

■ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez-les pour toute référence ultérieure.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- N'immergez jamais le robot dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Évitez que des enfants ou d'autres personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de cette machine ne l'utilisent, à moins que ceux-ci ne suivent les instructions appropriées. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les indications nécessaires ou les surveille pendant l'utilisation.
- Débranchez toujours la machine de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance, avant de l'assembler, de la démonter ou de la nettoyer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Gardez vos doigts éloignés des pièces en mouvement et des accessoires. Ne mettez jamais vos doigts, etc. dans le mécanisme en rotation.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Pour garantir la sécurité de vos enfants, veuillez conserver toutes les pièces d'emballage (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
- Ne modifiez pas les interrupteurs de sécurité.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames ou les accessoires insérés. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, leurs bords tranchants sont très coupants.

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames ou les accessoires insérés. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, leurs bords tranchants sont très coupants.
- Attendez que les pièces mobiles cessent de tourner avant de retirer le couvercle de la machine.
- Ne dépassez pas la teneur maximale indiquée sur les accessoires.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être gardés hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou les pièces individuelles qui sont en mouvement lors de l'utilisation.
- La manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments est définie dans la section " NETTOYAGE ET ENTRETIEN "

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

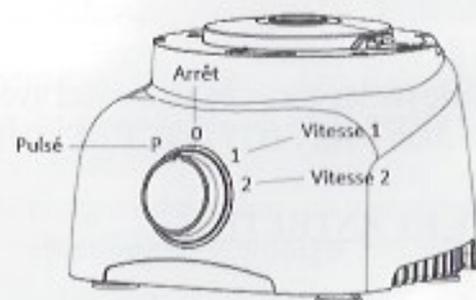
- Avant de nettoyer la machine, veuillez débrancher le câble d'alimentation de la prise.
- N'immergez pas le boîtier et le moteur dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
- Les composants ayant été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.

■ AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- Avant de connecter le robot à la source d'alimentation, vérifiez que le type d'alimentation et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, déchirez tout le papier d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les accessoires.

■ BOUTON DE COMMANDE 2 VITESSES ET 1 MODE PULSÉ

- Vous pouvez régler la vitesse de rotation des accessoires sur 2 positions :
Position 1 : vitesse lente.
Position 2 : Vitesse rapide
- Utilisez également la position P pour mode pulsé qui permet une vitesse plus élevée intermittente tant que vous maintenez le bouton sur P.



UTILISATION DES COUTEAUX



Les 2 lames sont les pièces les plus polyvalentes de tous les accessoires fournis.

Lame en acier inoxydable :

- ▲ Avant de procéder, coupez les aliments en morceaux de la taille du poussoir.
- ▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.
- ▲ Pour les aliments plus volumineux, utilisez le mode pulsé.

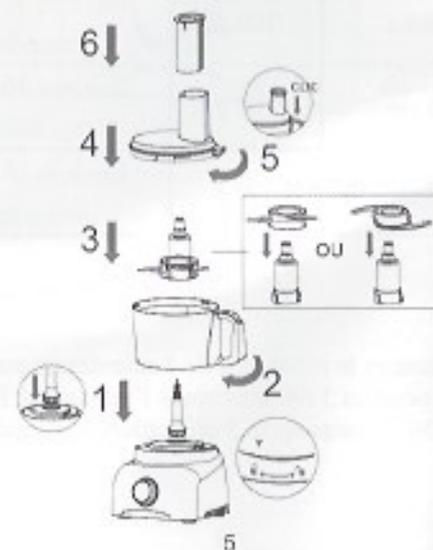
Aliment	Taille	Quantité	Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Oignon	En 4 morceaux Sans peau	100 g	Environ 20 à 40 secondes	Pulsé
Ail	Sans peau	100 g	Environ 30 à 60 secondes	Pulsé
Carotte	< 2 x 2 cm	100 g	Environ 30 à 60 secondes	Vitesse 2/ Pulsé
Viande	< 2 x 2 cm sans os	100 g	Environ 20 à 40 secondes	Vitesse 2/ Pulsé

Lame en plastique :

- ▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.

Aliment	Quantité suggérée		Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Farine / eau	Farine	100 g	Environ 50 à 90 secondes	Vitesse 1
	Eau	60 g		
Mélange de pâte à gâteau	Œufs	1 pièce	Environ 2 minutes	Vitesse 1
	Margarine	50 g		
	Sucre	50 g		
	Farine	50 g		
	Levure en poudre	1 g		

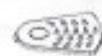
- Suivez les étapes illustrées ci-dessous pour assembler l'appareil.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
- Lors de l'étape 3, la lame en acier inoxydable ou la lame en plastique peuvent être installées ; assurez-vous que la lame est bien fixée sur l'arbre.
- Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtées.



■ UTILISATION DE L'ÉMINCEUR / LAME POUR JULIENNE / LAME POUR FRITES



- ▲ Veuillez respecter la ligne de capacité du bol. Lorsque le contenu du bol approche de la ligne maximale de capacité, veuillez arrêter l'appareil et retirer les aliments du bol.
- ▲ Mettez le robot en marche et poussez uniformément les aliments avec le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.
- ▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.



Lame pour julienne



Éminceur



Lame pour frites

Aliment	Quantité suggérée	Durée de fonctionnement continue max	Vitesses		
			Disque pour julienne	Disque éminceur	Disque pour frites
Carotte	200 g	Environ 30 à 60 secondes	Vitesse 1	Vitesse 1	N/A
Pomme de terre	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	N/A	Vitesse 2
Courgette	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A
Poireau	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A
Betterave sans peau	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A

Pour obtenir des performances optimales, suivez les recommandations de vitesse ci-dessus.

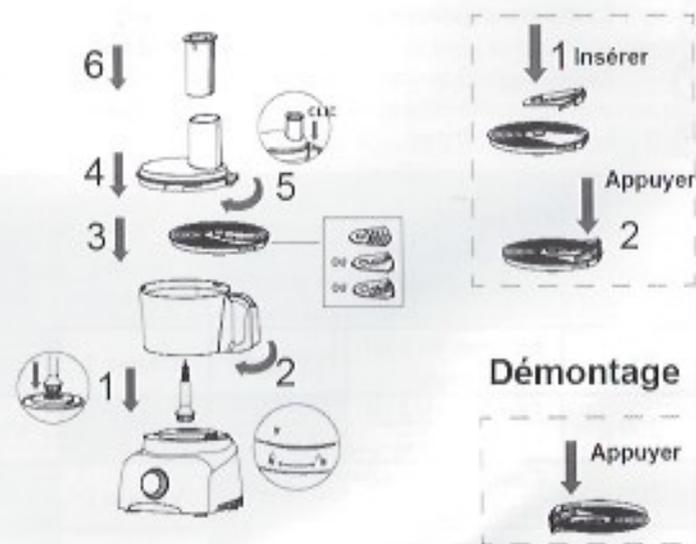
La vitesse 1 est conseillée pour la lame pour julienne.

La vitesse 1 est conseillée pour l'éminceur.

La vitesse 2 est conseillée pour la lame pour frites.

1. Suivez les étapes illustrées pour assembler la machine.
2. Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Lors de l'étape 3, 3 types de lames peuvent être installées. Vérifiez que la lame choisie est bien fixée sur l'arbre.
4. Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
5. Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez les lames car elles sont très coupantes.
6. N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtées.

Assemblage



UTILISATION DU DISQUE EMULSIFIANT



- ▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.
- ▲ Utilisez ce disque pour l'aïoli, le pudding instantané, la mayonnaise, la crème fouettée, les œufs battus, les blancs d'œufs et les mélanges pour gâteaux.
- ▲ Pour battre des blancs d'œufs en neige, veuillez utiliser des œufs à température ambiante. Veuillez vous assurer que le bol et le disque émulsifiant sont secs et exempts de graisse.
- ▲ Nettoyez le disque émulsifiant après chaque utilisation.

Ingrédients	Quantité	Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Crème fouettée	100 ml	Environ 10 à 20 secondes	Vitesse 2
Blanc d'œuf	3 œufs	Environ 1 à 3 minutes	Vitesse 2

1. Suivez les étapes illustrées pour assembler la machine.
2. Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
4. Ne retirez le disque de l'appareil que lorsque le disque est complètement arrêté.