



# Mode d'emploi Robot Cuiseur 711018

version 3



## UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE

Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension et fréquence	220-240V, 50/60Hz
Puissance en chauffe	1000W
Puissance en mixage	1000W
Fréquence WIFI	2412~2472 MHz
Puissance maxi transmission WIFI (avec antenne)	b: $16 \pm 1.5$ dBm      g: $15 \pm 1.5$ dBm n20: $14 \pm 1.5$ dBm      n40: $14 \pm 1.5$ dBm
Mode modulation	WLAN: DBPSK/DQPSK/CCK(DSSS) BPSK/QPSK/16QAM/64QAM(OFDM)
Antenne	1.5 dBi
Capacité du bol	4.5L (Max) / 3L utile
Dimensions et poids	H35,5 x L26 x P40 cm / 8,3 kg (1)

(1) Configuration avec accessoires de cuisson

## SOMMAIRE

*pages*

### CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales de sécurité 4
- Consignes additionnelles spécifiques de sécurité 5
- Protection thermique du bol inox 7

### DESCRIPTION

- Accessoires cuisson & mixage 9
- Accessoires cuisson à la vapeur 9
- Accessoires préparation culinaire (couper & râper) 10
- Joints des couvercles 10
- Accessoires en fonction de leur utilisation 10

### ASSEMBLAGE

- Assemblage du bol avec son axe 12
- Positionnement du bol inox dans le corps motorisé 12
- Positionnement des accessoires dans le bol inox 13
- Fixation des couvercles et du panier sur le bol inox 13
- Assemblage du grand panier vapeur 14

### UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Menu déroulant 15
- Connexion WIFI 15
- Mode manuel – description de l'écran 16
- Mode manuel - bouton de navigation et de commande 16
- Mode manuel – sélection de la température 17

• Mode manuel – sélection de la durée	17
• Mode manuel – sélection de la vitesse	17
• Mode manuel – sens de rotation de l'accessoire	18
• Mode manuel – balance de pesage	18
• Mode manuel – fonction pulse	19
• Mode programmes automatiques – description de l'écran	19
• Mode programmes automatiques – pétrir	20
• Mode programmes automatiques – râper/trancher	21
• Mode programmes automatiques – hacher	21
• Mode programmes automatiques – pulse	22
• Mode programmes automatiques – bouillir	22
• Mode programmes automatiques – vapeur	23
• Mode programmes automatiques – mijoter	24
• Mode programme automatiques – pesage	24
• Mode programmes automatiques – rappels importants	24
• Recettes intégrées – écran des recettes intégrées	25
• Recettes intégrées – rechercher une recette par nature	26
• Recettes intégrées – rechercher une recette par ordre alphabétique	27
• Recettes intégrées – rechercher une recette par la barre de recherche	27
• Recettes intégrées – recettes en "pas-à-pas" – détail de l'écran	27
• Recettes intégrées – recette en "pas-à-pas"- démarrage de la recette	28
• Recettes intégrées – recette en "pas-à-pas"- gestion des favoris	30
<b>MESSAGES D'INFORMATIONS et MISES EN GARDE</b>	31
<b>ASSISTANCE A LA RESOLUTION DE PROBLEMES</b>	31
<b>ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT</b>	35
<b>GARANTIE</b>	36

## CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

**Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à lire, comprendre et respecter**

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec une surface chaude ou coupante
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. N'utilisez que les accessoires fournis
6. Ne pas utiliser à l'extérieur
7. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillés ou humides
10. Si l'appareil montre des signes de défectuosité avant ou durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par notre service après-vente ou un

technicien qualifié et agréé. Ne pas tenter de démonter l'appareil, vous perdriez le bénéfice de la garantie

**11.** Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.

**12. Alimentation électrique :** Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre. Branchez toujours la prise secteur avant d'appuyer sur l'interrupteur de mise en fonctionnement de votre appareil. Positionnez toujours l'interrupteur de mise en fonctionnement sur la position arrêt avant de débrancher la prise secteur. Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.

**13.** Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Et toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage

**14.** L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.

**15.** Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu... cuisiner et préparer des aliments

**MISE EN GARDE :** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation

## **CONSIGNES ADDITIONNELLES SPECIFIQUES de SECURITE**

### **Installation de l'appareil dans la cuisine:**

Laisser un espace libre d'au moins 20 centimètres autour et au-dessus de l'appareil. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, non inclinée, propre, stable et que le support sur lequel il est posé supporte son poids et n'est pas chaud. Ne pas obstruer la grille d'aération arrière. Positionnez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, à l'écart de l'humidité, du gel et d'une source de chaleur. Ne pas positionner l'appareil et ses accessoires à une proximité immédiate de source de chaleur, et à proximité immédiate d'un réchaud (gaz ou électrique), d'un four ou d'un four micro-ondes

Vérifier que les 4 pieds ventouses sont bien accrochés sur la surface plane afin d'éviter que l'appareil ne se déplace pendant son utilisation

### **Précautions d'utilisation**

- 1. MISE EN GARDE :** Toujours laisser le bouchon et les couvercles fermés en utilisation pour éviter le débordement sur les connecteurs et la projection de liquide chaud et de vapeur
- 2.** Ne jamais dépasser le niveau MAX (maximum) indiqué dans le bol inox



Ce symbole positionné sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne

3. Laisser reposer et refroidir l'appareil 5 minutes entre chaque utilisation
4. Utilisez chaque accessoire uniquement dans les conditions décrites dans le chapitre "DESCRIPTION" de votre appareil (par exemple, le couvercle spécial du bol inox pour râper et couper, ne peut pas être utilisé en mode cuisson, mais uniquement pour râper et couper, le couvercle cuisson doit obligatoirement être utilisé en mode cuisson)
5. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne
6. Toujours vérifier que les connecteurs électriques situés sous le bol inox sont bien secs avant mise en place du bol inox sur le corps motorisé, risque de choc électrique
7. Ne jamais ouvrir le couvercle sur le bol inox lorsque l'appareil est en fonctionnement, risque de brûlures et de coupures
8. Risques de brûlures : Utilisez uniquement les vitesses 1 à 6 lorsque vous mixez des aliments chauds et notamment liquides afin d'éviter des projections qui pourraient vous brûler. Ne pas toucher les surfaces chaudes, risque de brûlures (couvercles, bol inox, panier vapeur). Utilisez uniquement les poignées situées sur le bol pour le déplacer et éviter de vous brûler. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
9. **ATTENTION** : Risque de coupure lorsque vous installez et désinstallez le disque pour trancher/râper ainsi que le couteau 4 lames.
10. **ATTENTION** : La base du bol en inox comporte des connecteurs électriques. Ils doivent **être secs** avant toute utilisation. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, notamment le corps motorisé et le cordon d'alimentation plus sa fiche, vous vous exposeriez à un risque de choc électrique ou d'incendie.
11. Toujours arrêter l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt et le déconnecter de la prise murale en fin d'utilisation et avant de retirer le bol inox ou tout accessoire et toujours arrêter l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt et le déconnecter de la prise murale avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement
12. Ne pas faire de friture avec l'appareil
13. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement, le vider complètement après chaque utilisation
14. L'appareil doit être nettoyé et propre avant d'être utilisé (voir paragraphe "ENTRETIEN ET NETTOYAGE")
15. Appuyez sur le bouton de contrôle pour mettre l'appareil en pause et attendre quelques secondes avant d'ouvrir le couvercle ou avant d'ajouter un ingrédient
16. Attendre que le couteau ou la pêle soit totalement arrêté avant d'ouvrir le couvercle

17. Attendre quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle et son bouchon après cuisson, ou le panier vapeur, risque d'ébouillantage par évaporation de vapeur chaude (protégez vos mains et éloigner votre visage du dessus de l'appareil)
18. En fin d'utilisation, le fond du bol contenant l'élément chauffant peut rester chaud et brûlant pendant quelques minutes, attention aux risques de brûlures
19. En fin d'utilisation, positionnez l'interrupteur sur la position arrêt et débranchez la fiche de la prise murale pour mettre l'appareil hors tension. Attendre qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer et de le ranger
20. Il faut toujours enlever le couteau avant de vider le bol
21. Ne pas utiliser l'appareil en mode cuisson lorsque le bol inox est vide, vous risqueriez d'endommager l'appareil
22. **MISE EN GARDE** : Toujours laisser le bouchon et les couvercles fermés en utilisation pour éviter le débordement sur les connecteurs, et la projection de liquide chaud et de la vapeur

### **Protection thermique du bol inox**

Le bol en inox bénéficie d'une double sécurité afin de limiter les dommages liés à une surchauffe : une protection thermique par la résistance et un fusible à réarmement automatique. Si le bol chauffe à vide, manque d'eau (en mode vapeur) ou est noirci par la cuisson, cette dernière s'arrêtera pour préserver l'appareil : le nettoyage du bol ou l'ajout d'eau permettra de relancer automatiquement la cuisson.

### **Protection thermique du moteur et des circuits imprimés**

Lorsque le moteur s'arrête, s'il est trop chaud, un ventilateur de refroidissement se met en marche pendant environ 2 minutes. Le moteur redémarrera ensuite.

## **UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE**

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

- Des coins cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes,
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

... Sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

## **DESCRIPTION**

... Une utilisation flexible, 3 compositions au choix ...



... Composition pour  
Cuire et mixer



... composition pour  
couper/râper



... composition pour  
cuire à la vapeur

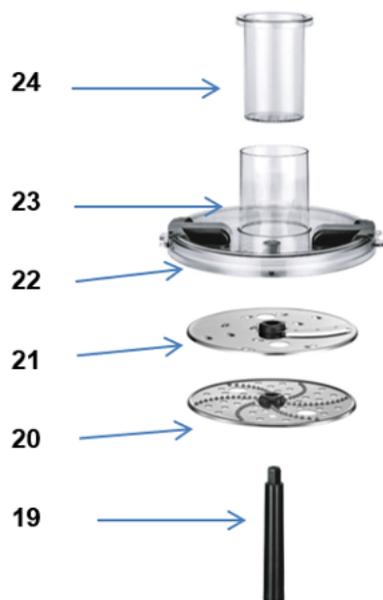
## ► Accessoires cuisson & mixage



## ► Accessoires cuisson à la vapeur



## ► Accessoires préparation culinaire (couper & râper)



- 24 Poussoir
- 23 Couvercle spécial râper/ trancher
- 22 Joint du couvercle spécial râper/ trancher
- 21 Disque réversible pour couper et râper
- 20 Disque pour râper le parmesan et le chocolat
- 19 Axe d'entraînement des disques

**ATTENTION:** NE PAS UTILISER LE COUVERCLE N°23 POUR LA CUISSON MAIS UNIQUEMENT POUR COUPER (TRANCHER) ET RAPER

## ► Joints des couvercles

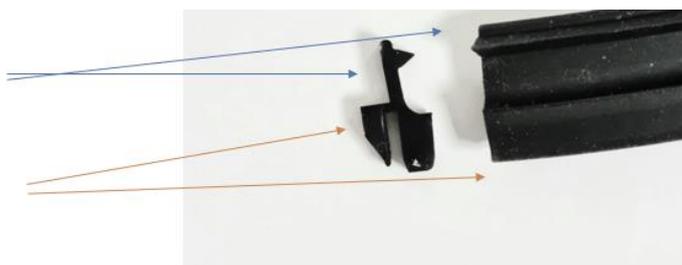
Chaque couvercle possède son propre joint. Ils ne sont pas échangeables entre eux (formes différentes). Ils se démontent pour faciliter le nettoyage mais également pour les changer le moment venu. Pièces d'usure non couvertes par la garantie

**Il est indispensable de vérifier la présence des joints dans chaque couvercle avant utilisation et de bien les positionner.**

La partie la plus épaisse du joint doit être au contact du couvercle tandis que la partie la plus fine constitue la partie visible :

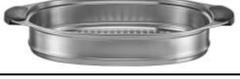
Lèvre la **plus fine du joint**, à l'extérieur du couvercle, partie visible

Boudin le **plus épais du joint**, au contact du couvercle de cuisson



## ► Accessoires en fonction de leurs utilisations

	Le poussoir est impérativement à utiliser pour pousser les aliments dans la cheminée. Ne rien utiliser d'autre, ne pas introduire de doigts
	Ce couvercle est uniquement destiné à être utilisé lorsque l'on râpe ou coupe des aliments. Vérifier la présence du joint
	Disque réversible. Un côté pour couper (trancher) et un côté pour râper. Uniquement utilisable avec le couvercle ci-dessus

	Disque qui permet de râper le parmesan et le chocolat.. Uniquement utilisable avec le couvercle ci-dessus
	Axe d'entraînement des disques. Il s'utilise uniquement avec le disque réversible ci-dessus et le disque pour râper Il s'insère dans l'axe au fond du bol en son côté hexagonal
	Couvercle destiné à la cuisson et au mixage. Vérifier la présence du joint
	Petit panier de cuisson: Permet de cuisiner à la vapeur ou à l'eau (œufs durs, riz etc...). Le volume d'eau ne doit pas excéder 0,6 litre en utilisation vapeur
	Capuchon doseur: gradué, utilisation en tant que verre doseur
	Couteau pour broyer et hacher les aliments à haute vitesse (1 à 12) (maximum 3 minutes). Il s'utilise également pour mélanger les aliments en utilisation antihoraire à basse vitesse
	Pale de mélange ou de brassage: Utilisation en vitesse 1 à 3 pour mélanger les aliments en cours de cuisson, sans les endommager grâce à sa forme arrondie
	Fouet: Utilisation exclusive pour des aliments liquides ou non durs. Utilisation en vitesse 1 à 4, idéal pour les émulsions
	Couvercle: Utilisation indispensable lors d'une cuisson à la vapeur. Attention, risque d'ébouillantage lorsque vous retirez le couvercle
	Petit panier vapeur: Il permet d'effectuer une cuisson simultanée avec le gros panier vapeur sans mélanger les aliments entre eux.
	Grand panier vapeur: Accessoire principal et indispensable pour une cuisson vapeur. Toujours vérifier la présence du joint. Se verrouille et se déverrouille de la même manière que les 2 autres couvercles. Utilisez un minimum de 0,6 litre d'eau
	Spatule qui permet d'éviter que les aliments ne collent sur la paroi du bol inox. NE JAMAIS L'INTRODUIRE DANS L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT.

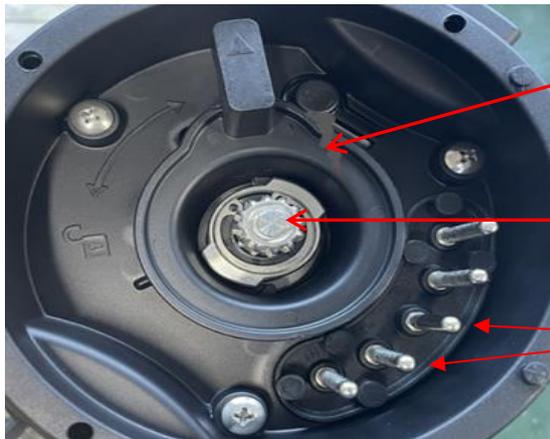
## **ASSEMBLAGE**

### **Préalable:**

- Vérifiez que les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspondent à votre installation électrique
- Vérifiez que l'interrupteur N°11 soit sur la position arrêt ("0")
- Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide sur les connecteurs du bol inox et sous l'appareil

## ASSEMBLAGE DU BOL avec son AXE

Figure 1



Écrou de verrouillage/  
déverrouillage de l'axe

Axe

Connecteurs  
électriques

Figure 2



L'axe d'entraînement des accessoires peut être enlevé du fond du bol inox en tournant l'écrou de verrouillage en sens inverse des aiguilles d'une montre (*notamment dans le cadre du nettoyage du bol inox et des accessoires*)

Lors du remontage de l'axe (et de son joint), veillez à respecter la forme dans le fond du bol inox (voir figure 2). Pour verrouiller l'axe, tournez l'écrou de verrouillage dans le sens horaire.

*Le bol inox ne pourra être positionné correctement dans le corps motorisé si l'écrou de verrouillage n'est pas correctement aligné.*

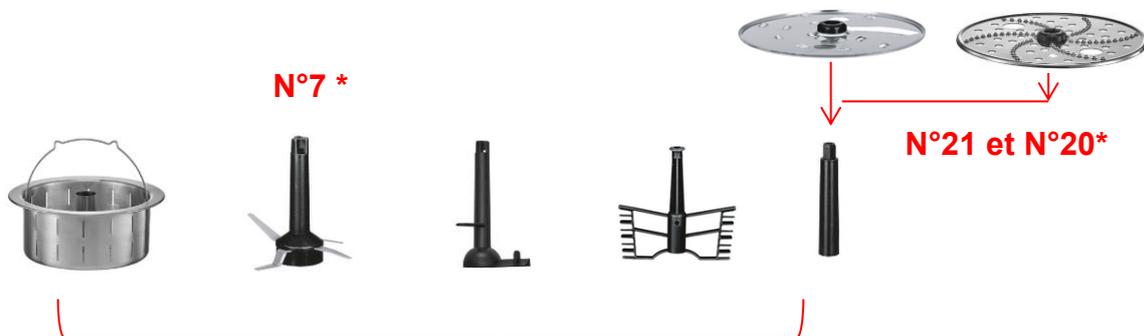
## POSITIONNEMENT DU BOL DANS LE CORPS MOTORISE

Insérez le bol inox dans le corps de l'appareil. Les graduations de volume et du niveau maximum sont à positionner à l'arrière de l'appareil et les connecteurs à l'avant. **Il est indispensable de vérifier au préalable qu'il n'y a pas d'humidité ni de liquide sur les connecteurs sous le bol inox (voir figure 1) et sur le corps motorisé de l'appareil.**

*Le bol inox est toujours à positionner avant la mise en place des couvercles et du panier vapeur*

***Remarque : Pour retirer le bol inox du corps motorisé, il est indispensable de déverrouiller le couvercle ou le panier vapeur (légère rotation dans le sens antihoraire)***

## POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES DANS LE BOL



Chaque accessoire s'insère sur l'axe au fond du bol inox.  
Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le fond et les parois intérieures du bol inox afin d'éviter que les aliments ne collent sur le fond et les parois

Chaque accessoire s'utilise seul



**\* Prendre des précautions lors de la manipulation du couteau N°7 et des disques de coupe N°20 et N°21 lorsque vous les installez dans le bol, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage. L'utilisation de maniques ou de gants adéquats est recommandée**

**Afin de ne pas vous couper en prenant les disques de coupe N°20 et N°21, les saisir par les 2 trous ronds, l'un avec le pouce, l'autre avec l'index ou le majeur**

## FIXATION DES COUVERCLES et du PANIER SUR LE BOL INOX



*Les poignées des couvercles doivent être alignées avec les poignées du bol inox*

### Remarque:

Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le joint silicone pour faciliter la mise en place du couvercle ou du panier

**Appuyer sur le couvercle avant de le faire tourner**

Bien vérifier la présence du joint silicone avant fixation sur le bol.

Bien aligner les poignées des couvercles et du panier avec les poignées du bol inox.

Si les poignées ne sont pas correctement alignées, l'appareil ne fonctionnera pas

La cheminée de chaque couvercle est à positionner côté arrière. Ne pas utiliser l'appareil avec le bouchon, les joints ou les couvercles endommagés (N°1, 2, 3, 22 et 23)

**Attention :** Le couvercle N°23 et son poussoir N°24 sont à utiliser avec les disques de coupe N°20 et N°21 et l'axe N°19 et surtout pas en mode cuisson

## ASSEMBLAGE GRAND PANIER VAPEUR

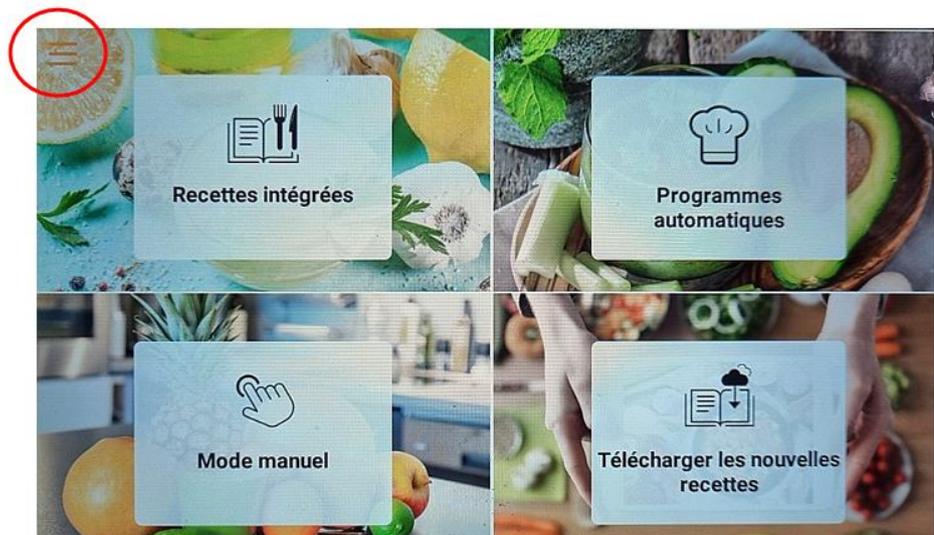


Avant de réaliser l'assemblage des différents composants, il faut mettre de l'eau au préalable dans le bol inox (0,6 litres au minimum)  
Il est indispensable de vérifier la présence du joint silicone  
Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le joint silicone pour faciliter la mise en place du panier  
La présence du petit panier N°4 n'est pas indispensable par contre le couvercle N°18 doit impérativement être positionné sur le panier vapeur

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

La mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue en positionnant sur "1" l'interrupteur N°11 situé en bas gauche du corps de l'appareil.  
Après apparition du logo, l'écran d'accueil ci-dessous s'affiche :

Menu déroulant →



## MENU DEROULANT ☰

Appuyez sur l'onglet ☰ en haut à gauche de l'écran pour accéder au menu de l'appareil. Celui-ci comporte les favoris, l'historique des recettes réalisées, les paramètres et l'onglet d'aide.

## CONNEXION WIFI

Votre Robot Cuiseur peut se connecter à votre réseau WIFI pour bénéficier de l'ajout de recettes ou de mises à jour. Depuis le menu ☰, sélectionner :

« Paramètres » puis « Réseau sans fil »

Les réseaux disponibles apparaissent sur l'écran : cliquez sur le réseau de votre choix, entrez votre mot de passe puis confirmez pour vous connecter. Les paramètres sont alors mémorisés par votre robot de telle sorte que la prochaine connexion se fasse automatiquement.

**Lorsqu'une mise à jour est disponible, le message ci-contre apparaît automatiquement si l'appareil est connecté à un réseau :**



Appuyez sur « Moderniser » pour effectuer la mise à jour qui se réalise automatiquement et télécharge toutes les nouvelles recettes disponibles.

Si par manque de temps ou par erreur vous aviez sélectionné « non », vous pouvez télécharger manuellement les nouvelles recettes. Pour cela, appuyez sur l'onglet « TÉLÉCHARGER LES NOUVELLES RECETTES », en bas à droite de l'écran d'accueil. Les nouvelles recettes disponibles s'afficheront à l'écran. Appuyez sur l'une des recettes puis sur « Télécharger ».

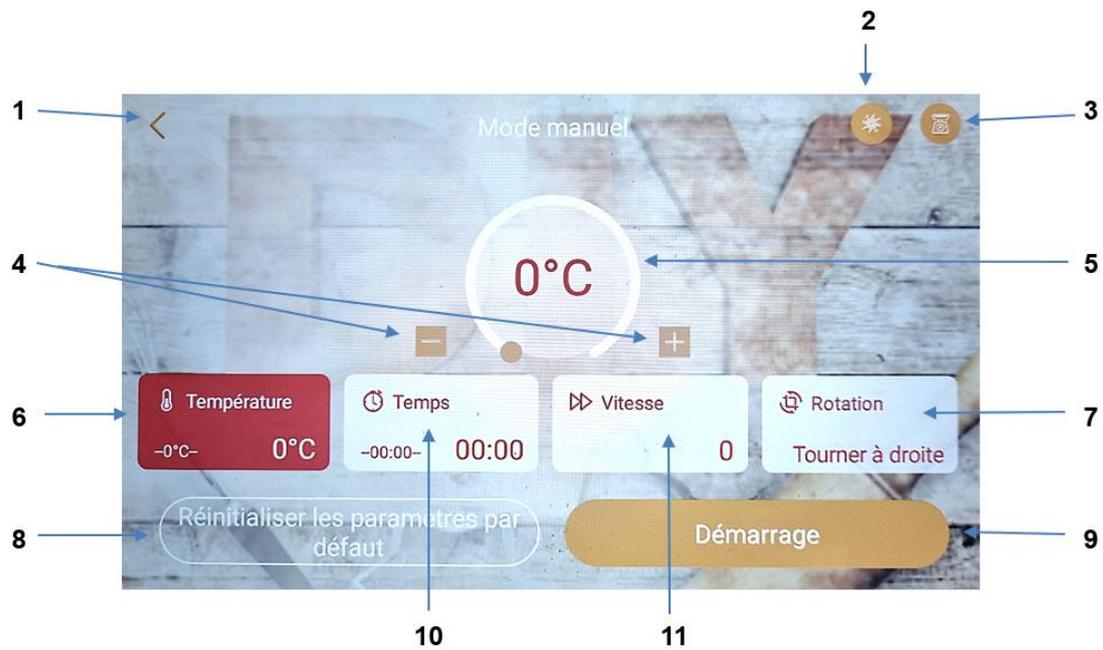


**Vous aurez alors la possibilité de télécharger seulement la recette qui vous intéresse.**

## MODE MANUEL :

Un appui sur l'écran d'accueil en bas à gauche vous donne accès au mode manuel pour confectionner vos propres recettes.

### Description de l'écran



1. Retour à l'écran d'accueil
2. Mode pulse
3. Balance de pesage
4. Réglage tactile des différents paramètres avec les touches - / +
5. Réglage tactile des différents paramètres par glissement de la cible sur le cadran
6. Sélection manuelle de la température
7. Sens de rotation de la lame (tourner à droite/ tourner à gauche)
8. Réinitialiser les paramètres par défaut / pause (en cours de programme)
9. Démarrage / Arrêt du programme
10. Sélection manuelle de la durée (minutes et secondes)
11. Sélection manuelle de la vitesse (V1 à V12)

### Bouton de navigation et de commande

**En mode manuel**, après avoir sélectionné par appui tactile le paramètre souhaité (température ou durée ou vitesse) vous pouvez faire vos réglages en tournant le bouton de navigation plutôt que d'utiliser l'écran tactile (sens horaire pour augmenter et sens antihoraire pour diminuer).

- Un appui sur le bouton vous permet de démarrer l'appareil, un second appui vous permet de l'arrêter.

- Un appui de 2 secondes sur le bouton de commande, réinitialise l'appareil et supprime les actions en cours.

**Note :** Ce bouton est également très pratique pour passer d'une recette à l'autre ou d'une étape à l'autre dans la recette.

## Mode manuel : Sélection de la température

- ▶ La température est réglable de 37 à 130°C par palier de 5°C à partir de 40°C.



## Mode manuel : Sélection de la durée

- ▶ La durée d'utilisation est réglable de 0 à 90 minutes (précision de 1 seconde pour une durée inférieure à 1 minute ; précision de 10 secondes pour 1 à 10 min, puis de 30 secondes au-delà)



Après avoir appuyé sur la touche N°9 de démarrage, les minutes et les secondes se décomptent à rebours.

Note : Si vous ne programmez pas de durée lorsque vous lancez le programme, le temps écoulé apparaîtra à la place du temps restant.

## Mode manuel : Sélection de la vitesse

- ▶ La vitesse est réglable de 1 à 12.
- ▶ La vitesse est limitée en fonction de la température : en mode cuisson, la vitesse est limitée à 5 puis à 3 à partir de 60°C.

Note : le mixage à haute vitesse peut être réalisé après cuisson. **Nous vous conseillons de maintenir le couvercle avec un torchon épais pendant toute la durée du mixage.**

- ▶ La vitesse doit impérativement être adaptée à l'accessoire utilisé. Ci-dessous le tableau référentiel des réglages vitesse & durée maximum en fonction de l'accessoire utilisé.

vitesse ►	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					4 min.	4 min.	4 min.					
					90 min.	90 min.	90 min.					
	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.								
	90 min.	90 min.	90 min.									

**A noter :** le fouet étant un élément plus délicat, il est adapté pour des émulsions d'un certain volume. Par exemple, il est recommandé d'utiliser 6 blancs d'œufs maximum pour des blancs montés en neige.

### Sens de rotation de l'accessoire

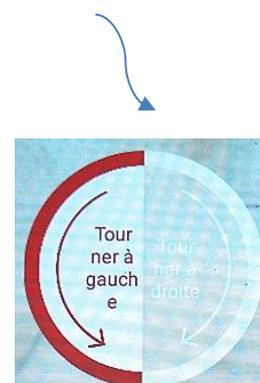
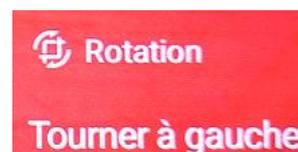
Un appui sur la touche N°7 modifie l'aspect du cadran central (voir ci-contre). Un appui sur le cadran permet d'inverser le sens de rotation (antihoraire : toucher à gauche) de l'accessoire.

Cette fonction est utile pour le couteau et pour la pale de brassage

- Le couteau permet de mélanger les aliments sans les abimer puisqu'il n'est pas tranchant en sens antihoraire.
- Le couteau permet également d'effiloche les aliments

La vitesse maximum d'utilisation en sens antihoraire est limitée à 3.

Appuyez d'abord sur la touche n°6 puis effectuez votre choix de vitesse



### Balance de pesage

Pesage jusqu'à 5 kg maximum, par palier de 1 gramme

La balance de pesage intégrée à l'appareil, vous permet de peser les aliments lorsque vous les introduisez dans le bol inox ou dans le panier vapeur.

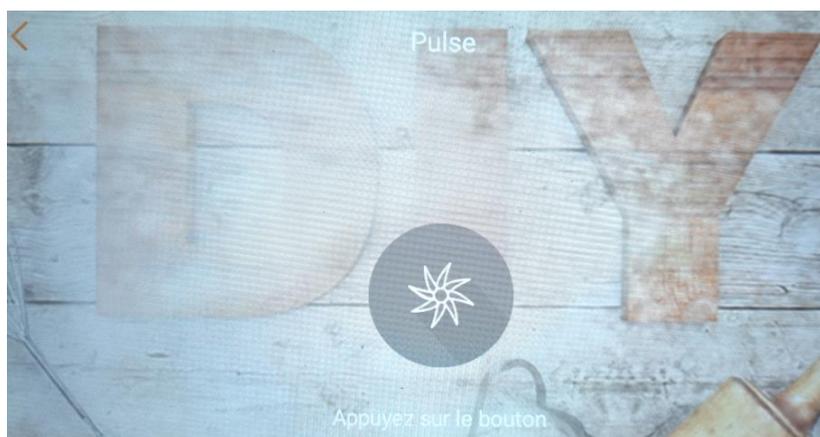
**Pratique !** Les aliments volumineux peuvent être pesés directement dans le grand panier vapeur (remplacez le couvercle par le grand panier vapeur. En fin d'opération, enlever le panier vapeur et remettre le couvercle)

L'icône ci-contre  donne un accès direct à la fonction pesage. Cette icône apparaît sur l'écran du mode manuel et en cours de réalisation d'une recette intégrée. La fonction de pesage se trouve également dans les programmes automatiques. **Il est indispensable de mettre l'appareil sur pause lors de l'élaboration d'une recette afin de pouvoir réaliser le pesage.**



## Fonction pulse

L'icône  permet un accès direct à la fonction pulse pour lancer un mixage à haute vitesse sans réglage préalable.



Pour lancer le mixage, appuyez de façon prolongée sur l'**icône centrale**. Ce programme tourne tant que vous gardez le doigt appuyé sur l'icône tactile.

**ATTENTION** : Veillez à ne pas excéder une minute de mixage à haute vitesse afin d'éviter une surchauffe du moteur.

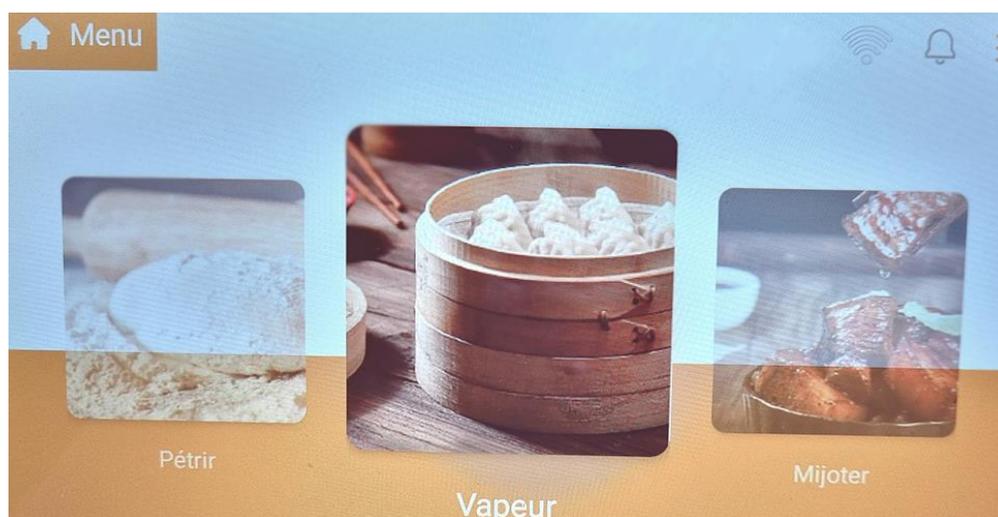
## MODE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Un appui sur l'écran d'accueil en haut à droite de l'écran vous permet d'afficher les 9 programmes automatiques pour faciliter la réalisation de vos propres recettes. Un

balayage de droite à gauche avec votre doigt sur l'écran tactile vous permet de faire défiler les programmes (ou la rotation en sens horaire du bouton de navigation).

Ce mode d'utilisation vous facilite l'utilisation de l'appareil puisque tous les paramètres (température, vitesse et durée) sont prédéfinis et enregistrés. Les paramètres de certaines fonctions restent modifiables.

Pour sélectionner un programme, appuyez sur l'icône représentant le programme choisi :



Les deux derniers programmes renvoient à la fonction « pulse » et à la balance de pesage.

**PROGRAMME PETRIR...** *Ex : pâtes à pain, à pizza, à brioche, brisée, sablée...*



Accessoires	Vitesse par défaut	Température par défaut	Durée par défaut	Maximum autorisé
-------------	--------------------	------------------------	------------------	------------------

	3	0°C	3 min	550 g de farine max + autres ingrédients.
	(1 à 3)	(0 à 37°C)	(2 à 4 min)	

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé puis le couteau.
- ➔ Ajouter les ingrédients.
- ➔ Mettre le couvercle. Appuyer sur l'icône du programme, puis sur la touche « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation.

Pendant le pétrissage, le couteau tourne par intermittence (27 s de rotation / 3 s d'arrêt) d'abord en vitesse 3 puis en vitesse 2, dans le sens horaire et dans le sens antihoraire afin d'effectuer un pétrissage le plus homogène possible. 3 BIP sonores indiquent la fin du programme.

Afin de ne pas surchauffer et endommager le moteur, **attendre 15 minutes** avant de réitérer un pétrissage.

## PROGRAMME RAPER/TRANCHER...

Ex: carottes, navets, chocolat, parmesan...



Accessoires	Vitesse par défaut	Température par défaut	Durée par défaut	Maximum autorisé
	5 (4 à 6)	0°C	30 s (10 s à 1 min)	800 g de légumes max

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé.
- ➔ Positionner l'axe du disque sur l'axe au fond du bol inox.
- ➔ Positionner le disque sur l'axe (côté pour « râper » ou « trancher » en fonction de l'utilisation souhaitée), puis assembler le couvercle associé.
- ➔ Lancer le programme en appuyant sur « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation.
- ➔ Ajouter les ingrédients, retaillés si nécessaires, par la cheminée et les presser à l'aide du poussoir.

Si tous les ingrédients sont râpés ou tranchés avant la fin du programme, il faut effectuer un appui long sur le bouton de commande ou appuyer sur la touche « ARRÊTER » pour arrêter le programme.

**IMPORTANT** : Ne pas introduire d'ustensiles dans la cheminée

## PROGRAMME HACHER.....

ex: oignons, ail, persil, viande, velouté...



Accessoires	Vitesse par défaut	Température par défaut	Durée par défaut	Maximum autorisés
	6 (1 à 12)	0°C	10 s (10 s à 4 min)	<b>Morceaux</b> de légumes crus, fruits congelés, de viande (sans os), de poisson : <b>800 g max.</b>  <b>Mixtures</b> (boissons, soupes) : <b>2,5 L max, 1 min max</b>

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé puis le couteau.
- ➔ Ajouter les ingrédients.
- ➔ Mettre le couvercle.
- ➔ Appuyer sur l'icône du programme, puis sur la touche « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation.

Si tous les ingrédients sont hachés avant la fin du programme, il faut effectuer un appui long sur le bouton de commande ou appuyer sur la touche « ARRÊTER » pour arrêter le programme.

**IMPORTANT:** Ne pas introduire d'ustensiles dans l'orifice sous le bouchon.

**Le capuchon du couvercle doit être bien fermé.** Pour les mixtures, vous pouvez appuyer un linge épais sur le capuchon pendant toute la durée du programme.

**PROGRAMME PULSE**.....ex: *Broyage rapide, piler de la glace, pulvériser des fruits secs, milkshakes...*



Accessoires	Vitesse par défaut	Maximum autorisés
	12	Fruits secs, oléagineux : 800 g max.  Glaçons : 10 à 20 selon la taille + un peu d'eau  Ne pas excéder <b>une minute de mixage</b> à haute vitesse.

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé puis le couteau.
- ➔ Ajouter les ingrédients et mettre le couvercle. **Le capuchon du couvercle doit être bien fermé.**
- ➔ Appuyer de façon prolongée sur l'icône ou sur le bouton de navigation : **le programme durera tant que vous appuyez sur le bouton.**

Le programme alterne haute vitesse pendant 3 s. et pause 1seconde. **Ce programme ne fonctionnera pas si les ingrédients sont à plus de 60°C** (utilisez le mode manuel ou le programme « hacher » pour mixer des ingrédients chauds).

**IMPORTANT:** Ne pas introduire d'ustensiles dans l'orifice sous le bouchon.

**PROGRAMME BOUILLIR**..... ex : *préparer son thé ...*



Accessoires	Température par défaut	Vitesse par défaut	Maximum autorisés
Aucun. Ou pale de mélange si besoin (pour réchauffer un bouillon par exemple)	100°C	0  (0 à 1)	2,5 L d'eau

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé.
- ➔ Ajouter de l'eau : **mettre 0,6 l minimum dans le bol.** Mettre le couvercle.
- ➔ Appuyer sur l'icône du programme, puis sur la touche « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation.
- ➔ **Le programme s'arrête automatiquement lorsque la température est atteinte.**

## PROGRAMME VAPEUR



Accessoires	Vitesse par défaut	Débit par défaut	Durée par défaut	Maximum autorisés
	<b>0</b>  <b>(1 à 3, si ajout de la pale de mélange)</b>	Réglable selon <b>3 niveaux</b> : 	<b>20 min</b>  <b>(1 min à 1 h)</b>	<b>Poulet entier : 1,3 kg max</b>  <b>Morceaux de volaille, de poisson : 700 g max</b>  Pommes de terre, carottes en morceaux, haricots verts : <b>700 à 1000 g</b>  3 petits brocolis détaillés
<b>OU</b>  				<hr/> <b>Pommes de terre en morceaux, rondelles de carottes : 500 à 700 g max</b> (dépend du volume) <b>Riz sec : 240 g max</b> <b>Œufs : 5 pcs max</b>

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé.
- ➔ Mettre 600 g d'eau minimum dans le bol.
- ➔ Déposer au préalable les ingrédients dans le panier : ne pas trop charger les paniers afin de faciliter le passage de la vapeur et donc de la cuisson.
- ➔ Vous pouvez ajouter la pale de mélange et régler la vitesse de 1 à 3 durant la cuisson vapeur afin de brasser un bouillon, un jus de cuisson...
- ➔ Assembler le panier vapeur et son couvercle sur le bol **OU** déposer dans le bol le petit panier vapeur puis le couvercle.
- ➔ Lancer le programme sur la touche « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation : dès que l'eau est à 95°C, le décompte de la minuterie commence (un BIP sonore retentit).

**IMPORTANT:** Vérifiez la quantité d'eau dans le bol avant de prolonger la durée de cuisson. Surveillez les débordements éventuels de "mousse" (amidon) lorsque vous cuisinez du riz, des pommes de terre...bien rincer ces ingrédients avant de les déposer dans les paniers vapeur.

**Laissez le bouchon du couvercle ouvert quand vous utilisez le petit panier de cuisson.**

**ATTENTION:** Risque d'ébouillantage par vapeur chaude lorsque vous soulevez le couvercle du panier ou le bouchon.

**PROGRAMME MIJOTER**.....*ex: mélanges délicats de viandes, légumes...*



Accessoires	Vitesse par défaut	Température par défaut	Durée par défaut	Maximum autorisé
	1	90°C (37 à 95°C)	1h (1 s à 8h)	Morceaux de viande / légumes : <b>1,2 à 1,6 kg max</b> + liquide (sans dépasser niveau max)

- ➔ Positionner le bol inox sur le corps motorisé puis la pale de mélange (ou le couteau selon les aliments utilisés).
- ➔ Ajouter les ingrédients.
- ➔ Mettre le couvercle.
- ➔ Lancer le programme en appuyant sur « **DEMARRAGE** » ou le bouton central de navigation.

Fonctionnement par intermittence (5 sec. de rotation et 25 sec. d'arrêt) ... ainsi de suite jusqu'à la fin du programme.

Le couteau peut également être utilisé (sélectionner le sens antihoraire pour ne pas découper les morceaux).

**IMPORTANT :** Ne pas introduire d'ustensiles dans l'orifice sous le bouchon.

## PROGRAMME PESAGE

► voir page 18

## RAPPELS IMPORTANTS (sécurité et utilisation)

- ✓ Ne jamais dépasser le niveaux "MAX" indiqué dans le bol inox
- ✓ Lorsque vous ajoutez un ingrédient en cours de réalisation et de fonctionnement de votre appareil, appuyez sur le bouton "pause" pour arrêter votre appareil

- ✓ Risque de projection de liquides chauds à vitesse élevée, nous vous conseillons d'appuyer sur le bouchon avec un linge épais pour éviter toute brûlure ou projection externe. Il est conseillé de ne pas utiliser une vitesse supérieure à 6 lorsque le liquide est chaud.
- ✓ Le bouchon du couvercle doit toujours rester fermé pour éviter toute projection (sauf indication contraire dans le déroulement de la recette)
- ✓ Ne pas confondre les couvercles en fonction de leur utilisation... le couvercle avec la grande cheminée (N°23 en page 10) est uniquement à utiliser pour râper/trancher les aliments... surtout, utilisez uniquement le poussoir (N°24 page 10)... ne pas introduire un autre ustensile.
- ✓ Bien vérifier que les joints sont bien placés dans les couvercles.
- ✓ Verrouiller correctement les couvercles sur le bol inox.
- ✓ Toujours manipuler le disque pour râper/trancher par les 2 trous situés sur sa surface afin d'éviter de vous couper.

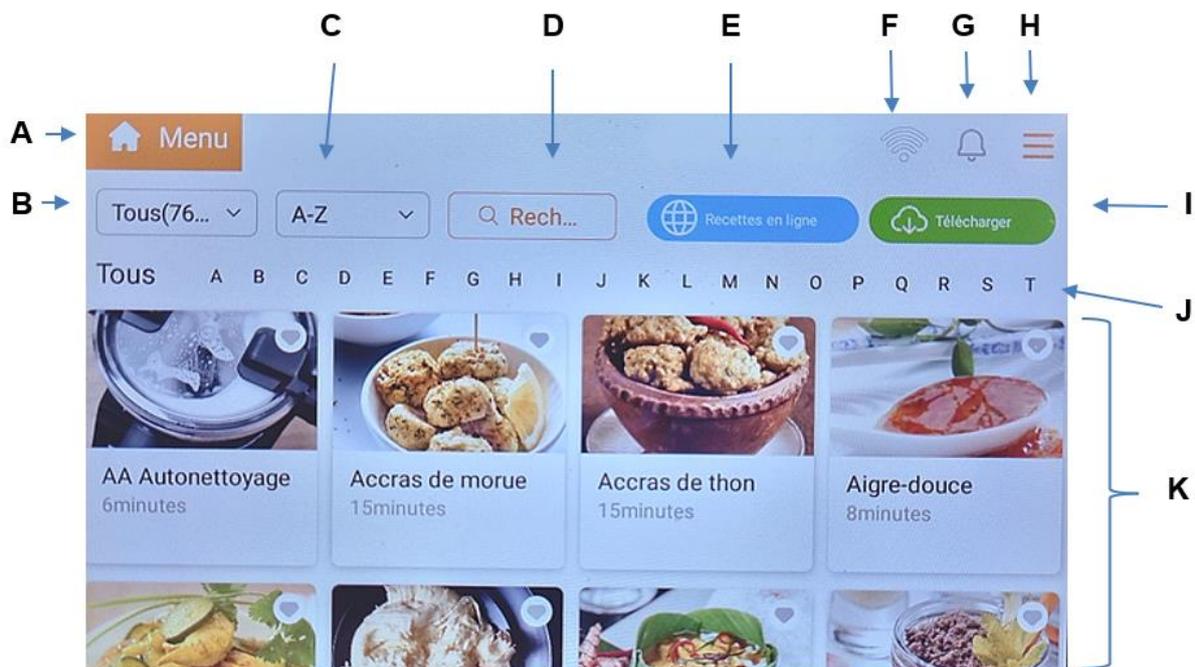
## RECETTES INTEGREES

### Ecran des recettes intégrées

Un appui en haut à gauche de l'écran d'accueil vous permet d'afficher les recettes insérées dans l'appareil. Un balayage de haut en bas avec votre doigt sur l'écran tactile vous permet de faire défiler les recettes (ou l'utilisation du bouton de navigation).

► Les recettes sont élaborées de manière à vous guider pas à pas

### DESCRIPTIF DE L'ECRAN :



- A. Retour à l'écran d'accueil
- B. Recherche des recettes par nature (entrées, desserts etc...)
- C. Tri des recettes ...
  - ...Par ordre alphabétique A-Z
  - ...Les plus récentes (les dernières recettes téléchargées)
- D. Barre de recherche (saisie des recettes par leur nom/ ingrédient)
- E. Recettes disponibles en ligne (à télécharger)
- F. Connexion à un réseau sans fil
- G. Notifications (pour une nouvelle mise à jour disponible)
- H. Menu déroulant (accès aux favoris)
- I. Historique des recettes téléchargées
- J. Sélection par ordre alphabétique
- K. Affichage des recettes

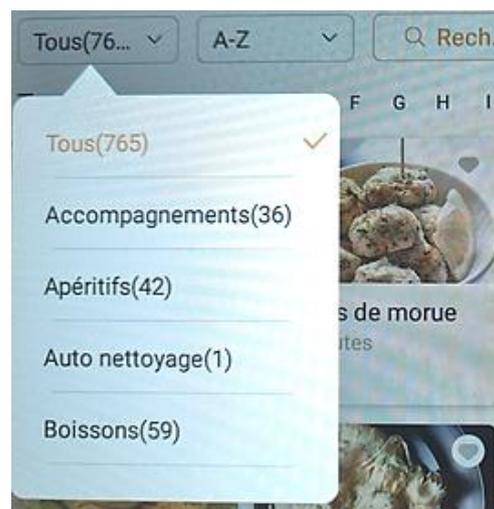
## Rechercher une recette

L'appareil propose plusieurs chemins d'accès pour trouver une recette

### Recherche par nature (B)

Un appui sur l'élément **B** fera apparaître l'écran ci-contre →

Le classement par nature de recette se situe sur la gauche de votre écran. Un bref appui sur le type de recette recherché (exemple : plats de viandes et volaille), vous permet d'afficher, par ordre alphabétique, les recettes de cette typologie. Vous pouvez faire défiler les recettes d'un glissement de doigt sur l'écran (bas vers le haut) ou en utilisant le bouton de navigation.



Le classement par nature se divise actuellement en 13 catégories + **auto nettoyage**:

- Sauces, entrées, boissons, apéritifs, pizzas-quiches-tourtes et tartes salées
- Plats de viandes & volaille, plats de poissons et fruits de mer, accompagnements,
- Desserts-gâteaux et gourmandises, pains et viennoiseries, soupes & veloutés
- Plats végétariens et végétaliens
- Cocottes vapeur

### Recherche par ordre alphabétique A-Z (C)

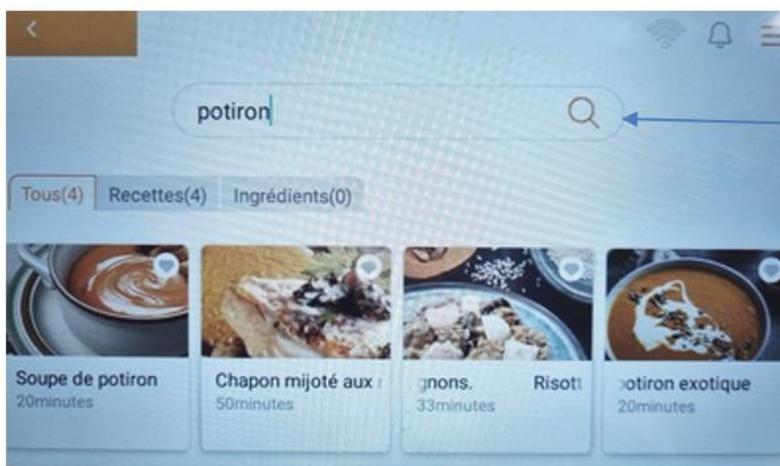
C'est le mode par défaut. Les visuels des recettes sont affichés sur l'écran tactile. Un simple glissement de doigt sur l'écran de bas en haut permet de faire défiler les recettes (vous pouvez également utiliser le bouton de navigation)

Un appui sur une lettre située sur la barre (**élément J**) permet d'accéder à une recette dont le nom commence par cette lettre. ex: **A** comme **Anchoïade** .....

### Recherche par la barre de recherche (D)

Un appui sur l'icône symbolisant une loupe fera apparaître l'écran ci-dessous.

Appuyez sur la barre de recherche pour faire apparaître un clavier puis tapez le nom de la recette (ou d'un ingrédient y figurant) dans la zone de texte de la barre.



Ne pas oublier de valider votre recherche en appuyant sur la loupe

► une fois la recette trouvée, appuyez sur le visuel de la recette pour accéder au détail de la recette à réaliser et démarrer le "pas à pas".

**ATTENTION : La fonction « recherche » s'appuie sur l'orthographe précise des mots tels qu'ils ont été saisis dans l'appareil.**

Ex : saisir « pate » au lieu de « pâte » ne vous permettra pas de trouver les recettes associées au terme car l'orthographe ne sera pas fidèle.

### **Réaliser la recette en "pas à pas"**

#### Détail de l'écran



1. Retour à l'écran précédent
2. Affichage de la liste des ingrédients
3. Description de la recette
4. Liste des accessoires nécessaires à la réalisation de la recette
5. Conseils et astuces
6. Ajouter la recette dans vos favoris (ou la retirer)
7. Afficher ou non les temps de réalisation de la recette
8. Démarrer la recette en mode pas à pas

► **Faites glisser votre doigt sur l'écran de bas en haut pour voir la liste complète des ingrédients ou la description complète de la **recette** ou la **liste complète des conseils et astuces**.**

### **Démarrage de la recette**

Appuyer sur la touche tactile N°8 (« **COMMENCER A CUISINE** ») pour lancer la recette. A partir de cet instant, vous serez guidé **pas à pas** pour réaliser votre recette. Vous devrez suivre les actions demandées (peser, couper, mélanger etc...) : **sur l'écran tactile, faites glisser avec le doigt les instructions de bas en haut afin de les lire dans leur intégralité.**

- Chaque étape est matérialisée par un écran spécifique : chaque écran vous indique le détail de ce qu'il faut faire et si besoin, la balance, le minuteur et le sélecteur de vitesses apparaîtront sur l'écran afin d'effectuer l'action demandée.
- Les flèches matérialisées vous permettent de passer d'une étape à l'autre.
- Les paramètres de température, minuterie, sens de rotation et de vitesse sont déjà programmés : Vous pouvez malgré tout modifier la programmation en utilisant l'écran tel qu'indiqué dans le chapitre MODE MANUEL.

➤ *L'enchaînement des étapes de réalisation de la recette, est un enchaînement d'actions de plusieurs natures différentes définies ci-dessous :*

- **étape de pesage** faisant apparaître l'écran ci-dessous



Pesez l'ingrédient comme indiqué sur l'écran puis appuyez sur tarer si nécessaire entre chaque pesée dans le cas d'ajout de plusieurs ingrédients. Une fois la pesée terminée passez manuellement à l'étape suivante.

- **étape de description** de ce que vous devez réaliser... ajout d'un accessoire, réalisation manuelle de la préparation etc...



Sur l'écran tactile, faites glisser avec le doigt les instructions de bas en haut afin de les lire dans leur intégralité.

- **étape de réalisation "autonome" du robot** ... mixage, broyage, cuisson etc...



Tous les paramètres de température, durée, vitesse et sens de rotation sont programmés. Vous n'avez rien à faire à ce stade de la réalisation de la recette, uniquement à appuyer sur « Démarrage ».

Parfois, un message d'avertissement peut apparaître en haut à gauche (mixage liquide chaud).

- ▶ En-cours d'utilisation, vous pouvez mettre l'appareil en pause.
- ▶ La fin de réalisation de l'étape est indiquée par un signal sonore qui retentit 3 fois

Votre écran de réalisation pas-à-pas vous permet d'accéder à plusieurs fonctions :

Icone	Fonction
	Quitter le mode pas à pas et revenir à la fiche de la recette
	Saisir ses propres notes concernant la réalisation de la recette
	Accéder au descriptif des étapes de la recette
	Accéder à la balance de pesage
	Accéder à la liste des ingrédients
	Revenir à l'étape précédente
	Passer à l'étape suivante

## Gestion des favoris

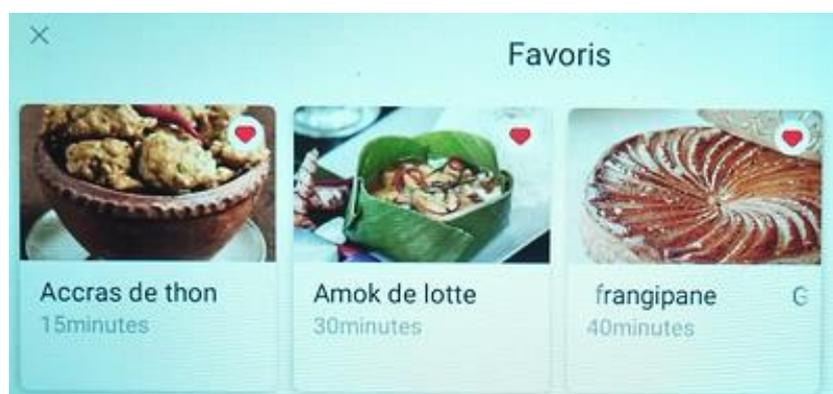
Vous avez la possibilité d'archiver vos recettes préférées en les ajoutant à vos favoris.

► Lors de la consultation d'une recette ou à la fin de la réalisation d'une recette, vous pouvez l'ajouter aux favoris en appuyant sur l'icône en forme de cœur évoqué précédemment.

► Vous constaterez que l'icône se colore en rouge pour vous confirmer la bonne prise en compte de votre action

► Si vous souhaitez retirer la recette des favoris, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur l'icône en forme de cœur : celui-ci redeviendra gris.

Pour accéder à la liste de vos favoris, à partir des recettes intégrées, appuyez sur l'icône ☰ en haut à droite de l'écran pour accéder au menu de l'appareil. Après avoir sélectionné « favoris », la liste de vos recettes en "favoris", apparaîtra à l'écran dans l'ordre où vous les avez sélectionnées :



## MESSAGES D'INFORMATIONS ET DE MISE EN GARDE

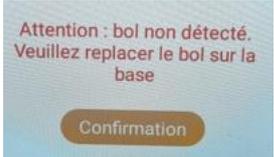
Pendant l'utilisation de votre appareil et en cours de réalisation de recettes de nombreux messages apparaîtront sur l'écran et certains vous demanderont une action/réponse pour pouvoir continuer votre programme. Exemples :

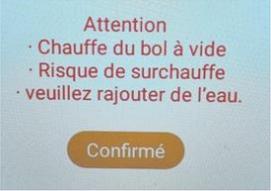


## ASSISTANCE A LA RESOLUTION DE PROBLEMES

► Si, malgré les indications ci-dessous, vous ne remédiez pas au problème rencontré, appelez immédiatement votre revendeur en priorité ou notre S.A.V.

	CAUSE	RESOLUTION PROBLEME
 <p>Le compteur disjoncte</p>	Il y a un court-circuit ou une surcharge du circuit électrique	Vérifiez que les paramètres indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil correspondent à ceux de votre installation électrique (intensité et puissance notamment) Ou Vérifier que les connecteurs sous le bol inox soient bien secs, les essuyer correctement si ce n'est pas le cas
Le programme ne démarre pas	Le couvercle ou le panier vapeur n'est pas correctement fixé (donc le bol inox n'est pas verrouillé sur la base motorisée). Le message suivant apparait :	Appuyez correctement sur le couvercle (ou le panier vapeur) afin qu'il soit bien mis sur le bol inox puis tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à alignement avec les poignées latérales du bol inox

		
<p>Le programme ne démarre pas / dysfonctionne</p>	<p>La base motorisée ne détecte pas la présence du bol. Le message suivant apparaît :</p>  <p>Les connecteurs sous le bol sont humides</p>	<p>Le bol est mal positionné. Le positionner correctement (attention : cela peut également provenir du mauvais montage de l'écrou qui permet de serrer l'axe dans le bol) Positionner correctement l'écrou sous le bol, puis mettre le couvercle et le verrouiller</p> <p>Nettoyer les connecteurs sous le bol et bien les sécher, puis repositionner le bol sur sa base</p>
<p>Le bol ne se retire pas de la base</p>	<p>Le couvercle n'est pas déverrouillé Ou Les baïonnettes de fixation sur la base du bol sont coincées</p>	<p>Déverrouillez correctement le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire Ou "Tapotez" franchement (mais non brutalement) sur les bandes plastiques noires sous les 2 poignées latérales afin de décoincer les baïonnettes</p>
<p>Impossibilité ou difficulté pour ouvrir ou fermer le couvercle</p>	<p>L'appareil est neuf ou Le joint a été nettoyé puis remis en place</p>	<p>L'appareil est neuf ou très récent. La mise en place sera plus aisée après quelques utilisations Ou Lorsque vous aurez enlevé le joint pour le nettoyer ou le changer, nous vous préconisons d'appliquer un peu d'huile végétale sur le joint afin de faciliter sa mise en place ou <b>Le joint est positionné à l'envers... le côté le plus épais doit être monté dans le couvercle</b></p>

<p>L'appareil ne démarre pas / le programme s'arrête en cours de cuisson</p>	<p>Manque d'eau dans le bol en cas d'utilisation en mode vapeur : l'appareil se met en sécurité. Le message suivant apparait :</p> 	<p>Ajoutez de l'eau dans le bol avec un minimum de 0,6 litre : la cuisson se poursuit.</p>
<p>Arrêt de l'appareil</p>	<p>Surchauffe du moteur, il s'est mis en sécurité (1)</p>	<p>Le moteur a été beaucoup sollicité. Débranchez la prise murale et laissez refroidir le moteur jusqu'à une heure si nécessaire. Ceci arrive également lorsque les quantités dans le bol sont trop importantes.</p>
<p>Impossibilité d'effectuer un pesage</p>	<p>Balance de pesage endommagée</p>	<p>Appelez le service après-vente pour réparation de votre appareil par un technicien qualifié</p>
<p>Le bol ne chauffe pas / ne chauffe plus au cours d'une cuisson</p>	<p>Si l'accessoire tourne toujours, il s'agit d'une mise en sécurité liée à une surchauffe (protection thermique)</p>	<p>Nettoyer le fond du bol si celui-ci est « encrassé ». En mode vapeur, si d'autres ingrédients sont ajoutés à l'eau de cuisson (pour un bouillon, une sauce), il est possible que le fond du bol soit trop encrassé et ait déclenché la mise en sécurité. <b>Si malgré nettoyage le bol ne chauffe plus</b>, il est possible qu'il soit défectueux : veuillez contacter le SAV.</p>
<p>Le fond du bol est « brûlé » / encrassé / noirci</p>	<p>La matière grasse utilisée n'est pas adaptée aux températures programmées pour la recette.</p>	<p>Limiter l'utilisation de l'huile d'olive au-delà de 90°C et privilégier des huiles de tournesol, de pépin de raisin... Eviter de faire bouillir du lait : passer le bol sous l'eau froide au préalable et laisser une CS d'eau froide avant de verser le lait. Suivre les conseils d'entretien proposés en page 35.</p>
<p>Impossible de mixer ou mélanger à une vitesse supérieure à 3</p>	<p>La vitesse est limitée à 3 en mode cuisson "manuelle" (pas dans le cas d'un programme défini)</p>	<p>Attendre la fin de la cuisson et mixer ou hacher à une vitesse supérieure à 3, en programme manuel. Bien fermer le capuchon sur le couvercle afin d'éviter toute projection chaude à haute vitesse</p>

Accessoire coincé dans le bol inox	L'accessoire est resté collé sur l'axe	Faire bouillir 0,6 à 0,8 litre d'eau dans le bol inox pendant plusieurs minutes, puis retirer l'accessoire... sans vous brûler
L'écran digital n'affiche pas toutes les indications	L'écran est endommagé	Eteignez puis remettre en marche l'appareil. Si le problème persiste, contactez le S.A.V. pour changer l'écran
L'écran n'affiche pas la bonne température  Ou  La température est incohérente et illogique	Le bol ne chauffe pas  Les connecteurs sont humides ou encrassés	Nettoyer le fond du bol si celui-ci est encrassé (voir plus haut)  Nettoyez et séchez les connecteurs et attendez quelques heures si nécessaire, le séchage complet du bol inox et de la base motorisée, puis remontez l'ensemble
Les aliments sont mal râpés/tranchés ou pas du tout	Le disque réversible est endommagé	Vérifiez les éléments de coupe, mais surtout vérifiez la présence et l'état de l'axe central plastique du disque de coupe Il est à noter qu'il existe un espace de sécurité entre le disque et le couvercle : de fait, il restera toujours des résidus en fin de programme.
De l'eau suite par le bouchon du couvercle (lors de la cuisson de riz, pommes de terre...)	Lors de la cuisson de riz, de pommes de terre.... De l'amidon peut s'agglutiner et former de l'écume à la surface de l'eau qui entrave l'évacuation des bulles d'air : la pression augmente.	Bien rincer ces ingrédients à l'eau claire avant de les cuire.  Il est conseillé de faire bouillir 5 min les pommes de terre dans un grand volume d'eau avant de les cuire à la vapeur.

- (1) Le moteur surchauffe notamment lors de la réalisation d'une pâte dite "lourde" telle que la pâte à pizza, du "hachage" ou "broyage" d'aliments en grande quantité et devenant "compacts"  
▶ Dans ce cas, ne pas hésiter à laisser refroidir le moteur 10 à 30 minutes entre 2 utilisations

## ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

**Il convient de nettoyer votre appareil après chaque utilisation, il est important de garder propre tout matériel en contact avec la nourriture**

1. Positionner l'interrupteur N°11 sur "0"
2. Toujours déconnecter votre appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants
4. Nettoyer le **corps motorisé** N°13 manuellement avec un chiffon doux légèrement humide et un peu de dégraissant. Ne jamais l'immerger dans l'eau ou un autre liquide, risque de choc électrique ou d'incendie. Ne jamais le nettoyer avec un ustensile ou un produit / détergent abrasif (poudre à récurer, laine d'acier, accessoires métalliques) vous risqueriez de l'endommager et d'endommager l'écran tactile. Ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil
5. **Bol inox** N°8: Nettoyer manuellement le bol inox N°8 avec un liquide dégraissant ou le mettre éventuellement au lave-vaisselle, à condition que la température de nettoyage n'excède pas 50°C. Bien sécher les broches/ connecteurs après lavage avant de positionner le bol sur la base motorisée. Si le fond du bol présente des marques de brûlures, vous pouvez utiliser le programme auto nettoyage enregistré dans l'appareil. En cas de traces tenaces, laisser tremper le fond avec de l'eau chaude et du bicarbonate de sodium pendant 3 min puis rincer.  
L'idéal est de nettoyer le fond du bol immédiatement après la fin de la préparation afin d'éviter une mise en sécurité de l'appareil en cours de cuisson.
- 6 **Autres accessoires** : Les accessoires doivent être nettoyés manuellement avec de l'eau savonneuse tiède puis rincés abondamment à l'eau claire. L'idéal étant de nettoyer les accessoires immédiatement après usage. Vous pouvez les mettre éventuellement au lave-vaisselle, à condition que la température de nettoyage du lave-vaisselle ne dépasse pas 50°C
- 7 Lors du nettoyage du couteau N°7 et du disque N°21 (pour râper et trancher), il faut porter des gants adéquats ou des maniques afin d'éviter de vous couper. Nous vous conseillons de maintenir les lames aiguisées, pour prolonger la vie de votre moteur qui sera moins sollicité et qui garantira un meilleur résultat à l'utilisation. Veuillez-vous adresser à un spécialiste de l'aiguisage
- 8 Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais
- 9 Votre appareil doit être utilisé et stocké en intérieur, à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire

## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (les joints, le couteau et le disque par exemple) et le manque d'entretien (notamment dû au non nettoyage, tel que le fond du bol inox brûlé), ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survoltage ou d'un mauvais emploi. Toute réparation ou modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. Importateur : NATURAMIX, 330/360 rue famille Laurens ZI Les Milles 13290 AIX-EN-PROVENCE

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez prendre contact avec le **Service Après-Vente** de **Mathon.fr**

- Soit au 04 58 08 03 00 (numéro non surtaxé) du lundi au vendredi de 9h à 17h hors jours fériés
- Soit par mail : [commercial@mathon.fr](mailto:commercial@mathon.fr)

Pensez à vous munir de votre numéro client qui se trouve sur votre facture ou de votre numéro de commande.

Pour rappel : La facture délivrée avec la référence de l'article commandé lors de votre achat tient lieu de garantie et doit être impérativement jointe en cas de retour de l'article.

Selon l'article R.211-4 du code de la Consommation, MATHON garantit l'acheteur contre toutes les conséquences des défauts ou vices cachés de l'article acheté.

MATHON s'engage, pendant la durée de garantie légale, soit à réparer ou remplacer l'article sans frais, soit à vous rembourser l'article qui présenterait un défaut de fabrication.

La garantie MATHON s'applique uniquement si les conseils d'utilisation et d'entretien de l'article concerné ont été parfaitement respectés. Elle ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**



**LE TRI  
+ FACILE**

**EMBALLAGE  
CARTON + MODE  
D'EMPLOI EN PAPIER**



*Séparez les éléments avant de trier*



**FR**  
Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**S.A.S. NATURAMIX**

**330/360 rue famille Laurens    ZI Les Milles    13290 AIX-EN-PROVENCE**

**SIREN : 893 605 899**

## **DECLARATION DE CONFORMITE - CE**

La présente déclaration est établie sous la seule responsabilité de la S.A.S. NATURAMIX

Je soussigné, Sylvain COSSETTINI, Président Directeur Général de la S.A.S NATURAMIX, déclare que le ROBOT CUISEUR MATHON 711018 est conforme à la réglementation en vigueur et à la législation d'harmonisation de l'union applicable, et notamment :

### **Directive RED radio équipement 2014/53/EU**

- EN 60335-2-14:2006/A12 :2016
- EN 60335-2-15:2016/A12 :2021
- EN 60335-1 : 2012/A15 :2021
- EN 62233 : 2008
- EN 62311 : 2008
- EN IEC 55014-1 :2021
- EN IEC 55014-2 :2021
- EN IEC IEC 61000-3-2 : 2019 + A1 : 2021
- EN 61000-3-3 :2013+A1:2019 +A2 :2021
- EN 301 489-1 V2.2.3 :2019
- EN 301 489-17 V3.2.4 :2020
- EN 300 328 V2.2.2 :2019

### **Directive ErP 2009/125/EC et 2005/32/EC**

- règlement de la commission (EC) N° 1275/2008 : 2008-12-17, amendé par (EC) 278/2009, (EC) 642/2009, (EU) 617/2013, (EU) 801/2013, (EU) 2016/2282, (EU) 2019/2021, (EU) 2019/2022 et (EU) 2019/2023

- méthodes de tests définies selon : EN 50564 :2011 et EN 60350-1 :2013 + A11 : 2014

### **Directive RoHS 2011/65/EU et (EU) 2015/863**

- EN 62321-1 :2013
- EN 62321-2 :2014
- EN 62321-3-1 :2014
- EN 62321-5 :2014
- EN 62321-4 :2014
- EN 62321-7-2 :2017
- EN 62321-7-1 :2015
- EN 62321-6 :2015
- EN 62321-8 :2017

Sylvain COSSETTINI, président directeur général NATURAMIX

Fait à AIX EN PROVENCE le 04/06/2024



**NATURAMIX**  
330-360 rue Famille Laurens - Z.I. Les Milles  
13290 AIX EN PROVENCE  
Tél. : 04.42.63.15.33  
SAS AU CAPITAL DE 25 000€  
SIRET 893 605 899 00010