

SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



FR ■ Robot de cuisine

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION FUTURE.

- 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 ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil ni jouer avec. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Avant de brancher cet appareil à une prise de courant, vérifiez que la tension nominale mentionnée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de la tension d'alimentation de la prise.
- N'utilisez jamais d'accessoires qui n'ont pas été fournis avec cet appareil ou qui n'ont pas été expressément recommandés par le fabricant de ce type d'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales dans un environnement industriel, à l'extérieur ou à des fins autres que celles prévues.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface stable, sèche et plane. Ne le placez pas sur une cuisinière ou des plaques de cuisson électriques, à proximité d'une flamme nue ou d'appareils qui sont une source de chaleur.
- N'utilisez jamais plusieurs accessoires simultanément.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il est assemblé correctement et que la tête multifonction est inclinée vers le bas en position horizontale. Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui empêche le démarrage du moteur lorsque la tête multifonction est inclinée.
- Si la tête multifonction est inclinée pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ne touchez pas les pièces en rotation de l'appareil et assurez-vous que des corps étrangers, tels que vêtements, cheveux, etc. sont maintenus à l'écart. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'appareil.
- Si un élément, tel qu'une cuillère, tombe dans le bol au cours du fonctionnement, réglez immédiatement le bouton de commande de la vitesse en position 0 (off) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et retirez l'élément.

- Si des ingrédients restent collés à l'accessoire ou aux parois du bol, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et attendez que les pièces en rotation s'arrêtent. Utilisez une spatule en silicone pour nettoyer l'accessoire et l'intérieur du bol. Puis, vous pouvez redémarrer l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun cheveu, vêtement ou autre élément n'entre dans le goulot d'alimentation du hachoir à viande pendant le fonctionnement. Ne mettez rien que les ingrédients à transformer dans le goulot d'alimentation.
- N'utilisez jamais vos doigts ou d'autres éléments pour pousser les ingrédients à travers le goulot d'alimentation du hachoir à viande. Un poussoir est inclus à cet effet comme accessoire.

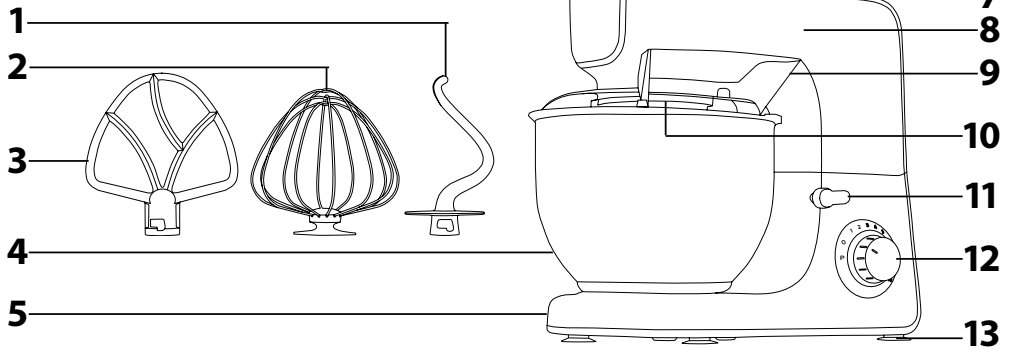
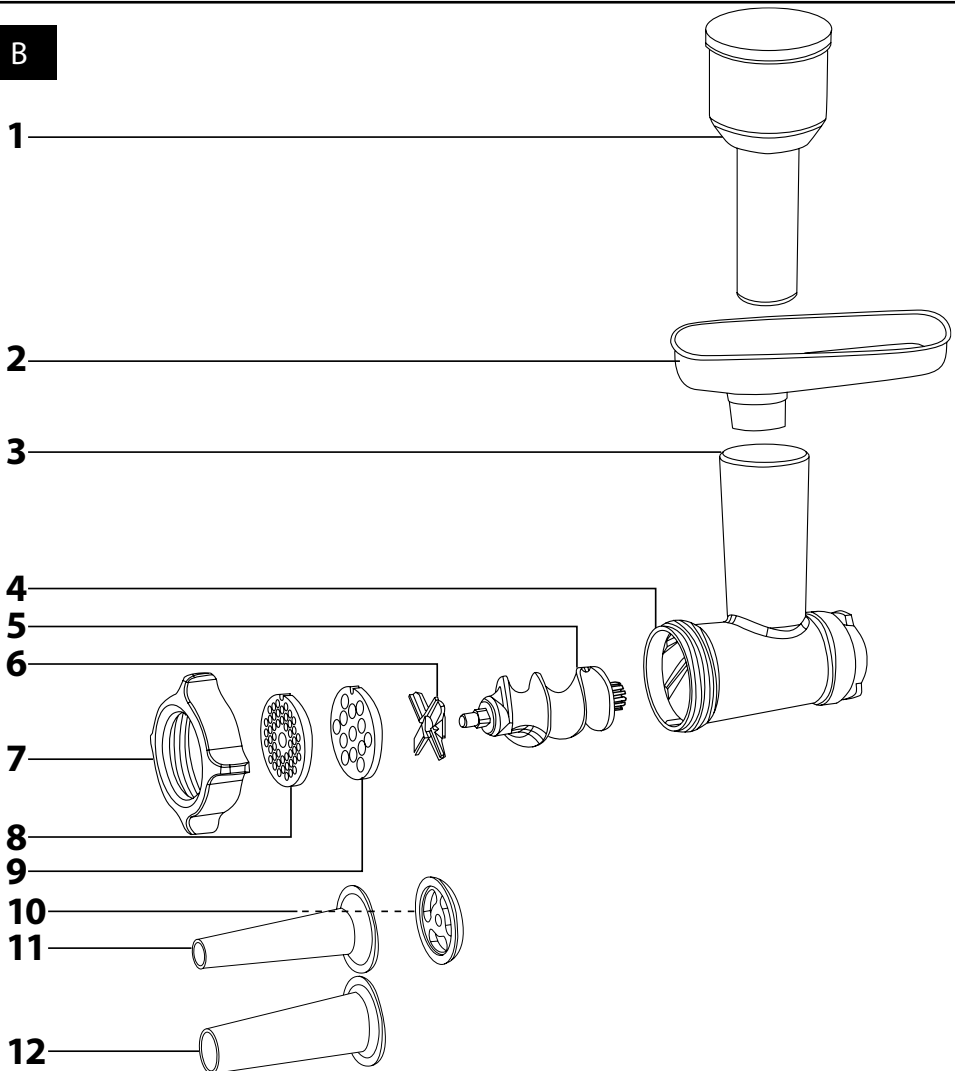


Avertissement :

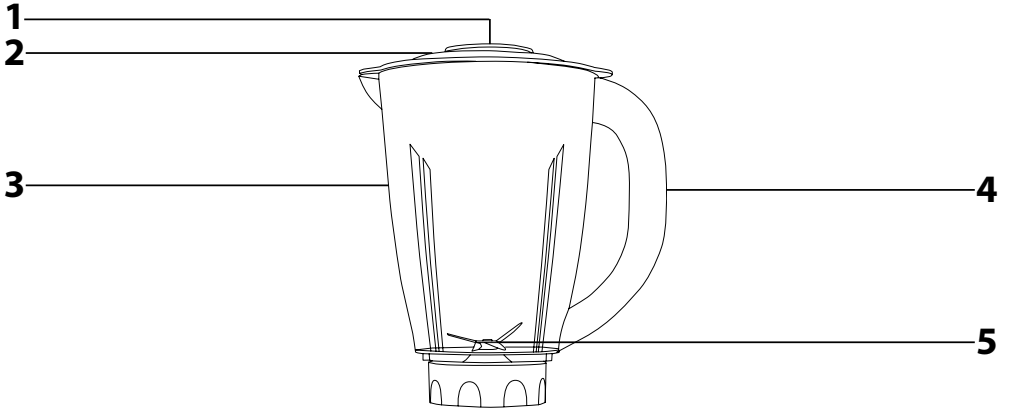
Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

- Pour éviter les blessures causées par des bords tranchants, soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de la lame de hachage du hachoir à viande et du jeu de lames du mélangeur. Faites également particulièrement attention lorsque vous videz la jarre de mélange, lorsque vous retirez la lame de hachage de la chambre et au cours du nettoyage de l'appareil.
- N'essayez pas de hacher d'os, de coquilles de noix ou d'autres ingrédients durs.
- Des liquides chauds jusqu'à une température de 80 °C peuvent être traités dans la jarre de mélange. Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de liquides chauds. La vapeur chaude ou les éclaboussures d'aliments et de liquides chauds peuvent vous ébouillanter. Ne démarrez jamais le mélangeur sans son couvercle correctement mis en place. Lors de la transformation de liquides chauds, ne retirez pas le bouchon intérieur au cours du fonctionnement. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez la poignée pour transporter la jarre de mélange lorsqu'elle est chaude.
- Le temps de fonctionnement continu maximum est de 10 minutes. Ne dépassez pas le temps de fonctionnement maximum de 5 minutes en mode pétrissage et de 3 minutes lorsque vous utilisez le mélangeur. Avant de le redémarrer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique si vous ne l'utilisez pas et si vous le laissez sans surveillance, avant de le monter, de le démonter, le nettoyer ou le déplacer. Avant de démonter l'appareil et de remplacer les accessoires ou les pièces accessibles qui se déplacent pendant l'utilisation, attendez que toutes les pièces mobiles s'arrêtent.
- Nettoyez-le conformément aux consignes du chapitre Nettoyage et entretien.
- Ne lavez jamais l'appareil à l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.

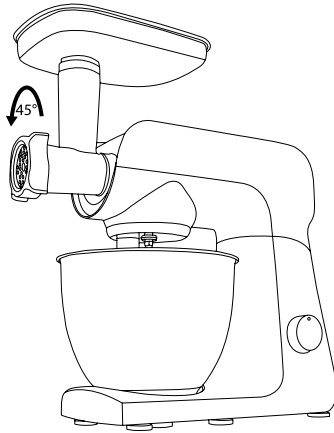
- N'allumez pas l'appareil s'il est vide. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut nuire à sa durée de vie.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou la moisissure. Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas d'un bord de la table ou qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant sur la fiche, ne tirez jamais sur le cordon. Sinon, cela pourrait endommager le cordon d'alimentation ou la prise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, un centre de réparation professionnel devra le remplacer. Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout danger ou blessure par électrocution, ne réparez ni ne modifiez l'appareil. Toutes les réparations ou réglages doivent être réalisés par un centre de réparation autorisé. En modifiant l'appareil, vous risquez d'annuler vos droits légaux découlant de la garantie pour qualité ou prestation non satisfaisante.

A**B**

C



D



- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation, même si vous êtes déjà habitué au fonctionnement d'appareils similaires. Utilisez l'appareil uniquement de la façon décrite par cette notice d'utilisation. Conservez cette notice d'utilisation dans un lieu sûr et facile d'accès pour la consulter à l'avenir.
- Nous vous recommandons de conserver la boîte en carton d'origine, les matériaux d'emballage et le ticket de caisse, ainsi que la déclaration de responsabilité du vendeur ou la carte de garantie au minimum pendant la durée de responsabilité légale, en cas de prestations ou de qualité non satisfaisantes. En cas de transport de l'appareil, nous vous recommandons de l'emballer dans la boîte d'origine du fabricant.

DESCRIPTION DU ROBOT DE CUISINE

A1 Crochet pétrisseur	A10 Moyeu pour accessoires de fixation
A2 Fouet	A1-A3
A3 Fouet en forme de A	A11 Déverrouillage de la tête multifonction
A4 Bol en acier inoxydable de 5,5 litres	A12 Bouton de commande de la vitesse sert à régler les vitesses de 1 à 10, à régler le niveau d'impulsion et à éteindre l'appareil.
A5 Socle	A13 Ventouses apportent de la stabilité à l'appareil au cours du fonctionnement.
A6 Couvercle amovible du moyeu de fixation avant du hachoir à viande	
A7 Couvercle amovible du moyeu de fixation supérieur du mélangeur	
A8 Tête multifonction inclinable	
A9 Couvercle de bol avec un orifice pour l'ajout d'ingrédients	

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES DU HACHOIR À VIANDE

B1 Pousseur	B8 Plaque de hachage fin
B2 Trémie	B9 Plaque de hachage grossier
B3 Goulot d'alimentation	B10 Séparateur
B4 Chambre de hachage	B11 Accessoire d'entonnoir pour saucisses fines
B5 Vis d'arbre	B12 Accessoire d'entonnoir pour grosses saucisses
B6 Lame de hachage	
B7 Anneau fileté	

DESCRIPTION DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

C1 Bouchon intérieur de la jarre de mélange	C4 Poignée
C2 Couvercle extérieur de la jarre de mélange avec un orifice d'ajout d'ingrédients	C5 Jeu de lames fait partie intégrante de la jarre de mélange.
C3 Jarre de mélange en verre avec capacité de 1,5 l	

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et ses accessoires de l'emballage.
- Lavez minutieusement tous les accessoires destinés à entrer en contact avec de la nourriture en utilisant de l'eau chaude et un détergent ménager neutre. Puis, rincez-les à l'eau courante potable et séchez minutieusement à l'aide d'un chiffon fin ou laissez-les sécher à l'air libre. Après le lavage et le séchage, nous vous recommandons de recouvrir la lame **B6** et les plaques de hachage **B8** et **B9** d'huile de cuisson.
- Ne plongez pas le robot de cuisine ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.



Attention :

Les pièces métalliques du hachoir à viande et les accessoires **A1-A3** ne sont pas aptes pour être lavés au lave-vaisselle. Les autres pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

BATTAGE, FOUETTAGE ET PÉTRISSAGE

SÉLECTION DES TYPES D'ACCESSOIRES

Type d'accessoire	Usage prévu
Batteur A3	Il est utilisé pour battre des pâtes légères et moyennes sans levure, pour préparer des sauces, des crèmes, des garnitures, etc. Ne l'utilisez pas pour pétrir des pâtes lourdes.
Fouet A2	Il est utilisé pour fouetter des œufs entiers ou des blancs d'œufs, de la crème fouettée, des mousses de crème, etc. Ne l'utilisez pas pour battre ou pétrir des pâtes.
Crochet pétrisseur A1	Il est utilisé pour pétrir divers types de pâtes, y compris des pâtes lourdes et épaisses, telles que, par exemple, les pâtes à pain, pâtes à pizza, pâtes fraîches, etc.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DU ROBOT DE CUISINE

- Avant de commencer à monter ou à démonter le robot de cuisine, vérifiez qu'il est éteint et débranché de la prise de courant.

1. Insertion du bol

- Placez le robot de cuisine sur une surface plane et sèche, par exemple, sur un plan de travail.
- Utilisez le verrou **A11** pour libérer la tête multifonction **A8** et l'incliner complètement. L'état de verrouillage de la tête multifonction **A8** en position ouverte est indiqué par le verrou **A11** revenant à la position par défaut.
- Insérez le bol en acier inoxydable **A4** sur le socle **A5** et fixez-le en le tournant dans le sens horaire. Lorsque le bol **A4** est bien fixé, il ne peut pas être soulevé séparément du socle **A5**.

2. Accessoires de montage et couvercle

- Lors de la fixation d'un accessoire, la tête multifonction **A8** doit être verrouillée en position ouverte, voir point 1.2 du chapitre précédent. Fixez l'un des accessoires sur l'arbre sous la tête multifonction **A8** de telle sorte que l'arbre s'insère dans l'orifice de l'accessoire. Poussez l'accessoire vers la tête multifonction **A8** et tournez-le dans le sens antihoraire pour le sécuriser à sa place. Tirez légèrement l'accessoire vers le bas d'une main pour vérifier qu'il est bien fixé.
- Placez les ingrédients que vous désirez transformer dans le bol **A4**. Relâchez le verrou **A11** et inclinez la tête multifonction **A8** en position horizontale. Après inclinaison vers le bas de la tête multifonction **A8**, relâchez le verrou **A11**. L'état de verrouillage de la tête multifonction **A8** dans la position de travail inclinée vers le bas est indiqué par le verrou **A11** revenant à la position par défaut. Ceci est accompagné d'un clic audible.
- Placez le couvercle **A9** sur le bol **A4**.

3. Démontage

- Retirez le couvercle **A9**. Relâchez le verrou **A11** et inclinez complètement la tête multifonction **A8**. Après inclinaison de la tête multifonction **A8**, relâchez le verrou **A11**. Le verrouillage de la tête multifonction **A8** en position d'ouverture est indiqué par le verrou **A11** revenant à la position par défaut, accompagné d'un clic audible.
- Poussez doucement l'accessoire vers la tête multifonction **A8**. Puis, tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit libéré de l'arbre et extrayez-le. Tournez le bol **A4** dans le sens antihoraire et retirez-le du socle **A5**. Déplacez le bras **A8** de nouveau en position horizontale.

UTILISATION DU ROBOT DE CUISINE

- Sélectionnez le bon type d'accessoire en fonction de son usage prévu et montez l'appareil conformément aux instructions du chapitre Montage et démontage du robot de cuisine. Mettez les ingrédients dans le bol **A4** avant d'incliner la tête multifonction **A8** en position horizontale.



Attention :

Dans un seul lot, il est possible de transformer moins de 2,2 litres de pâte légère ou 0,8 litre de pâte épaisse et lourde Le nombre maximum de blancs d'œufs pouvant être battus à la fois est de 12. Si une quantité insuffisante d'ingrédients est mise dans le bol **A4** (moins de 0,3 litres de pâte), ils peuvent ne pas être parfaitement transformés.

- Assurez-vous que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position 0 (off) et que la tête multifonction **A8** est inclinée vers le bas en position horizontale. Le couvercle **A7** doit être correctement fixé à la tête multifonction **A8**. Sinon, le robot de cuisine ne démarrera pas. Branchez le câble d'alimentation à la prise d'alimentation.
- Régalez la vitesse requise à l'aide du bouton de commande de la vitesse **A12**. Tournez le bouton de commande de la vitesse **A12** dans le sens horaire pour augmenter la vitesse, le tourner dans l'autre sens réduira la vitesse. Pour mélanger initialement les ingrédients, réglez d'abord une vitesse inférieure, puis ajustez-la, le cas échéant. La régulation électronique de vitesse garantit que la vitesse réglée sera maintenue sous différentes charges. Pendant son fonctionnement, les ingrédients peuvent être ajoutés dans le bol **A4** à travers l'orifice dans le couvercle **A9**.
- Le mode impulsion est utilisé pour augmenter la vitesse au maximum pendant une courte période. Pour activer le mode impulsion, tournez le bouton de commande de la vitesse **A12** en position « P » et assurez-vous que le fonctionnement continu le maintient enfoncé dans cette position. Dès que vous relâchez le bouton de commande de la vitesse **A12**, il revient automatiquement à la position 0 (arrêt).
- En cas de devoir essuyer les ingrédients de l'intérieur du bol de mélange **A4** et de l'accessoire, éteignez d'abord le robot de cuisine en réglant le bouton de commande de la vitesse **A12** en position 0 (arrêt), puis débranchez-le de la prise de courant. Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et seulement alors, raclez les ingrédients avec une spatule.
- Après avoir terminé d'utiliser l'appareil, placez le bouton de commande de la vitesse **A12** sur 0 (éteint) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et démontez le robot de cuisine conformément aux instructions du chapitre Montage et démontage du robot de cuisine. Utilisez une spatule en plastique souple pour vider le contenu du bol **A4**.

- Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

GUIDE RAPIDE DE TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS

Type d'accessoire	Aliments	Charge maximum	Durée de transformation	Vitesse sélectionnée
Fouet A2	Blancs en neige	12 un.	4 min	8-10
Fouet A2	Crème fouettée	1 l	6-8 min	8-10
Batteur A3	Pâte à gâteau	2,2 l	6 min	3-6
Crochet pétrisseur A1	Pâte à pain	0,8 l	4-5 min	1-2



Remarque :

Les temps de transformation ci-dessus sont indiqués à titre de référence uniquement.

Lorsque vous battez des blancs d'œufs, le bol **A4** et le fouet **A2** doivent être parfaitement propres et secs. Même une faible quantité de graisse peut entraîner que les blancs d'œufs ne montent pas.

La crème fouettée doit être refroidie à une température de 6 °C avant d'être fouettée.

Avant de procéder à leur transformation, laissez les ingrédients utilisés pour l'élaboration de différentes pâtes et mélanges reposer à température ambiante.

HACHAGE DE VIANDE ET ÉLABORATION DE SAUCISSES

MONTAGE ET DÉMONTAGE DU HACHOIR À VIANDE

- Insérez l'arbre de vis **B5** dans la chambre de hachage **B4** avec la roue dentée entrant en premier.
- Placez la lame de hachage **B6** sur l'arbre **B5** (avec le bord tourné vers l'extérieur de la chambre) et fixez dessus la plaque de hachage fin ou grossier **B8** ou **B9** en fonction du niveau de hachage souhaité. Assurez-vous que l'encoche dans la chambre de hachage **B4** glisse dans la rainure de la plaque de hachage.



Attention :

Lors de la fixation de la lame **B6**, faites attention à ne pas vous blesser avec le bord tranchant.

- Placez l'anneau fileté **B7** sur la chambre de hachage **B4** et serrez-le solidement en le vissant dans le sens horaire.
- Assurez-vous que le robot de cuisine est éteint et débranché de la prise de courant. Le bras **A8** doit être incliné vers le bas en position horizontale et les accessoires **A1**, **A2** ou **A3** doivent être retirés. Le couvercle **A7** doit être correctement fixé à la tête multifonction. Sinon, il est possible que l'appareil ne démarre pas. Retirez le couvercle **A6** de la tête multifonction. Placez le hachoir à viande assemblé selon un angle d'environ 45° contre le moyeu de fixation de sorte que le goulot d'alimentation **B3** soit incliné vers la droite selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe vertical et réglez l'accessoire en position verticale en le tournant complètement dans le sens antihoraire (fig.D). Placez la trémie **B2** sur le goulot d'alimentation **B3**. Le hachoir à viande est maintenant assemblé et prêt à l'emploi.
- Pour démonter, procédez en sens inverse.

UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE

- Préparez d'abord la viande à hacher de la façon suivante. Retirez tous les os, tendons, cartilages et coupez la viande en morceaux de 2 x 2 x 6 cm, qui passeront librement à travers le goulot d'alimentation **B3**.



Attention :

Ne traitez pas de viande congelée. Laissez-la décongeler avant de la hacher.

- Assurez-vous que le hachoir à viande est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position 0 (arrêt).
- Placez le bol en acier inoxydable **A4** ou tout autre récipient approprié sous le hachoir à viande. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
- Utilisez le bouton de commande de la vitesse **A12** pour régler la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons initialement de la régler sur 5, puis de la diminuer ou de l'augmenter, le cas échéant. Ajoutez progressivement les morceaux de viande dans le goulot d'alimentation **B3** et poussez-les vers l'intérieur à l'aide du poussoir **B1**. Assurez-vous de ne pas obstruer le goulot d'alimentation **B3** avec une grande quantité de viande. Ne transformez pas plus de 5 kg de viande par lot. Le temps de transformation est de seulement quelques minutes.



Attention :

N'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour pousser la viande à travers le goulot d'alimentation **B3**. Utilisez toujours le poussoir **B1** prévu à cet effet.

- La viande hachée tombera dans le bol préparé. La viande qui reste dans la chambre de hachage **B4** peut être retirée en hachant une tranche de pain ou un petit pain.
- Pour éteindre l'appareil, réglez le bouton de commande de la vitesse **A12** en position 0 (arrêt).
- Nettoyez le hachoir à viande après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE DE L'ENTONNOIR À SAUCISSES

- Procédez de la même façon que lors de l'assemblage du hachoir à viande, à la seule différence qu'au lieu de la lame de hachage **B6** et de la plaque de hachage **B8** ou **B9**, seules les pièces **B10** et **B11** ou **B12** sont utilisées.
- Placez le séparateur **B10** sur l'arbre fileté **B5** de sorte que l'encoche dans la chambre de hachage **B4** s'adapte à la rainure du séparateur **B10**. Placez l'accessoire de l'entonnoir à saucisses **B11** ou **B12** sur le séparateur **B10** et terminez l'ensemble du montage de l'entonnoir à saucisses en vissant l'anneau fileté **B7** sur la chambre de hachage **B4** et en fixant la trémie **B2** au goulot d'alimentation **B3**.
- Fixez l'accessoire au robot de cuisine de la même façon que celle décrite au point 4 dans le chapitre Montage et démontage du hachoir à viande.
- Pour démonter l'appareil, procédez en sens inverse.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE L'ENTONNOIR À SAUCISSES

- Assurez-vous que l'appareil est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position 0 (arrêt). Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
- Préparez un boyaux de saucisse que vous remplirez de viande hachée et laissez-le tremper dans l'eau tiède pendant env. 10 minutes. Placez le mélange de viande hachée sur la trémie **B2**. Sortez le boyaux de saucisse de l'eau, et embrochez ou attachez une extrémité et faites glisser l'autre extrémité comme une chaussette sur l'accessoire de l'entonnoir à saucisses **B11** ou **B12**.
- Utilisez le bouton de commande de la vitesse **A12** pour régler la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons initialement de régler la vitesse la plus basse, puis de l'augmenter, le cas échéant. Avec une main, tenez le boyaux de saucisse sur l'accessoire **B11** ou **B12** et utilisez l'autre main pour pousser le mélange de viande hachée avec le poussoir **B1** à travers le goulot d'alimentation **B3**. Si le boyaux de saucisse reste collé sur l'accessoire **B11** ou **B12**, vous devrez l'humidifier à nouveau avec de l'eau.



Attention :

N'utilisez pas vos doigts ou d'autres ustensiles pour pousser la viande hachée à travers le goulot d'alimentation **B3**. Utilisez toujours le poussoir **B1** prévu à cet effet.

- Pour éteindre l'appareil, réglez le bouton de commande de la vitesse **A12** en position 0 (arrêt).
- Nettoyez les pièces individuelles de l'accessoire après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

MÉLANGE

MONTAGE ET DÉMONTAGE DU MÉLANGEUR

- Placez le couvercle extérieur **C2** sur la jarre de mélange **C3** de sorte que les symboles de flèche sur le couvercle **C2** et la poignée **C4** soient alignés. Appuyez fermement le couvercle **C2** sur l'ensemble de son périmètre pour qu'il adhère correctement aux parois du bol **C3**. Placez le bouchon intérieur **C1** dans l'ouverture dans le couvercle **C2**, de sorte que les languettes le long du périmètre du bouchon **C1** glissent dans les rainures du couvercle **C2**. Tournez le bouchon **C1** dans le sens horaire pour le sécuriser en position.
- Assurez-vous que le robot de cuisine est éteint et débranché de la prise de courant. La tête multifonction **A8** doit être inclinée vers le bas en position horizontale et le batteur, mélangeur ou les accessoires de pétrissage doivent être retirés. Retirez le couvercle du moyeu de fixation supérieur **A7** de la tête multifonction **A8** et placez la jarre de mélange assemblée sur le moyeu de fixation, de sorte que la flèche gravée sur la jarre de mélange **C3** soit alignée par rapport au symbole de cadenas ouvert sur la tête multifonction **A8**. Tournez complètement la jarre de mélange **C3** vers le symbole de cadenas fermé. Ceci sécurisera le mélangeur assemblé sur la tête multifonction **A8**. Le robot de cuisine est équipé d'un mécanisme de sécurité qui empêche le mélangeur de démarrer quand il n'est pas assemblé correctement.
- Pour démonter l'appareil, procédez en sens inverse.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

- Le mélangeur est destiné à la préparation de repas et de boissons, tels que des milk-shakes, des soupes crémeuses, des sauces, des pâtes à tartiner, des aliments frais pour bébé, etc. Il n'est pas destiné à l'extraction de jus de fruits et légumes, la préparation de purée de pommes de terre, pâte levée ou pour monter des blancs en neige.
- Placez les ingrédients préparés dans la jarre de mélange **C3** et assemblez le mélangeur conformément aux instructions du chapitre Montage et démontage du mélangeur.



Remarque :

La jarre de mélange **C3** a une capacité maximale de 1,5 litres. Ne la remplissez pas au-delà du niveau maximal indiqué. Lors de la transformation de liquides chauds ou de liquides dont le volume augmente au cours du processus de mélange, nous vous recommandons de remplir la jarre de mélange **C3** de moins de 2/3 de sa capacité maximale.

- Assurez-vous que le robot de cuisine est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position 0 (arrêt). Branchez le câble d'alimentation à la prise d'alimentation.
- Réglez la vitesse requise à l'aide du bouton de commande de la vitesse **A12**. Nous vous recommandons de d'abord régler une vitesse plus lente pour permettre aux ingrédients de se mélanger. Puis, vous pouvez augmenter la vitesse. Pendant le mélange, tenez toujours le couvercle par le dessus avec la main. Le niveau d'impulsion n'est approprié que lorsque vous souhaitez mélanger très rapidement des aliments. Pour démarrer le niveau d'impulsion, tournez le bouton de commande de la vitesse **A12** en position « P » et maintenez-le dans cette position pendant un moment. Dès que vous relâchez le bouton de commande de la vitesse **A12**, il revient automatiquement à la position 0 (arrêt).



Attention :

Le mélangeur peut fonctionner pendant 3 minutes maximum. Ne laissez pas l'appareil fonctionner en continu plus longtemps que ce qui est indiqué ci-dessus. Puis, vous devez le laisser refroidir pendant 30 minutes.

- Tout en mélangeant, vous pouvez ajouter des aliments ou des liquides dans la jarre de mélange **C3** à travers l'orifice dans le couvercle **C2** après retrait du bouchon intérieur **C1**. N'ouvrez jamais le couvercle extérieur **C2** au cours du fonctionnement de l'appareil. Lors de la transformation de liquides chauds, le bouchon intérieur **C1** doit rester fermé.
- Si des aliments restent collés aux lames **C5** ou sur les parois du bol **C3**, éteignez l'appareil en positionnant le bouton de commande de la vitesse **A12** sur 0 (off) et débranchez-le de la prise d'alimentation. Assurez-vous que les lames **C5** sont à l'arrêt complet. Retirez avec précaution la jarre de mélange de la tête multifonction **A8**. Retirez le couvercle et à l'aide d'une spatule en plastique, nettoyez le jeu de lames **C5** et l'intérieur de la jarre de mélange **C3**. Remettez le couvercle et refixez l'ensemble du mélangeur à la tête multifonction **A8**. Branchez le cordon d'alimentation et continuez le mixage.
- Après avoir terminé d'utiliser l'appareil, placez le bouton de commande de la vitesse **A12** sur 0 (éteint) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Vérifiez que le jeu de lames **C5a** arrêté de tourner et retirez l'ensemble de la jarre de mélange de la tête multifonction **A8**. Utilisez une spatule en plastique souple pour retirer les aliments de la jarre de mélange **C3**.
- Nettoyez les pièces individuelles après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LE MÉLANGE

- Coupez d'abord les aliments ayant une consistance ferme, tels que les fruits et légumes, en petits morceaux mesurant 3 cm et mélangez-les uniquement alors.
- Mélangez, en premier, une plus petite quantité d'ingrédients et ajoutez progressivement plus d'ingrédients à travers l'orifice du couvercle **C2** tout en mélangeant. De cette façon, vous obtiendrez de meilleurs résultats que si vous mettez tous les ingrédients à la fois dans le bol **C4**.
- Si vous devez mélanger des aliments ayant une consistance solide avec des liquides, nous vous recommandons de mélanger d'abord les aliments à consistance solide et une partie des liquides. Ensuite, ajoutez progressivement le reste des liquides à travers l'ouverture sur le couvercle **C2** tout en mixant.
- Pour mélanger des liquides très épais, nous vous recommandons d'utiliser le niveau d'impulsion, de sorte que les lames **C5** ne restent pas coincées trop souvent. Démarrez plusieurs fois le mélange à intervalles courts.
- Les glaçons doivent être transformés immédiatement après avoir été retirés du congélateur. Lorsque la glace commence à fondre, les glaçons restent collés entre eux et vous ne pourrez plus les mélanger.

GUIDE RAPIDE DE TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS

Aliments	Vitesse sélectionnée	Temps de mélange recommandé
Fruits et légumes coupés en petits morceaux	5-7	30 s
Nourriture pour bébé	5-7	40 s
Pâtes à tartiner, assaisonnements et marinades	4-6	30 s
Smoothies et cocktails	6-10	40 s
Soupes	6-10	30 s
Glaçons	P (Niveau impulsion)	



Remarque :

Les temps de transformation ci-dessus sont indiqués à titre d'information uniquement. La durée de transformation réelle dépend de la taille des ingrédients, leur quantité et la consistance finale souhaitée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer le robot de cuisine, éteignez-le toujours en réglant le bouton de commande de vitesse **A12** en position 0 (off) et débranchez-le de la prise de courant.
- Démontez le robot de cuisine en pièces individuelles. Attendez l'arrêt complet des pièces mobiles avant de démonter l'appareil.
- Lavez minutieusement les pièces amovibles utilisées après chaque utilisation à l'eau tiède avec un liquide vaisselle neutre. Puis, rincez-les à l'eau courante et séchez-les avec un torchon fin. Après le lavage et le séchage, nous vous recommandons de recouvrir la lame **B6** et les plaques de hachage **B8** et **B9** d'huile de cuisson.
- Si vous avez battu des blancs d'œufs, rincez d'abord le bol **A4** et le batteur **A2** sous l'eau froide. Si vous utilisez de l'eau chaude, les restes de blanc d'œuf durciront et leur retrait sera plus difficile.



Attention :

Lors du nettoyage de la lame de hachage **B6** et du jeu de lames de mélange **C5**, faites particulièrement attention à ne pas vous blesser.

- Les pièces métalliques du hachoir à viande et les accessoires **A1-A3** ne sont pas aptes pour être lavés au lave-vaisselle. Les autres pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le socle **A5** et la tête multifonction **A8**, utilisez un chiffon légèrement imbibé d'une solution détergente faible. Puis, essayez le tout avec un chiffon propre et humide, et séchez-le minutieusement.
- Ne plongez pas le robot de cuisine ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants, de produits de nettoyage abrasifs, etc. Autrement, la surface risque d'être endommagée.

RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas le robot de cuisine, rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants. Lors du stockage, assurez-vous que la tête multifonction **A8** est inclinée vers le bas en position horizontale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Classe de tension nominale	220-240 V
Fréquence nominale	50/60 Hz
Puissance nominale en entrée.....	1 000 W
Indice de protection contre les chocs électriques	II
Niveau de bruit.....	85 dB(A)

Le niveau d'émission sonore déclaré de l'appareil est 85 dB(A), ce qui représente un niveau A de puissance acoustique par rapport à la puissance acoustique de référence de 1 pW.

Explication des termes techniques

Indice de protection contre les chocs électriques :

Classe II - la protection contre les chocs électriques est fournie par la double isolation ou l'isolation pour usage intensif.

Modifications du texte et paramètres techniques réservés.

INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS CONCERNANT L'ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE USÉS

Éliminez les matériaux d'emballage à la déchetterie de votre ville.

ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES



Ce symbole sur les produits ou les documents originaux signifie que les équipements électroniques ou électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Pour une bonne élimination, rénovation et recyclage, apportez tous ces équipements aux déchetteries prévues. Sinon, dans certains états de l'Union européenne ou dans d'autres pays européens, vous pouvez retourner vos appareils au revendeur local lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

La bonne élimination de ce produit aide à conserver les ressources naturelles précieuses et prévient tout effet potentiel négatif sur l'environnement et la santé humaine, pouvant découler d'une mauvaise élimination des déchets. Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès des autorités locales ou des installations de collecte des déchets.

Conformément à la réglementation nationale, des sanctions peuvent être prononcées contre la mauvaise élimination de ce type de déchet.

Pour les organismes commerciaux dans les états de l'Union européenne

Si vous désirez éliminer les équipements électroniques ou électriques, demandez de plus amples informations à votre revendeur ou fournisseur.

Élimination dans les pays hors Union européenne

Ce symbole est valide dans l'Union européenne. Si vous désirez éliminer ce produit, demandez de plus amples informations sur la bonne méthode d'élimination à votre revendeur ou administration locale.



Ce produit satisfait aux exigences essentielles des directives UE associées.