

FR

FAGOR 



Modèle: FG1500

Robot DE CUISINE MULTIFONCTIONS

Manuel d'utilisation

Important:

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions et illustrations.
2. Conservez ces instructions pour une utilisation future.
3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez jamais d'accessoires de pièces d'autres fabricants. Votre garantie deviendra invalide si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
6. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
7. Placez toujours l'appareil principal sur une surface plane, sèche et propre.

8. Ne touchez pas la lame, surtout qu'ils sont en cours d'exécution. Ils sont très pointus. Ne tenez la partie supérieure de la lame qu'en la retirant ou la réinsérant.
9. N'utilisez pas votre accessoire et / ou votre appareil s'il a été endommagé. Vous devriez contacter un centre de service agréé.
10. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
11. Éteignez l'appareil avant de détacher et d'installer un accessoire.
12. Attendez que les pièces mobiles se soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
13. Ne plongez jamais l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

14. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
15. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en mouvement.
16. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires
17. Lors du traitement d'aliments chauds (pour une température supérieure à 60 °C), ne touchez pas la tasse à mesurer.
18. Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et non chauffé, en particulier lorsque vous utilisez l'outil vapeur.
19. La spatule est seulement utilisée pour sortir la nourriture du bol. Ne l'utilisez pas pendant que la lame tourne.

20. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.

21. Lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 °C:

1) La vitesse de travail sera limitée à la vitesse 01-04.

2) L'appareil passera automatiquement la vitesse de travail à la vitesse 04, même si la vitesse de travail actuelle est réglée à la vitesse 05-10.

22. 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.

23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

24. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

25. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

26. Il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

27. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

28. Toujours déconnecter le mélangeur de l'alimentation

si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage;

29. Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.

30. 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.

31. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

– les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

– les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

– les environnements de type chambres d'hôtes; la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

32. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

MISE EN GARDE: Eviter tout débordement sur le connecteur.

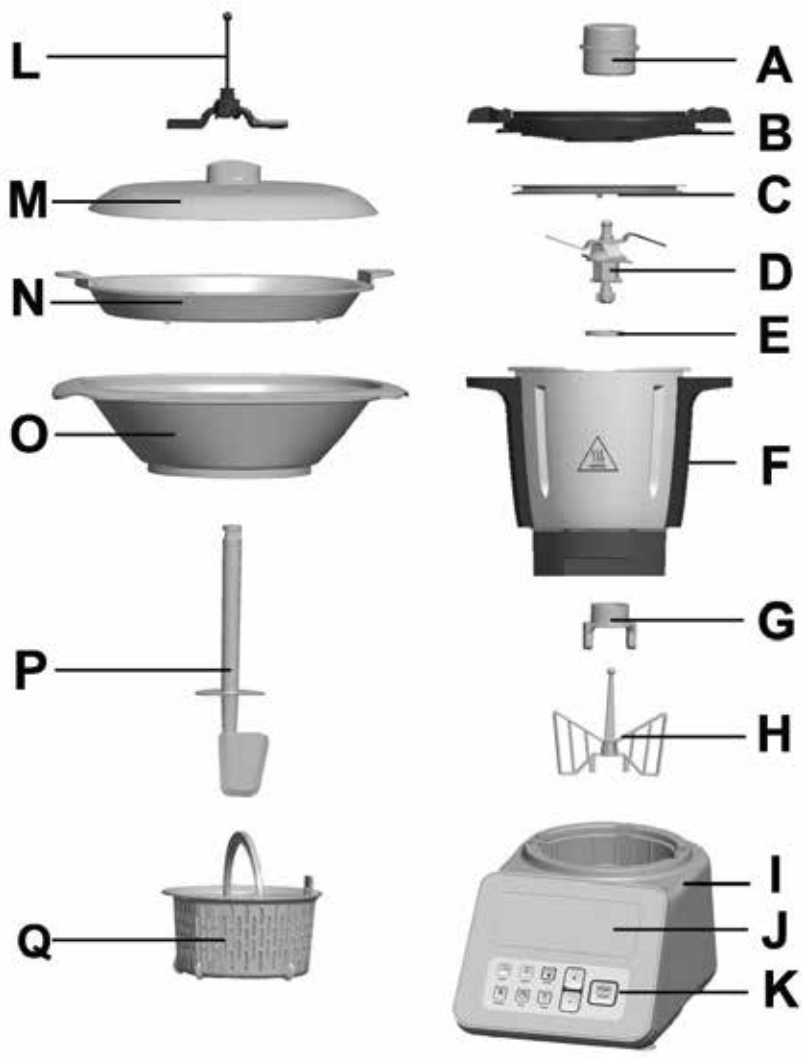
33. Si l'appareil est trop rempli, de l'eau bouillante peut être éjectée.

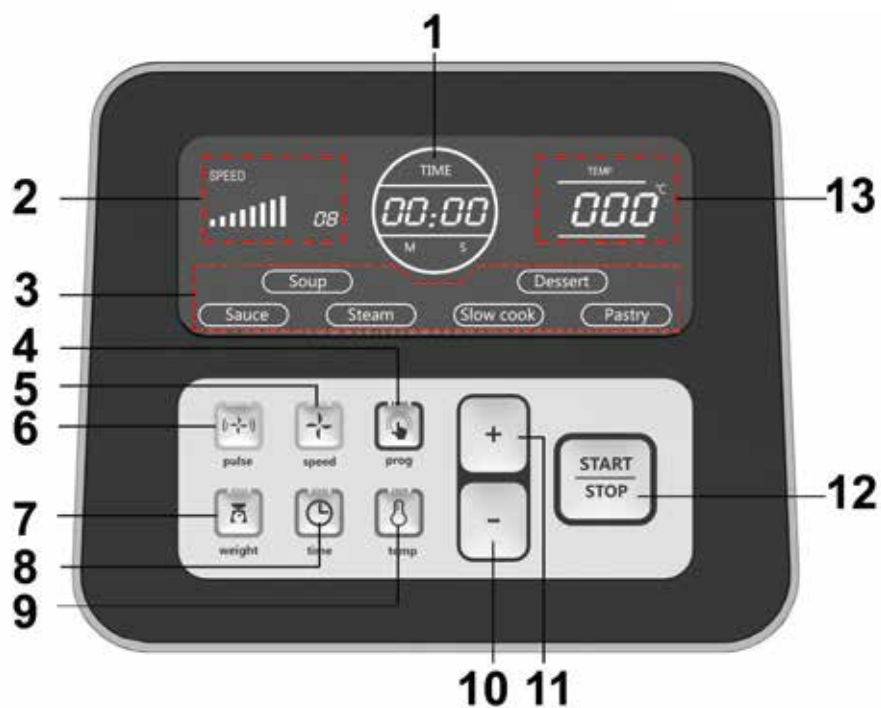
ATTENTION: S'assurer que l'appareil est hors tension avant de la retirer de son socle.

34. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

35. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d'utiliser les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

36. En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.





DESCRIPTION

- A. Bouchon mesureur (Max. 100ml)
- B. Couvercle du bol
- C. Bague d'étanchéité 1
- D. Couteau
- E. Bague d'étanchéité 2
- F. Bol
- G. Clé de fixation
- H. Mélangeur "papillon"
- I. Appareil principal
- J. Ecran LCD
- K. Panneau de commandes
- L. Protège-lame
- M. Couvercle
- N. Cuiseur vapeur (plateau)
- O. Cuiseur vapeur (bol)
- P. Spatule
- Q. Panier intérieur
- R. Bouton "On/Off"
- 1. Affichage "Temps"
- 2. Affichage "Vitesse"
- 3. Affichage programmes Soupe/Dessert/Sauce/Vapeur/Cuisson lente/Pâtisserie
- 4. Bouton "Programmes"
- 5. Bouton "Vitesse"
- 6. Bouton "Pulse"
- 7. Bouton « poids »
- 8. Bouton "Temps"
- 9. Bouton "Température"
- 10. Bouton moins "-"
- 11. Bouton plus « + »
- 12. Bouton "Marche/arrêt"
- 13. Affichage « Température/poids »

Le bol

La capacité utile est de 2.5 L et de 3.5 L au totale du bol.

MISE EN GARDE :



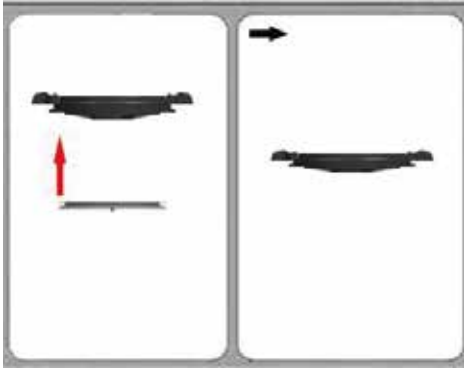
Logo “Surface chaude” marqué sur l’appareil :



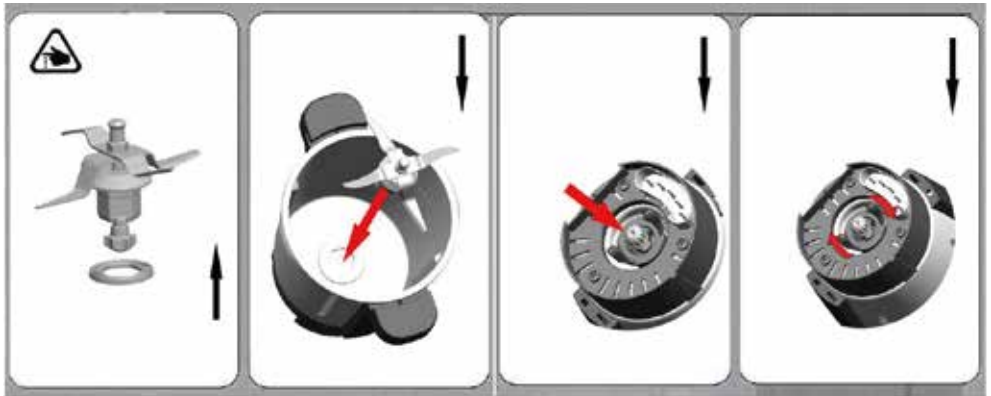
Ce symbole indique que l’appareil peut être chaud et ne doit pas être touché sans faire attention !

Installation de la bague

d'étanchéité 1



Installation du couteau :



1. Mettez la bague d'étanchéité sur la lame. Poussez la lame à travers l'ouverture dans le fond du bol.
2. Tenez la partie supérieure de la lame d'une main et placez la clé de l'autre main. Puis insérez la clé de fixation sur le bas de la lame. Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'assembler fermement sur le bol. (Voir la figure ci-dessus)

Mises en garde :

1. La lame du couteau est très tranchante ! Veuillez-la manipuler avec soin !
2. Ne tenez que la partie supérieure de la lame !
3. La bague d'étanchéité doit être montée sur la lame. S'il n'y a pas de bague d'étanchéité, les aliments à hacher ou à cuire peuvent fuir et endommager l'appareil.

Désassemblage du couteau :



Tournez la clé de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame. (Voir la figure ci-dessus)

Mise en garde :

1. La lame du couteau est très tranchante ! Veuillez le manipuler avec soin !
2. Ne tenez que la partie supérieure du couteau !

Installation du bol :



1. Mettez le couvercle du bol sur le bol. Tournez le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol. Un "clic" sonore sera entendu à ce moment, ce qui signifie que le couvercle est correctement installé.
2. Insérez le bol dans la douille du bol. Assurez-vous de placer Z1 au point Z2. Un "clic" sonore sera également entendu à ce moment, ce qui signifie que le bol est bien positionné.
3. Insérez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol. (Voir la figure ci-dessus)

Désassemblage du bol :



Appuyez sur le bouton "Z3" des deux mains, puis sortez le bol de l'appareil principal en même temps. Le bol peut être facilement retiré.

Mode veille :



Mode veille

Branchez et allumez l'appareil, celui-ci passe en mode veille. L'écran d'affichage affiche :

Affichage "Vitesse" : "00" ;

Affichage "Temps" : "00:00" ;

Affichage "Température" : "000".

Boutons fonctions :

1. Bouton Programme :

Votre robot dispose de 6 programmes pré enregistrés vous permettant de réaliser très simplement vos recettes principales. Pour afficher ces programmes, appuyez sur le bouton Programme lors du mode veille, l'appareil affiche alors le menu contextuel. Il y a six fonctions : "Soupe" / "Dessert" / "Sauce" / "Vapeur" / "Cuisson lente" / "Pâtisserie". Appuyez "+" ou "-" pour sélectionner le programme souhaité.

A. Fonction « Soupe » : vous pouvez l'utiliser pour faire de délicieuses soupes de légumes.

Notre recette programmée : velouté de légumes (3 pommes de terre 2 carottes 1 patate douce 3 gousses d'ail 2 oignons 15 g d'huile d'olive 1c. à café rase de gros sel 500 g d'eau).

Paramètres par défaut :

Étape 1 : le temps d'opération est de 36 minutes, la vitesse est de 07 et la température cible est de 100 °C.

Étape 2 : le temps d'opération est de 30 secondes, la vitesse est de 04 et la température est de 59°

(Remarque : pendant cette étape, la vitesse sera limitée à 04 lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 °C.)

Conseils :

- 1) Tous les paramètres par défaut ci-dessus ne peuvent pas être réinitialisés.
- 2) L'écran LCD indiquera le temps d'opération total (36 minutes) après que le bouton "Start / Stop" a été pressé.
- 3) Le son "Bip" sera entendu après l'écoulement du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.
- 4) Pendant l'étape 2, vous pouvez retirer le bouchon doseur (A) afin que la température intérieure descende à 80°, après 15mn vous pourrez passer à l'étape 3.

B. Fonction "Dessert" : vous pouvez l'utiliser pour faire vos desserts
Notre recette programmée : compotée de fruits pomme poire miel (350 g de pommes, 250 g de poires, 1/2 verre d'eau, 1 cuillère à soupe de sucre, 1/2 cuillère à soupe de miel).

Paramètres par défaut :

Température : la température cible est de 95 °C.

Après avoir appuyé sur le bouton "Température", vous pouvez réinitialiser la température entre 30 °C et 100 °C en appuyant sur le bouton "+" / "-".

Temps : le temps d'opération est de 45 minutes.

Après avoir appuyé sur le bouton "Temps", vous pouvez réinitialiser l'heure (seconde ou minute) entre 10 secondes et 99 minutes en appuyant sur le bouton "+" / "-".

Vitesse : la vitesse d'opération est 02.

Après avoir appuyé sur le bouton "vitesse", vous pouvez réinitialiser la vitesse entre 01 et 06 en appuyant sur le bouton "+" / "-".

(Remarque : Pendant cette étape, la vitesse sera limitée à 4 pour des raisons de sécurité lorsque la température du bol sera au dessus de 60°.)

Conseils :

Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

C. Fonction "Sauce" : vous pouvez l'utiliser pour faire de délicieuses sauces

Notre recette programmée : sauce béchamel (500 g de lait, 50 g de farine, 50 g de beurre 1c.à café de sel, 1 pincée de poivre, 1 pincée de noix de muscade).

Paramètres par défaut :

Température : la température cible est de 100 °C. Vous pouvez réinitialiser la température entre 50 °C et 100 °C.

Temps : le temps d'opération est de 8 minutes. Vous pouvez réinitialiser l'heure (seconde ou minute) entre 35 secondes et 99 minutes.

Vitesse : la vitesse de travail est 03. Vous pouvez réinitialiser la vitesse entre 01 et 08. (Attention : lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 °C, la vitesse d'opération sera limitée à 01-04.)

Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

D. **Fonction « Vapeur »** : vous pouvez l'utiliser pour cuire en douceur légumes, poissons ...

Notre recette programmée : cabillaud vapeur (3 filets de cabillaud (de 2 à 5 cm d'épaisseur ou de daurade, sole, saumon...), 1 cube de bouillon de légumes, 1 gousse d'ail, 600 g d'eau , 1 oignon, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre.

Les ingrédients devront être placés dans le panier vapeur (N&O), avec 1.5L d'eau froide dans le bol

Température : la température cible est de 100 °C.

Temps : le temps d'opération est de 20 minutes. Vous pouvez réinitialiser le temps entre 10 minutes et 60 minutes.

Vitesse : la vitesse de travail est 00.

Remarque: Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération.
Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

E. Fonction « Cuisson lente » : vous pouvez l'utiliser pour faire des ragoûts de viande.

Notre recette programmée : bourguignon de bœuf (550 g de viande de bœuf, 2 oignons, 2 carottes, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de farine, 15 cl de vin rouge, 1/2 bouquet garni, 50 g de lardons, 125 g de champignons de Paris, 2 carrés de chocolat noir 70%)

Paramètres par défaut :

Température : la température cible est de 100 °C.

Temps : le temps de travail est de 90 minutes. Vous pouvez réinitialiser le temps entre 0 minute et 99 minutes.

Vitesse : la vitesse de travail est 01. Vous pouvez réinitialiser la vitesse à 00-01.

Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération.
Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

F. Fonction "Pâtisserie" : vous pouvez l'utiliser pour faire vos pâtes et préparations pâtisseries

Notre recette programmée : pâte brisée (250 g de farine, 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 50g eau)

Paramètres par défaut :

Température : la température cible est de 0 °C. Vous pouvez réinitialiser la température entre 0 °C et 35 °C.

Temps : le temps de travail est de 3 minutes.

Vitesse : la vitesse de travail est 03.

Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération.
Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

2. Bouton "Vitesse"

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la vitesse dont vous avez besoin. Vitesse échelonnée de 01 (la plus lente) à 10 (la plus rapide).

3. Bouton "Pulse" :

Fonction d'accélération rapide. Vous pouvez l'utiliser pour mixer très rapidement vos préparations. Maintenez le bouton « Pulse » enfoncé, l'appareil démarre instantanément à la vitesse maximale 10. Si vous relâchez le bouton, l'appareil revient immédiatement à la vitesse de travail précédente.

A savoir : Lorsque la température est supérieure à 60°, la fonction "Pulse" ne fonctionne pas pour des raisons de sécurité et un bip se fera entendre

4. Bouton "Poids" :

Le poids maximum est de 5000 g. Gamme de poids : de 5 g à 5 kg.

Appuyez sur le bouton "Poids" en mode veille, l'écran affiche "0000".

Mettez vos ingrédients dans le bol, lisez le numéro indiqué sur l'écran LCD : c'est le poids de la nourriture ajoutée.

Appuyez à nouveau sur le bouton "Poids", le numéro sur l'écran LCD sera effacé et affichera "0000". Vous pouvez alors peser la suite de vos préparations en continuant à ajouter les ingrédients suivants.

A savoir : maintenez le bouton "Poids" pendant plus de 3 secondes, l'appareil quittera la fonction poids et retournera à l'affichage de la température.

5. Bouton “Minuterie” :

Appuyez sur le bouton "Temps", puis appuyez "+" / "-" pour régler le temps de travail souhaité (seconde ou minute) (plage de temps : 00 seconde-99minutes).

A savoir : si vous ne définissez pas le temps de travail, l'appareil s'arrête automatiquement et passe en mode veille après 99 minutes.

6. Bouton “Température” :

Appuyez sur le bouton "Température", puis appuyez "+" / "-" pour régler la température souhaitée (Plage de température : 30 °C -120 °C).

7. Bouton de réglage “+”/“-” :

Appuyez "+" / "-" pour régler la température, l'heure, la vitesse ou sélectionnez vos programmes ("Soupe" / "Dessert" / "Sauce" / "Vapeur" / Cuisson lente" / "Pâtisserie") souhaités.

8. Bouton “Marche/arrêt” :

Appuyez le bouton "marche/arrêt", le travail en cours sera arrêté. Lorsque vous appuyez à nouveau, le travail arrêté sera repris là où vous l'aviez stoppé.

A savoir : si vous appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" plus de 3 secondes dans n'importe quel état de fonctionnement, l'appareil retournera en mode veille. Tous vos paramètres seront effacés.

Utilisation du cuiseur vapeur :



Le cuiseur vapeur est parfaitement adapté pour cuire en douceur des aliments tels que des légumes, le poisson, ou encore selon les recettes viande, saucisse, volaille... etc.

Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur dans l'une des deux combinaisons suivantes :

Cuisson à deux récipients : Couvercle (M) + Vapeur (Plateau) (N) + Vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire séparément vos aliments.

Cuisson avec un seul récipient : couvercle (M) + vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité du même aliment, ou pour cuire de gros morceaux (viande, saucisse, poisson...)

Suivez les étapes :

1. Installez le couteau, puis installez le bol sur l'appareil principal.

2. Ajoutez l'eau dans le bol minimum 0,5 litre **et maximum .2.5 litres.**

A savoir : 0,5 litre permet de cuire vos aliments pendant environ 30 minutes.

3. Placez la bague d'étanchéité sur le couvercle du bol, puis placez le couvercle sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

4. Mettez le cuiseur vapeur sur le bol.
5. Mettez les aliments sur le cuiseur à vapeur, puis placez le couvercle sur le cuiseur.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "On / Off".
7. Réglez la vitesse sur 01 puis l'heure et la température souhaitées.
8. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et la minuterie s'enclenche.
9. Un "Bip" sonore sera entendu lorsque le temps de travail est écoulé. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.
10. Après utilisation, éteignez l'appareil et enlevez le couvercle de la vapeur.
11. Sortez alors vos aliments du cuiseur vapeur

Mises en garde :

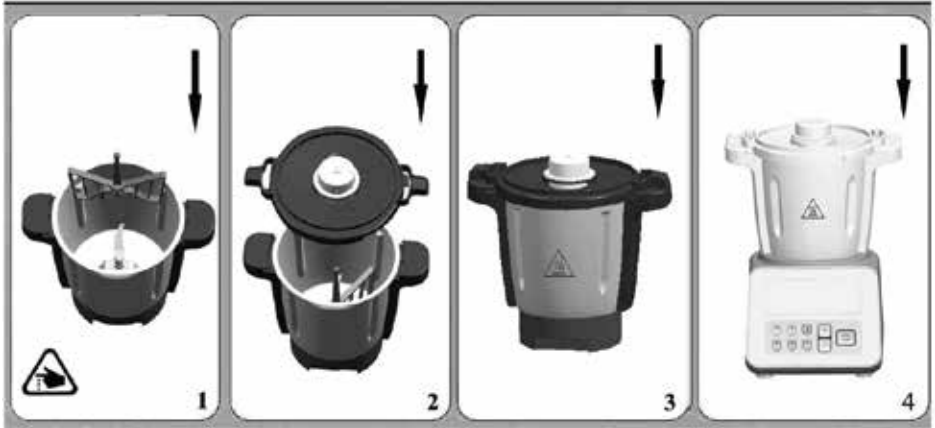
1. Risque de brûlures par la vapeur chaude et l'eau chaude condensée.
2. Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
3. Si le couvercle n'est pas correctement installé, la vapeur s'échappe et les aliments à l'intérieur du cuiseur à vapeur ne cuisent pas correctement.
4. Ne laissez jamais le bouchon mesureur sur le couvercle du bol lorsque vous utilisez le cuiseur.
5. La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil et les accessoires avec soin.
6. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenez le bol uniquement par la poignée pour le manipuler.
7. 0,5 litre permet de cuire vos aliments pendant environ 30 minutes. Vous devez ajouter environ 250 ml d'eau toutes les 15 minutes supplémentaires.

Utilisation du mélangeur papillon :

Le mélangeur papillon est utilisé pour battre ou fouetter vos préparations telles que crème, mayonnaise, blanc d'œuf ...

Assemblage/désassemblage du mélangeur

papillon :



1. Tenez l'extrémité en forme de boule du mélangeur papillon.
 2. Insérez le mélangeur papillon sur la partie supérieure du couteau, un "clic" sera entendu. Cela signifie que le mélangeur papillon est bien installé sur la lame. (Voir la figure ci-dessus)
- Si vous voulez enlever le mélangeur papillon de la lame, tenez simplement l'extrémité en forme de boule et sortez-la en faisant des rotations dans les deux sens.

Utilisation :

Suivez les étapes suivantes :

1. Installez la lame et le mélangeur papillon sur le bol.
2. Mettez votre préparation dans le bol.
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Mettez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol
5. Branchez et appuyez sur le bouton "On / Off" de l'appareil.
6. Réglez la durée de travail, et la vitesse de 01 à 05 selon votre recette. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil se met en

route et la minuterie s'enclenche. Si vous n'avez pas utilisé la minuterie, l'horloge affiche le temps de travail depuis la mise en route.

7. Un "Bip" sonore sera entendu lorsque le temps de travail est écoulé. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

8. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol et sortez votre préparation du bol.

Mise en garde :

1. Ne mettez en marche qu'après la mise en place correcte du mélangeur papillon !
2. N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le mélangeur papillon lorsque la lame est en mouvement et que le me mélangeur papillon est monté.
3. Ne mettez jamais plus de 3 blancs d'œuf à la fois dans le bol.

Utilisation du panier intérieur :

Le panier intérieur convient à la cuisson de petites quantités de nourriture, telles que le riz, le poisson et la viande.

Installation du panier intérieur :



1. Placez le panier intérieur dans le bol et installez le couvercle du bol.
2. Insérer le bol sur l'appareil principal.

Utilisation du panier intérieur :

Suivez les étapes suivantes :

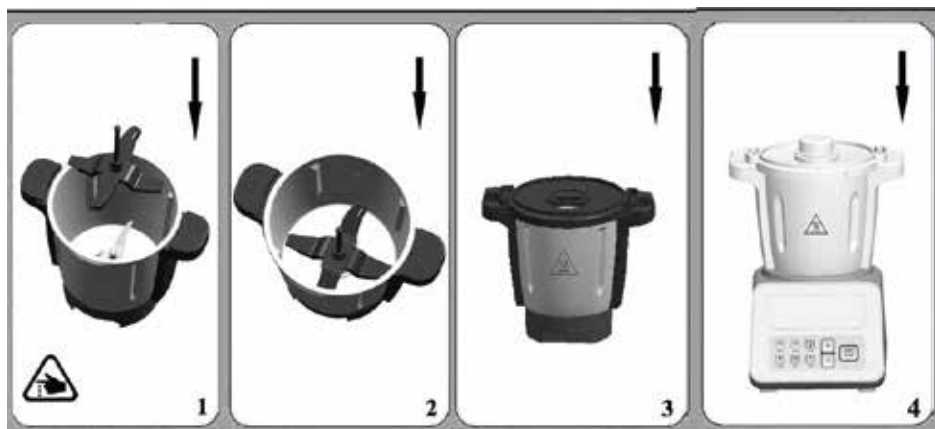
1. Installez le couteau sur le bol.
2. Ajouter l'eau dans le bol.
3. Mettez le panier intérieur dans le bol et ajoutez les aliments dans le panier.
4. Placez ensuite le couvercle sur le bol.
5. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Mettez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "On / Off".
7. Réglez l'heure, la vitesse (01-05) et la température dont vous avez besoin. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours est en cours de décompte. Si vous ignorez le réglage de la minuterie, le minuteur tournera automatiquement.
8. Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en état de veille.
9. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle de la cuvette et sortez le panier intérieur.
10. Sortez les aliments transformés du panier.

Mises en garde :

1. La quantité d'eau maximale ajoutée dans le bol est de 600ml, soit un niveau maximum en dessous du panier.
2. La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil et les accessoires avec soin.
3. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenez le bol uniquement par la poignée pour le manipuler.

Installation du protège lame :

Cet accessoire vient se placer sur le couteau et convient à la confection des risottos par exemple.



1. Installez la lame et le protège-lame sur le bol.
2. Mettez votre préparation dans le bol.
3. Placez le couvercle sur le bol
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et placez le bouchon mesureur.

5. Réglez l'heure, la vitesse (01-05) et la température dont vous avez besoin. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours est en cours de décompte. Si vous ignorez le réglage de la minuterie, le minuteur tournera automatiquement.
6. Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en état de veille.
7. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol.
8. Sortez votre préparation.

Mises en garde :

1. Ne mettez l'appareil en marche qu'après avoir mis le protège lame en place.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le protège lame lorsque la lame est en mouvement et que le protège-lame est installé.

Code défaut :

Code	Statut	Solution
E 01	"E 01" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	Quelque chose ne va pas avec l'appareil. Il doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation.
E 02	"E 02" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	Le bol n'a pas été installé. Installez le bol conformément aux instructions d'utilisation.
E 03	"E 03" s'affiche sur l'écran LCD, et le son "Bip" retentit.	Le couvercle du bol n'a pas été installé. Installez-le conformément aux instructions d'utilisation.

E 04	"E 04" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	La température de l'appareil est trop chaude. Laissez d'abord refroidir 30 minutes à 2 heures, puis redémarrez-le. Il doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation si cela ne fonctionne pas.
------	--	--

Nettoyage :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise.
2. Pendant le nettoyage, ne pas immerger le bol dans l'eau.
3. Une fois la cuve refroidie, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Gardez toujours les broches de contact au fond du bol propres et sèches. Essayez les broches de contact seulement avec un chiffon humide !
4. Dévissez la bague de la vis et retirez toutes les pièces de l'accessoire. Ne nettoyez pas le bol et la lame en métal dans le lave-vaisselle !
5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage car cela pourrait endommager les parties fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipulez-le avec soin !
7. Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Rincez-les avec de l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essayez l'appareil principal uniquement avec un chiffon doux et humide.
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

Guide de cuisson

Aliment	Maximum	Temps d'opération	Vitesse	Préparation
Farine	500g	2 minutes	3	/
Eau	300g			
Carottes	800g	2 minutes	10	15mm x 15mm
Eau	1200g			/

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.