise entre la température ambiante de la pièce et 120°C.
- Les températures sont programmables de 10°C en 10°C.

#### **REMARQUE :**

Dès que vous réglez une température supérieure à 60°C, la vitesse est automatiquement bloquée au niveau 4 maximum.

#### **c. Régler la vitesse**

- Réglez la vitesse de la cuisson ou de préparation en appuyant sur SPEED 21 :
- Appuyez sur les touches + 29 ou – 24. La valeur s'affiche sur l'écran de contrôle 11 en partie D.
- La vitesse de réglage est comprise entre 1 et 10.
  - Vitesse 1 à 4 pour l'accessoire papillon 14
  - Vitesse 1 à 4 pour l'accessoire protège-lames 15
  - Vitesse 1 à 10 pour les lames du couteau 4
- La vitesse peut être modifiée pendant la marche de l'appareil.
- L'appareil s'arrête si vous commutez la vitesse sur 0 pendant la marche de l'appareil. Pour continuer, sélectionnez une vitesse et appuyez sur le bouton 23.

#### **ATTENTION :**

- L'accessoire papillon 14 ne doit être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- Il ne peut y avoir plus de 1.5 litres de liquide dans la cuve 7 lorsque la vitesse 10 est sélectionnée, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur de la cuve 7 (voir paragraphes 5.8 et 5.10 « Utilisation du panier vapeur » et « Utilisation de l'ensemble cuisson vapeur »).

Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, la cuve 7 peut contenir au maximum 2 litres froid.

#### **d. Balance**

La balance intégrée vous permet de peser au gramme près jusqu'à 5 kg.

La balance est facile à utiliser et prête à fonctionner si aucune opération n'est en cours.

- **Peser facilement**

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours. Le couvercle **2** est ouvert.
2. Appuyez sur la touche **WEIGHT 25**. L'écran **11** affiche 0 en **F**.
3. Placez l'ingrédient à peser dans la cuve **7**. Le poids s'affiche en grammes sur l'écran **11** en partie **F**.
4. Si vous ajoutez un autre ingrédient dans la cuve **7**, son poids s'ajoute.
5. Appuyez sur la touche **WEIGHT 25** pour désactiver la balance.

- **Peser avec la fonction de Tare**

La Tare vous permet de remettre à zéro la balance après avoir pesé un ingrédient précédent toujours présent dans la cuve **7**.

1. Faites les 3 premières étapes du paragraphe précédent.
2. Appuyez sur la touche **RESET 20**. L'écran **11** affiche e à nouveau 0 en **F**.
3. Placez un nouvel ingrédient à peser dans la cuve **7**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'écran **11** en partie **F**.
4. Renouvelez l'opération autant que de besoin.
5. Appuyez sur la touche **WEIGHT 25** pour désactiver la balance.

### e. **Fonction Pulse 27**

La fonction Pulse vous permet de sélectionner brièvement le niveau de vitesse maximum pour une utilisation expresse.

**ATTENTION :**

- Il ne peut y avoir plus de 1.5 litres de liquide dans la cuve **7**, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur de la cuve **7**.
  - Ne sélectionnez jamais cette fonction lorsque vous utilisez l'accessoire papillon **14**.
1. Appuyez sur **Pulse 27** et maintenez la touche enfoncée tant que vous avez besoin de la fonction.
  2. Pour répéter, relâchez la touche et appuyez à nouveau.

**REMARQUES :**

- La fonction Pulse **27** fonctionne uniquement quand la température de la cuve **7** est inférieure à 60 °C.
- La vitesse augmente brusquement pour passer au niveau 10 ce qui peut entraîner des vibrations du robot.

## 7. Programmes automatiques

Les programmes automatiques permettent d'utiliser le robot plus rapidement sans avoir à faire soi-même les réglages ou de passer par l'application.

Pour accéder aux différents programmes, appuyez longuement sur la touche **AUTO 30**. Sélectionnez ensuite le programme désiré en appuyant sur les touches **+ 29** ou **- 24**.

Pour lancer le programme, appuyez ensuite sur la touche lecture **23**.

Programmes	Actions	Accessoires	Temps	Vitesse	Température
1	Nettoyage intensif	4	6 min 30	1	90°C
2	Fouetter (blancs en neige, ...)	4 + 14	2 min	4	-
3	Hacher	4	8 sec	6	-
4	Concasser	4	12 sec	7	-
5	Moudre (sucre glace, cube de parmesan, ...)	4	10 sec	10	-
6	Mixer	4	15 sec	6	-
7	Pétrir	4	1 min	2	-
8	Vapeur externe (poissons, légumes vapeur)	4 + 17 + 18 + 19	30 min	2	100°C
9	Vapeur interne (légumes)	4 + 13	15 min	2	100°C
10	Glace pilée	4	20 sec	7	-



Pour le programme de nettoyage intensif 1, verser 500 ml d'eau, 1 cuillère à café de liquide vaisselle et ajouter un bouchon doseur de 100ml de vinaigre blanc (facultatif). Attendre 20 minutes avant de vider et rincer la cuve. Laissez sécher en posant la cuve 7 à l'envers.

Videz la cuve 7 après chaque utilisation. Respectez un temps de pause entre deux programmes pour laisser le robot refroidir.

## 8. L'application « Tuya Smart »

L'application « Tuya Smart » vous permet de suivre des recettes pas à pas.

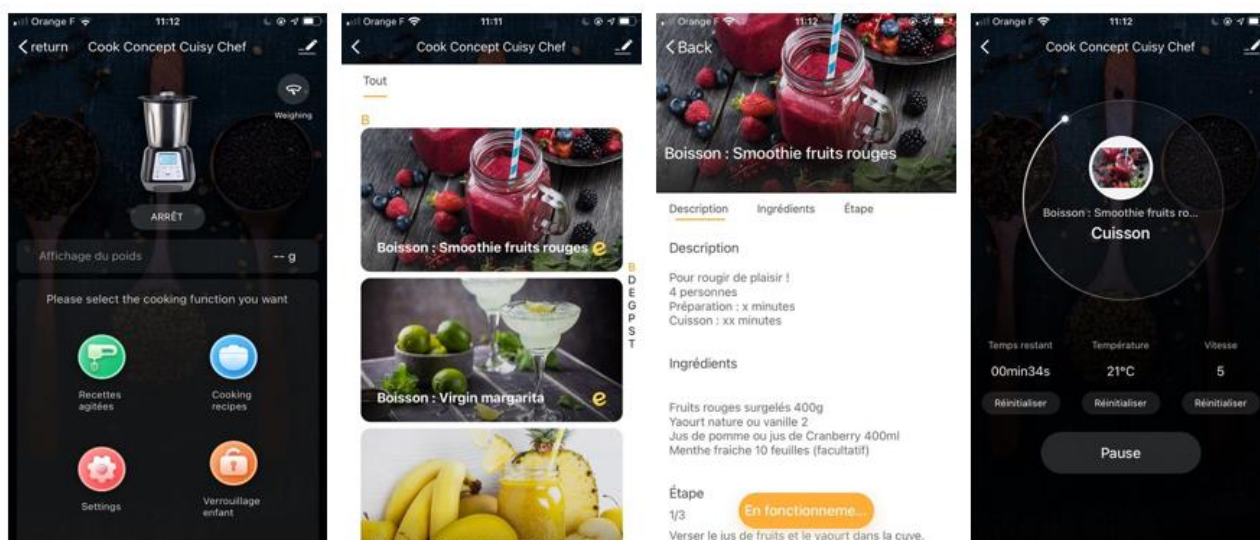
### 8.1. Utilisation de l'application

L'installation de l'application a eu lieu lors de la première mise en marche Chapitre 4 « Première mise en marche et connexion WIFI ».

1. Sur le menu de l'application, sélectionnez le robot.
2. Sélectionnez le type de recettes que vous souhaitez faire.
3. Faites défiler les recettes et sélectionnez votre recette. Les recettes sont rangées alphabétiquement et par catégorie pour une meilleure navigation.
4. Lisez la recette et allez chercher les ingrédients nécessaires
5. Suivez les étapes de la recette, vous pouvez à tout moment mettre en pause le programme en appuyant sur la touche Pause 23.

#### REMARQUE :

- Le robot émet un bip après chaque fin de cycle afin de vous informer qu'il a besoin de vous pour continuer ou bien que la partie actuelle du programme est terminée.



## 9. Autres fonctions

### 9.1. Le compte « Tuya Smart »

Une fois que vous vous êtes enregistré sur l'application, des mises à jour et nouvelles recettes sont chargées sur votre appareil.

### 9.2. Nettoyage et entretien de l'appareil

#### DANGER ! Risque d'électrocution !

- Avant chaque nettoyage, retirez la prise secteur de la prise de courant secteur.
- Ne plongez jamais l'appareil de base 10 dans l'eau.

#### DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- Sachez que les lames du couteau 4 sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

### **a. Nettoyage manuel**

- Rincez la cuve **7** afin de pouvoir enlever le couteau **4** en toute sécurité.
- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames du couteau **4** restent visibles pour éviter de vous couper.
- N'hésitez pas à utiliser le programme de Nettoyage (voir chapitre 7 « Programmes automatiques »).
- Un nettoyage rapide et guidé est proposé via l'application.

#### **ATTENTION :**

N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

#### **REMARQUE :**

Certains aliments ou certaines épices (comme le paprika) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

### **b. Nettoyage de l'appareil de base 10**

1. Nettoyez l'appareil de base **10** avec un chiffon humide ou avec un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **10** que lorsque celui-ci est complètement sec.

### **c. Nettoyage au lave-vaisselle**

Tous les éléments amovibles sont lavables au lave-vaisselle **sauf** la base **10**.

#### **REMARQUE :**

Avant de nettoyer la cuve **7** au lave-vaisselle, retirez impérativement les lames du couteau **4** en suivant les instructions du chapitre 5.2 « Retirer et mettre en place les lames du couteau **4** »

### **d. Nettoyage des accessoires**

1. Lavez la cuve **7** à l'eau chaude.
2. Retirez le couteau **4** (voir chapitre 5.2 « Retirer et mettre en place le couteau **4** ») puis enlevez le joint **6**.
3. Nettoyez tous les accessoires dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.
6. Remettez le couteau **4** en place dans la cuve **7** avant l'utilisation suivante.

### **e. Détartrage**

Du tartre peut se déposer sur les pièces utilisées, en particulier dans la cuve **7**, lors de la cuisson à la vapeur avec de l'eau calcaire.

#### **Nettoyage normal**

Dans la plupart des cas, les dépôts de calcaire sont éliminés lors du nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

#### **Légers dépôts de calcaire**

1. Éliminez les légers dépôts de calcaire avec un chiffon doux imprégné de vinaigre blanc.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.

### **f. Rangement**

Rangez l'appareil dans un endroit à l'abri de la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

## **10. FAQ – GUIDE DE DEPANNAGE**

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.

**DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

## Anomalie Cause Solution

Problèmes rencontrés	Causes	Solutions
Le robot ne s'allume pas	Le robot n'est pas branché	Brancher l'appareil à une prise secteur
Le robot ne s'allume pas	Le bouton marche/arrêt est sur Arrêt	Mettre le bouton marche/arrêt sur Marche I
Le code E03 clignote sur l'écran 11	La cuve 7 est mal positionnée	Mettre la cuve 7 correctement voir paragraphe 5.3
Le code E03 clignote sur l'écran 11	Le couvercle 2 est mal positionné	Mettre le couvercle 2 correctement voir paragraphe 5.5
Présence de liquide sous le robot	Casse du joint 6 du couteau 4	Renouveler le joint 6 cassé
Présence de liquide sous le robot	Mauvaise installation du couteau 4	Réinstaller le couteau 4 voir paragraphe 5.2
La fonction Pulse 27 ne fonctionne pas	La température est au-dessus de 60°C	Attendre que la température redescende en dessous de 60°C.
Je ne peux pas mettre plus que la vitesse 4	La température est au-dessus de 60°C	Attendre que la température redescende en dessous de 60°C.

## 11. Informations techniques

Modèle	KA5106
Tension secteur	220-240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection	I
Puissance :	1200 W
Gamme de fréquence :	2400 MHz - 2483,5 MHz
Puissance de transmission :	15.48 dBm
Contenance maximale de la cuve 7	2 litres
Capacité maximale de la balance	5 kg
Consommation d'électricité du produit en veille avec maintien de la connexion au réseau	1.90W

## 12. Élimination



Ce produit est un déchet d'équipement électrique et électronique dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Il ne doit pas être mis au rebut avec vos déchets ménagers. Informez-vous auprès des instances locales sur le système de recyclage mis en place.

## 13. Déclaration de conformité avec la réglementation de l'Union européenne





Le soussigné, CMP, déclare que les équipements radioélectriques du type KA5106 CUISY CHEF est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : <http://www.cmp-paris.com/base-documentaire>

## 14. Centre d'assistance et SAV

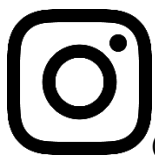
Pour toute demande d'assistance et SAV vous pouvez vous rendre directement sur le site Internet [www.cook-concept.com](http://www.cook-concept.com)

## 15. Symboles

	Ce symbole indique une alimentation courant alternatif.
	Ce symbole signifie que cet appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur.
	Ce symbole signifie que la surface est chaude et qu'elle ne doit pas être touchée sans protection adaptée.
	Ce symbole signifie qu'il y a un risque de brûlure avec la vapeur chaude. Si possible, n'ouvrez pas le couvercle pour cuisson vapeur pendant la cuisson sinon de la vapeur très chaude s'échappe.



Édité par le Groupe CMP  
ZI Le Carré des Aviateurs  
157, avenue Charles Floquet  
93150 Le Blanc-Mesnil - France  
[www.cmp-paris.com](http://www.cmp-paris.com)  
[www.cook-concept.com](http://www.cook-concept.com)  
Made in China



@cook\_concept\_officiel

**DECLARATION UE DE CONFORMITE  
EUROPEAN DECLARATION OF CONFORMITY  
EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG  
EU-CONFORMITEITSVERKLARING**

1. Équipement radioélectrique (numéro de produit, de type, de lot ou de série): 1. Radio equipment (product, type, batch or serial number): 1. Funkanlage (Produkt-, Typen-, Chargen- oder Seriennummer): 1. Radioapparatuur (product-, type-, partij- of serienummer):	<b>KA5106 KA5106/IMT</b>
--	------------------------------

2. Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire : 2. Name and address of the manufacturer or his authorised representative : 2. Name und Anschrift des Herstellers oder seines Bevollmächtigten: 2. Naam en adres van de fabrikant of zijn gemachtigde:	<b>CMP 157 avenue Charles Floquet (Z.I. Le Carré des Aviateurs Bat. 4C / 4D) 93150 Le Blanc-Mesnil</b>
--	--

3. La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.  
3. This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.  
3. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.  
3. Deze conformiteitsverklaring wordt verstrekt onder volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant

4. Objet de la déclaration : 4. Object of the declaration : 4. Gegenstand der Erklärung : 4. Voorwerp van de verklaring :	<b>ROBOT CUISEUR CONNECTE MULTIFONCTION MULTIFUNCTION CONNECTED FOOD COOKER-PROCESSOR MULTIFUNKTION VERBUNDENER LEBENSMITTELKOCHER- PROZESSOR MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT</b>
--	--



5. L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable:  
5. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation: Directive :  
5. Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:  
5. Het hierboven beschreven voorwerp van de verklaring is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

**Directive 2014/53/UE – 16/04/2014  
Directive 2011/65/UE – 08/06/2011**

6. Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée :  
6. References to the relevant harmonised standards used or references to the other technical specifications in relation to which conformity is declared :  
6. Angabe der einschlägigen harmonisierten Normen, die zugrunde gelegt wurden, oder Angabe der anderen technischen Spezifikationen, bezüglich derer die Konformität erklärt wird :  
6. . Vermelding van de toegepaste relevante geharmoniseerde normen of van de andere technische specificaties waarop de conformiteitsverklaring betrekking heeft :

**EN 60335-1 :2012+A11 :2014+A13 :2017+A1 :2019+A14 :2019+A2 :2019  
EN 60335-2-14 :2006+A1 :2008+A11 :2012+A12 :2006  
EN 60335-2-15 :2016+A11 :2018  
EN 62233 :2008  
EN 301 489-1 V2.2.3  
EN 301 489-17 V3.2.4  
EN 300 328 V2.2.2**

Signé par et au nom de/Signed for and on behalf of/Unterzeichnet für und im Namen von/Ondertekend voor en namens:

**Yves Tirman, Président/President/ Präsident  
Le Blanc-Mesnil (France), 01/06/2021**

**C.M.P.**  
R.O Carré des Aviateurs  
157 Avenue Charles Floquet  
93150 LE BLANC MESNIL  
Tel. 01 42 78 13 36  
RG Paris R 672 147 337