

SENCOR®

STM 6350WH / STM 6351GR / STM 6352BL
STM 6353OR / STM 6354RD / STM 6355VT
STM 6356YL / STM 6357GG / STM 6358RS



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 ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, 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 en 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 l'appareil sur une prise électrique, vérifiez que la tension d'alimentation nominale mentionnée sur l'étiquette de l'appareil correspond bien à 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.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable. 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.



Ne placez pas vos mains sur la zone indiquée par ce symbole. Sinon, vous risquez de vous blesser lorsque la tête multifonction est inclinée et n'est pas correctement verrouillée dans la position supérieure.

- N'utilisez jamais plusieurs accessoires en même temps.
- 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. Lorsque la tête multifonction est inclinée en position de travail horizontale, l'appareil ne se remet pas automatiquement en marche. Pour redémarrer, réglez le bouton de commande de la vitesse en position OFF (arrêt), puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée.

- 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 OFF (mode veille) 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.



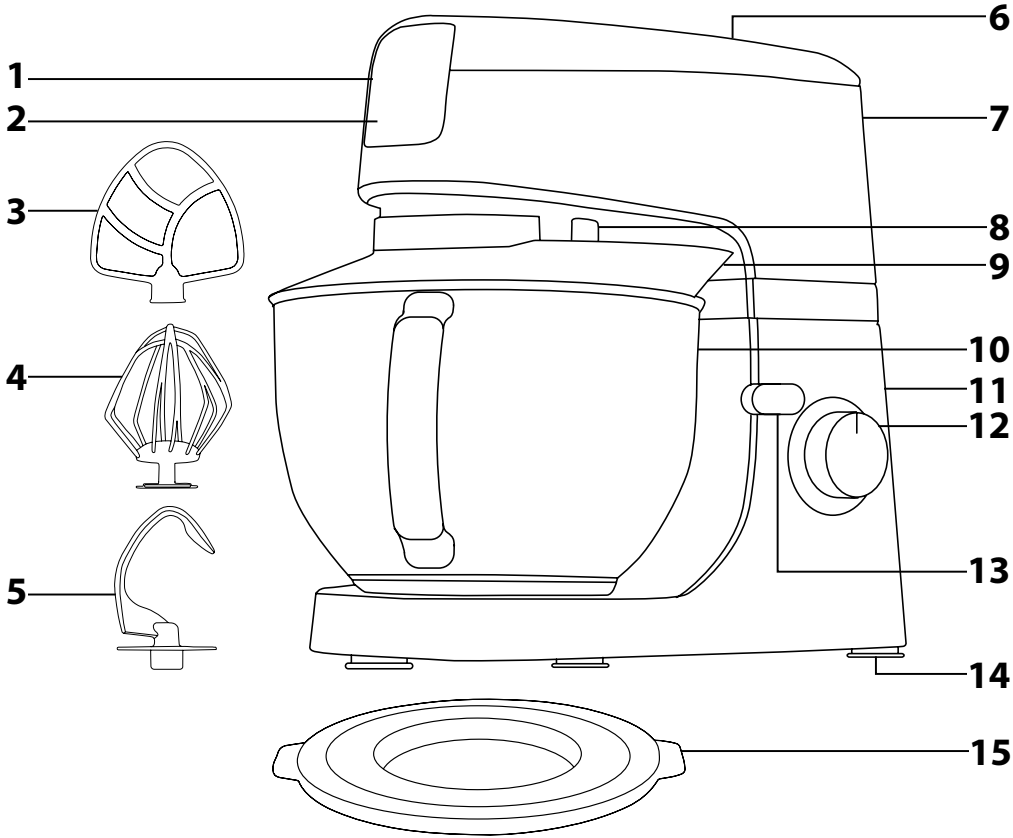
Attention :

Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

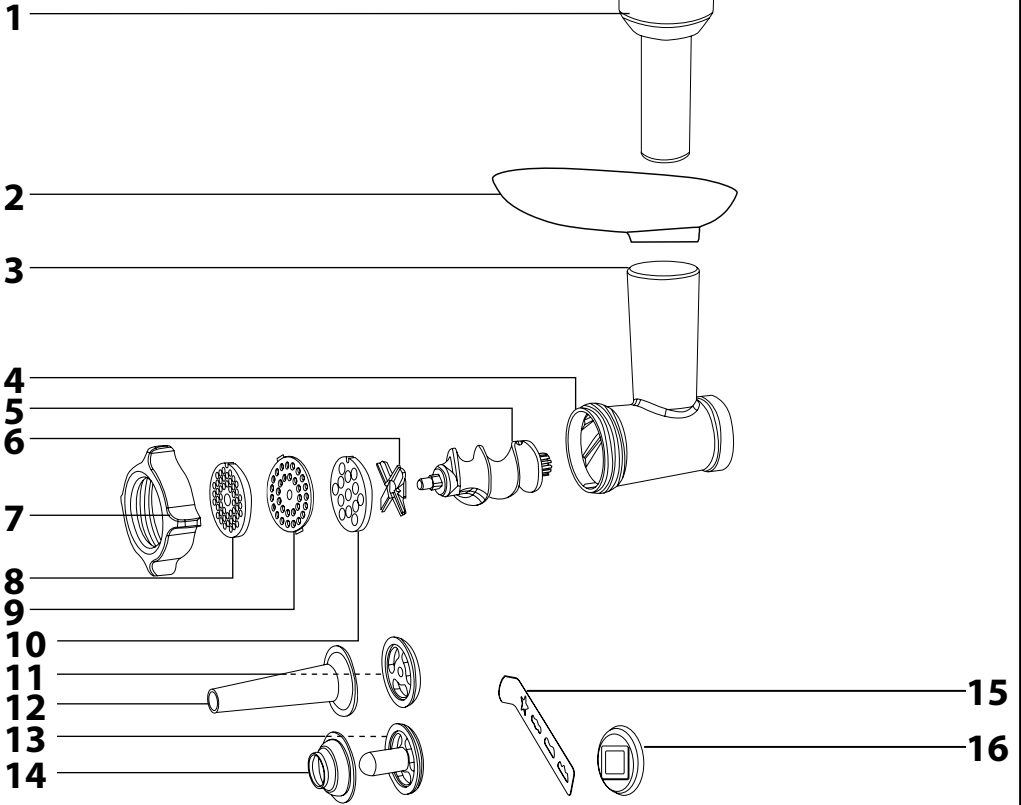
- Pour éviter les blessures causées par des bords tranchants, soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de la lame de hachage du hachoir à viande et du jeu de lames du mélangeur. Faites également particulièrement attention lorsque vous videz la jarre de mélange, lorsque vous retirez le jeu de lames de la jarre de mélange, 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 2 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 instructions 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 des pièces humides. 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 le cordon d'alimentation ou la prise pourraient être endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, un centre de réparation professionnel devra le remplacer. Il est interdit d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout danger ou blessure par électrocution, ne réparez pas ni ne modifiez l'appareil vous-même. 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.

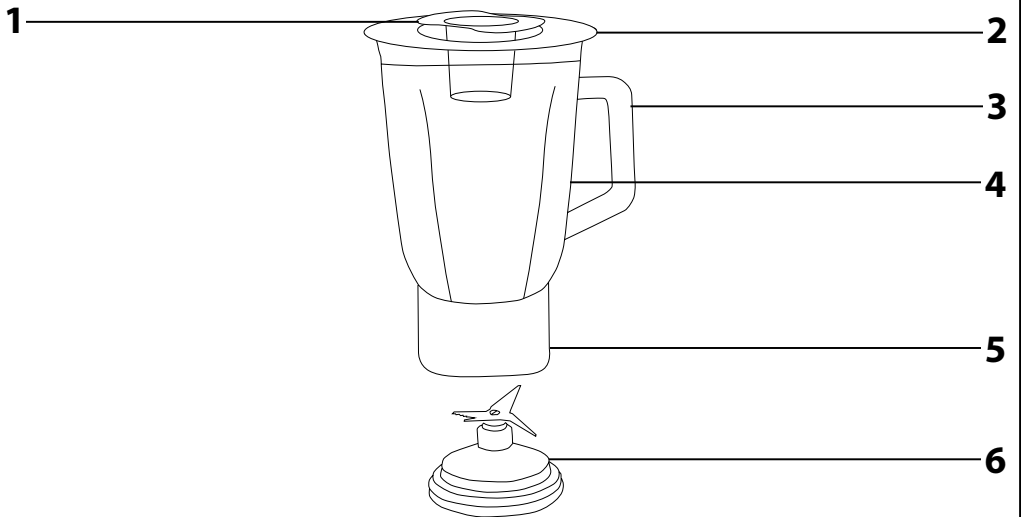
A



B



C



Robot de cuisine

Notice d'utilisation

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation, même si vous avez déjà utilisé des 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 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 DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES

| | |
|---|--|
| A1 Bouton de libération du hachoir à viande du moyeu de fixation avant | A11 Socle |
| A2 Couvercle amovible du moyeu de fixation avant du hachoir à viande | A12 Bouton de commande de la vitesse Sert à régler progressivement le niveau de vitesse |
| A3 Fouet en forme de A | MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, à régler le niveau de pression (PULSE) et à éteindre l'appareil (OFF). |
| A4 Fouet | A13 Déverrouillage de la tête multifonction |
| A5 Crochet pétrisseur | A14 Pieds antidérapants pour que l'appareil soit stable durant son fonctionnement |
| A6 Couvercle amovible du moyeu de fixation supérieur du mélangeur | A15 Socle stable sert à fermer le bol en acier inoxydable A10 pour conserver à court terme des ingrédients transformés. |
| A7 Tête multifonction inclinable | |
| A8 Moyeu de fixation pour accessoires de montage A3-A5 | |
| A9 Couvercle de bol avec un orifice pour l'ajout d'ingrédients | |
| A10 Bol en acier inoxydable de 4,5 litres | |

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES DU HACHOIR À VIANDE

| | |
|--------------------------------------|--|
| B1 Pousseur | B9 Plaque de hachage moyen |
| B2 Trémie en acier inoxydable | B10 Plaque de hachage grossier |
| B3 Goulot d'alimentation | B11 Séparateur |
| B4 Chambre de hachage | B12 Accessoire d'entonnion à biscuits |
| B5 Vis d'arbre | B13 Façonneuse |
| B6 Lame de hachage | B14 Accessoire conique |
| B7 Anneau fileté | B15 Machine à biscuits |
| B8 Plaque de hachage fin | B16 Support de machine à biscuits |



Remarque :

Les parties **B11-B14** sont contenues à l'intérieur du pousseur **B1**. Certains modèles ne sont équipés que d'un disque de hachage fin et grossier **B8 et B10**.

DESCRIPTION DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

| | |
|--|--|
| C1 Bouchon intérieur de la jarre de mélange | C4 Jarre de mélange en verre avec capacité de 1,5 l |
| C2 Couvercle extérieur de la jarre de mélange avec un orifice d'ajout d'ingrédients | C5 Revers |
| C3 Poignée | C6 Jeu de lames |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les 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 à l'eau courante propre et séchez minutieusement à l'aide d'un chiffon fin ou laissez-les sécher naturellement. Après le lavage et le séchage, nous vous recommandons de recouvrir la lame **B6** et les plaques de hachage **B8-B10** 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 **A3-A5** 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 |
|------------------------------|--|
| Battre 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 A4 | 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 A5 | 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 et fixation du couvercle

- Placez le robot de cuisine sur une surface plane, sèche et stable, par exemple, sur un plan de travail.
- Utilisez le verrou **A13** pour libérer la tête multifonction **A7** et l'incliner complètement. Après inclinaison de la tête multifonction **A7**, relâchez le verrou **A13**. Le verrouillage de la tête multifonction **A7** en position d'ouverture supérieure est indiqué par le verrou **A13** revenant à la position par défaut, accompagné d'un clic audible.
- Insérez le bol en acier inoxydable **A10** sur le socle **A11** et fixez-le en le tournant dans le sens horaire. Lorsque le bol **A10** est bien fixé, il ne peut plus être soulevé séparément du socle **A11**.
- Sur la partie inférieure de la tête multifonction **A7** avec le moyeu de fixation **A8**, faites glisser le couvercle **A9** de sorte que les loquets le long du périmètre de l'ouverture arrondie dans le couvercle **A9** glissent dans les rainures le long du périmètre du moyeu de fixation **A8**.
- Le couvercle **A15** est utilisé pour couvrir le bol **A10**, afin de conserver des ingrédients transformés à court terme.

2. Accessoires de montage

- Lors de la fixation d'un accessoire, la tête multifonction **A7** doit être verrouillée en position ouverte, voir point 1.2 du chapitre précédent. Pour le moyeu de fixation **A8**, fixez l'un des accessoires **A3-A5** de telle sorte que l'arbre du moyeu de fixation **A8** glisse dans l'accessoire. Poussez l'accessoire vers le moyeu de fixation **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 attaché.
- Placez les ingrédients que vous désirez transformer dans le bol **A10**. Relâchez le verrou **A13** et inclinez la tête multifonction **A7** dans une position horizontale. Après inclinaison vers le bas de la tête multifonction **A7**, relâchez le verrou **A13**. L'état de verrouillage de la tête multifonction **A7** dans la position de travail inclinée vers le bas est indiqué par le verrou **A13** revenant à la position par défaut. Ceci est accompagné d'un clic audible.

3. Démontage

- Utilisez le verrou **A13** pour libérer la tête multifonction **A7** et l'incliner complètement. Après inclinaison de la tête multifonction **A7**, relâchez le verrou **A13**. Le verrouillage de la tête multifonction **A7** en position d'ouverture supérieure est indiqué par le verrou **A13** revenant à la position par défaut, accompagné par un clic audible.
- Poussez l'accessoire vers le moyeu de fixation **A8** et tournez-le dans le sens horaire pour le libérer, puis le retirer. Tournez le bol **A10** dans le sens antihoraire et retirez-le du socle **A11**. Retirez le couvercle **A9** en le tirant vers le bas. Déplacez la tête multifonction **A7** 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 de l'appareil. Placez les ingrédients dans le bol **A10**.



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. Nous vous recommandons de ne pas remplir le bol **A10** au-dessus du niveau du repère de 3 l. Si une quantité insuffisante d'ingrédients est mise dans le bol **A10** (moins de 0,3 litres de pâte), ils peuvent ne pas être transformés de manière optimale.

- Assurez-vous que la tête multifonction **A7** est inclinée vers le bas en position de travail horizontale et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé sur la position OFF. Branchez le câble d'alimentation à la prise d'alimentation.
- Régulez 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 **A10** 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 PULSE 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 OFF.
- En cas de devoir essuyer les ingrédients de l'intérieur du bol de mélange **A10** et l'accessoire, éteignez d'abord le robot de cuisine en réglant le bouton de commande de la vitesse **A12** en position OFF, 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, positionnez le bouton de commande de la vitesse **A12** sur OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation.
- Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et démontez le mélangeur d'aliments conformément aux instructions du chapitre Montage et démontage de l'appareil. Utilisez une spatule en plastique souple pour vider le contenu du bol **A10**.
- Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

VOYANT LED

- La tête multifonction **A7** possède un voyant LED qui s'allume automatiquement lorsque le robot de cuisine est branché à une prise de courant. Le voyant LED s'éteint automatiquement après 2,5 minutes d'inactivité, c'est-à-dire lorsque l'appareil n'est pas en marche ou lorsque la vitesse n'est pas réglée pendant ce temps. Le voyant LED s'allume de nouveau automatiquement lorsque le robot de cuisine est mis en marche en réglant le bouton de commande **A12** au niveau de vitesse souhaité.

GUIDE RAPIDE DE TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS

| Type d'accessoire | Aliments | Charge maximum | Temps de transformation | Sélection de la vitesse |
|------------------------------|-----------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| Fouet A4 | Blancs en neige | 12 un. | 4 min | 5-6 |
| Fouet A4 | Crème fouettée | 1 l | 6-8 min | 5-6 |
| Batteur A3 | Pâte à gâteau | 2,2 l | 6 min | 3-4 |
| Crochet pétrisseur A5 | Pâte à pain Pâte à pizza | 0,8 l | 4-5 min | MIN à 2 |



Remarque :

Les temps de transformation ci-dessus sont indiqués à titre de référence uniquement. Lorsque vous battez des blancs d'œufs, le bol **A10** et le batteur **A4** doivent être parfaitement propres et secs. Même une faible quantité de graisse peut entrainer 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 reposer à température ambiante.

HACHAGE DE VIANDE, ÉLABORATION DE SAUCISSES ET KEBABS, ET FABRICATION DE BISCUITS

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 une plaque de hachage **B8**, **B9** ou **B10** en fonction du niveau de hachage préféré. 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. Placez la trémie en acier inoxydable **B2** sur le goulot d'alimentation **B3**.
- Assurez-vous que le robot de cuisine est éteint et débranché de la prise de courant. La tête multifonction **A7** doit être inclinée vers le bas en position horizontale et le mélangeur, batteur ou les accessoires de pétrissage doivent être retirés. Retirez le couvercle avant **A2** de la tête multifonction **A7**. Placez l'accessoire assemblé 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 sécurisez l'accessoire en position verticale en le tournant dans le sens antihoraire. L'accessoire est verrouillé en position lorsque le bouton **A1** glisse vers l'extérieur. Ceci est accompagné d'un clic audible.
- Lors du démontage du hachoir à viande, retirez d'abord la trémie **B2**. Puis, appuyez sur la touche **A1** et retirez le hachoir à viande en le tournant dans le sens horaire. Après retrait du hachoir, remettez le couvercle **A2** en place.
- Lors du démontage du hachoir à viande en pièces individuelles, procédez dans l'ordre 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 robot de cuisine est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position OFF.
- Placez le bol **A10** ou tout autre récipient approprié sous le hachoir à viande. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
- Insérez le bouton de commande de la vitesse pour régler le robot à la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons initialement de régler la vitesse 3, puis 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 éléments pour pousser la viande. Utilisez toujours le poussoir **B1** conçu 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 le robot de cuisine, réglez le bouton de commande de la vitesse **A12** en position OFF.
- 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**, **B9** ou **B10**, seules les pièces **B11** ou **B12** sont utilisées.
- Placez le séparateur **B11** sur l'arbre fileté de sorte que l'encoche dans la chambre de hachage **B4** s'adapte à la rainure du séparateur **B11**. Placez l'accessoire de l'entonnoir à saucisses **B12** sur le séparateur **B11** et terminez l'ensemble du montage de l'entonnoir à saucisses en vissant l'anneau fileté **B7** sur la chambre de hachage **B4**. Placez la trémie en acier inoxydable **B2** sur le 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.
- Lors du démontage, retirez d'abord la trémie **B2**. Puis, appuyez sur le bouton **A1** et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire. Après retrait de l'accessoire, remettez le couvercle **A2** en place.
- Lors du démontage de l'accessoire en pièces individuelles, procédez dans l'ordre inverse.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE L'ENTONNOIR À SAUCISSES

- Assurez-vous que le robot de cuisine est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position OFF. 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 **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 **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 **B12**, vous devrez l'humidifier à nouveau avec de l'eau.



Attention :

N'utilisez pas vos doigts ou d'autres éléments pour pousser la viande à l'intérieur. Utilisez toujours le poussoir **B1** conçu à cet effet.

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

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE D'ÉLABORATION DE KEBABS

- 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**, **B9** ou **B10**, seules les pièces **B13** ou **B14** sont utilisées.
- Placez la façonneuse **B13** sur l'arbre fileté **B5** de sorte que l'encoche dans la chambre de hachage **B4** s'adapte à la rainure de la façonneuse **B13**. Placez l'accessoire de façonnage de kebabs **B13** sur l'accessoire conique **B14** et terminez le montage de l'ensemble de la machine à kebabs en vissant l'anneau fileté **B7** sur la chambre de hachage **B4**. Placez la trémie en acier inoxydable **B2** sur le 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.
- Lors du démontage, retirez d'abord la trémie **B2**. Puis, appuyez sur le bouton **A1** et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire. Après retrait de l'accessoire, remettez le couvercle **A2** en place.
- Lors du démontage de l'accessoire en pièces individuelles, procédez dans l'ordre inverse.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE LA MACHINE À KEBABS

- Assurez-vous que le robot de cuisine est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse **A12** est réglé en position OFF. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
- Placez le mélange de viande pour kebabs préparé sur la trémie **B2**. 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. Le poussoir **B1** permet de pousser le mélange à travers le goulot d'alimentation **B3**. Le résultat sera un tube de viande creux qui est ensuite coupé en petits morceaux. Le kebab est un repas traditionnel du Moyen-Orient, élaboré principalement à base de viande hachée et de blé entier.



Attention :

N'utilisez pas vos doigts ou d'autres éléments pour pousser la viande à l'intérieur. Utilisez toujours le poussoir **B1** conçu à cet effet.

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

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE D'ÉLABORATION DE BISCUITS

- 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**, **B9** ou **B10**, seules les pièces **B11**, **B15** et **B16** sont utilisées.
- Placez le séparateur **B11** sur l'arbre fileté de sorte que l'encoche dans la chambre de hachage **B4** s'adapte à la rainure du séparateur **B11**. Insérez le support de la machine à biscuits **B16** dans l'anneau fileté **B7**. Vissez l'anneau fileté **B7** dans le sens horaire sur la chambre de hachage **B4**. Complétez le montage en insérant la machine à biscuits **B15** dans le support **B16** et en fixant la trémie **B2** sur le 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.

- Lors du démontage, retirez d'abord la trémie **B2**. Puis, appuyez sur le bouton **A1** et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire. Après retrait de l'accessoire, remettez le couvercle **A2** en place.
- Lors du démontage de l'accessoire en pièces individuelles, procédez dans l'ordre inverse.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE LA MACHINE À BISCUITS

- Placez la pâte préparée sur la trémie **B2**. Faites glisser la machine à biscuits **B15** vers la droite ou la gauche pour définir la forme de biscuit souhaitée.
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant. Réglez la vitesse requise à l'aide du bouton de commande de la vitesse **A12**. Lors du premier démarrage, nous vous recommandons de régler la vitesse 3, puis de l'augmenter ou de la diminuer, le cas échéant.
- Le pousseur **B1** permet de pousser la pâte à travers le goulot d'alimentation **B3**. Le robot de cuisine poussera la pâte vers l'extérieur selon la forme choisie définie à l'aide de la machine à biscuits **B15**. Nous vous recommandons de placer un plateau ou votre paume sous la pâte extraite. Puis, coupez la pâte formée en petits morceaux.



Attention :

N'utilisez pas vos doigts ou d'autres éléments pour pousser la pâte. Utilisez toujours le pousseur **B1**.

- Une fois que vous avez terminé d'utiliser le robot de cuisine, éteignez-le en réglant le bouton de commande de la vitesse **A12** en position OFF.
- Nettoyez l'accessoire après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

MÉLANGE


MONTAGE ET DÉMONTAGE DU MÉLANGEUR

- Depuis le bas, insérez le jeu de lames **C6** dans la jarre de mélange **C4** et vissez-le complètement en tournant dans le sens horaire.
- Placez le couvercle extérieur **C2** sur la jarre de mélange **C4**, de sorte que ses bords s'adaptent au goulot de la jarre, et le poussez vers le bas sur l'ensemble de son périmètre. Dans l'orifice du couvercle **C2**, placez le bouchon intérieur **C1** et baissez-le complètement.



Remarque :

Ne retirez pas le revers **C5** de la jarre de mélange **C4**.

- Assurez-vous que le robot de cuisine est éteint et débranché de la prise de courant. La tête multifonction **A7** doit être inclinée vers le bas en position horizontale et le mélangeur, batteur ou les accessoires de pétrissage doivent être retirés. Libérez et retirez le couvercle supérieur **A6**. Placez la jarre de mélange assemblée sur le moyeu supérieur et en tirant doucement dessus, tournez-la complètement dans le sens du  symbole. Le mécanisme de sécurité empêchera le mélangeur de démarrer à moins qu'il ne soit correctement fixé à la tête multifonction **A7**.
- 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.
- Montez le mélangeur selon les instructions du chapitre Montage et démontage du mélangeur, et placez les ingrédients (les morceaux plus grands doivent être coupés à l'avance) dans la jarre de mélange **C4**.



Remarque :


La jarre de mélange **C4** 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 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 OFF. 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 d'abord régler une vitesse plus lente pour permettre aux ingrédients de se mélanger. Puis, vous pouvez augmenter la vitesse, le cas échéant. 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 PULSE 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 OFF.



Attention :

Le mélangeur peut fonctionner pendant 2 minutes maximum. Ne laissez pas l'appareil fonctionner de façon continue 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 **C4** 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 **C6** ou sur les parois du bol **C4**, éteignez l'appareil en positionnant le bouton de commande de la vitesse **A12** sur OFF (arrêt) et débranchez-le de la prise d'alimentation. Assurez-vous que le jeu de lames **C6** a arrêté de tourner. Retirez avec précaution la jarre de mélange de la tête multifonction **A7** . Retirez le couvercle et à l'aide d'une spatule en plastique, nettoyez le jeu de lames **C6** et l'intérieur de la jarre de mélange **C4**. Remettez le couvercle et refixez l'ensemble du mélangeur à la tête multifonction **A7**. Branchez le cordon d'alimentation et continuez le mixage.

- Après avoir terminé d'utiliser l'appareil, positionnez le bouton de commande de la vitesse **A12** sur OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation. Vérifiez que le jeu de lames **C6** a arrêté de tourner et retirez avec précaution l'ensemble de la jarre de mélange de la tête multifonction **A7**. Remettez le couvercle **A6** à sa place et utilisez une spatule en plastique souple pour retirer les aliments de la jarre de mélange **C4**.
- Démontez le bol assemblé et nettoyez les pièces individuelles après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LE MÉLANGE

- Coupez d'avance 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 graduellement le reste de liquides à travers l'orifice du couvercle **C2** tout en mélangeant.
- Pour mélanger des liquides très épais, nous vous recommandons d'utiliser le niveau d'impulsion, de sorte que le jeu de lames **C6** ne reste pas trop souvent coincé. Démarrez le mélangeur de façon répétée 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 | 5-6 | 30 s |
| Nourriture pour bébé | 5-6 | 40 s |
| Pâtes à tartiner, assaisonnements, marinades | 3-4 | 30 s |
| Smoothies et cocktails | 6 à MAX | 40 s |
| Soupes | 6 à MAX | 30 s |
| Glaçons | PULSE | |



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 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 propre et séchez-les à l'aide d'un chiffon fin ou laissez-les sécher naturellement. Après le lavage et le séchage, nous vous recommandons de recouvrir la lame **B6** et les plaques de hachage **B8**, **B9** et **B10** d'huile de cuisson.
- Si vous avez battu des blancs d'œufs, rincez d'abord le bol **A10** et le batteur **A4** sous l'eau froide. Si vous utilisez de l'eau chaude, les restes de blanc d'œuf durciront et leur retrait sera plus difficile.
- Les pièces métalliques du hachoir à viande et les accessoires **A3-A5** ne sont pas aptes pour être lavés au lave-vaisselle. Les autres pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le socle **A11** et la tête multifonction **A7**, utilisez un chiffon légèrement imbibé d'une solution détergente faible. Puis, essuyez le tout avec un chiffon propre et humide, et séchez-le minutieusement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants à effet abrasif. Ils peuvent abîmer la surface de l'appareil.
- Ne plongez pas le robot de cuisine ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas le robot de cuisine, rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants. Assurez-vous que la tête multifonction **A7** est inclinée vers le bas en position horizontale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|--|-------------|
| Plage 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.

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.