

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 (couteau, grilles et filières), **le manque d'entretien (notamment dû au calcaire), les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur-tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.32.71.23.** ou écrire à sav@robby.fr. Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.**

Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.

L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



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 TRIÉS**

Robby®

MODE D'EMPLOI 08/20 Robot Multifonction Modèle : ROBIMIX



UTILISATION DOMESTIQUE et similaire

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

CONSIGNES DE SECURITE

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

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances, ne sont pas suffisantes à conditions qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si 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 le 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 connecter 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. **A1** e prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
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. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur – Ne pas utiliser à l'extérieur
5. l'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant, ainsi qu'une mauvaise utilisation de votre appareil, peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures

2

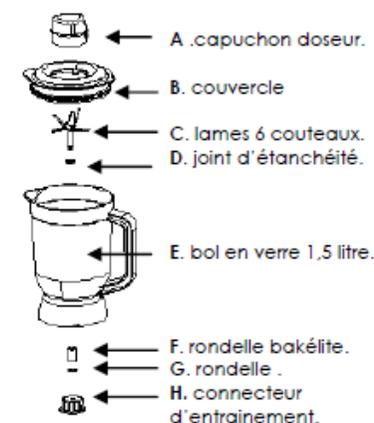
BLENDER

Le blender est entièrement démontable pour un nettoyage aisé. Bien respecter le croquis ci-joint lors du remontage du blender

Il faut enlever le capot de protection sur la tête du robot et positionner le blender dessus. La poignée du blender doit être alignée avec le bouton de commande puis tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer (rotation de 90°)

Utilisation :

Positionner le bouton sur "0" et Introduire les aliments dans le bol et positionner le couvercle ainsi que le capuchon doseur. Mixer au maximum pendant 5 minutes. Après utilisation, repositionner le bouton sur "0" et retirer la prise du secteur. Le bol doit être retiré verticalement après l'avoir fait tourner 90° dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettre le capot de protection sur la tête



KIT PATISSERIE

Les 3 accessoires du kit pâtisserie s'accrochent de la même manière sur la tête du robot. Un appui avec l'embout de l'accessoire N°1 sur la rondelle N°2 permet de comprimer le ressort et engager le bout de l'accessoire N°2. Il suffit ensuite de tourner l'embout de l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (les 2 "tétons" devant s'insérer dans les ouvertures de l'accessoire N°2).

Ne pas oublier de positionner le couvercle du bol inox avant utilisation

Mélanger et pétrir de la pâte lourde ou moyenne

Remplir le bol inox sans jamais dépasser 1,5 kg

Utiliser la feuille N°16 ou le crochet N°17

Puis mélanger en faisant progressivement augmenter la vitesse de 1 à 3 suivant votre recette. Ne pas dépasser 3 minutes d'utilisation continue

Fouetter la crème ou des blancs d'œufs

Insérer les aliments dans le bol sans dépasser 1,5 litre

Utiliser le fouet N°15 – vitesses 4 à 6 sans jamais dépasser 5 minutes d'utilisation

Attendre 20 minutes entre chaque séquence d'utilisation de l'appareil



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
- Dans des environnements type chambres d'hôtes et utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

CONSIGNES ADDITIONNELLES de SECURITE

Utilisation avec kit hachoir

Les morceaux de viande sont à couper en carré de 20 x 20 mm sans dépasser 60mm de longueur. La viande ne doit pas comporter de nerf, de gras et d'os

Brancher l'appareil et régler la vitesse sur 6

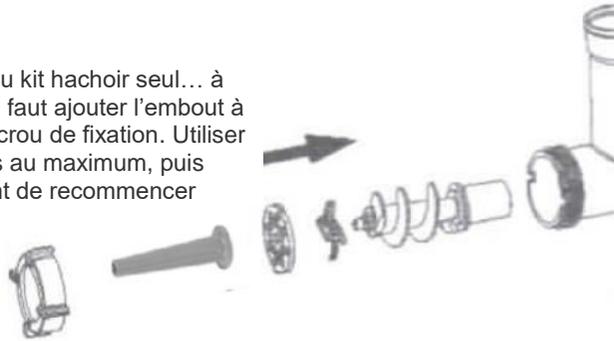
Insérer les morceaux de viande dans le plateau et pousser les dans la cheminée avec le poussoir uniquement (pas les doigts ni un autre ustensile)

Utiliser l'appareil pendant 15 minutes au maximum

Après utilisation, positionner le bouton sur "0" et débrancher l'appareil

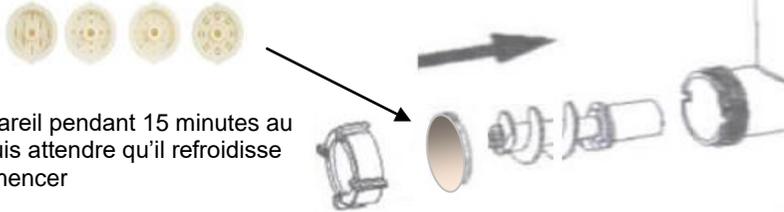
KIT SAUCISSES

L'assemblage est identique au kit hachoir seul... à une seule différence près... il faut ajouter l'embout à saucisses entre la grille et l'écrou de fixation. Utiliser l'appareil pendant 15 minutes au maximum, puis attendre qu'il refroidisse avant de recommencer



FILIERES A PATES

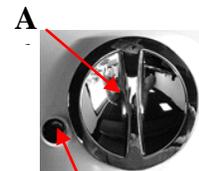
L'assemblage est identique pour les 4 filières



Utiliser l'appareil pendant 15 minutes au maximum puis attendre qu'il refroidisse pour recommencer

POSITIONNEMENT DU CORPS DU HACHOIR SUR LA TETE DU ROBOT

1. Enlever le capot "A" situé à l'avant du robot et présenter le corps de hachoir devant l'empreinte "C"
2. Le corps doit être incliné à environ 45° à droite par rapport à une ligne verticale
3. Pousser à fond puis tourner à gauche jusqu'à ce qu'il soit bloqué
4. Appuyer sur le bouton "B" pour débloquer la mise en place du corps hachoir jusqu'à la verticale
5. Lâcher le bouton "B" afin de bloquer le corps hachoir dans sa position d'utilisation
6. Insérer les éléments dans le corps hachoir suivant votre utilisation... bien bloquer l'écrou n°4"
7. Positionner le plateau...le hachoir est prêt à être utiliser !
8. Pour l'enlever et le débloquer, il suffit de pousser le bouton "B" et tourner l'accessoire sur le droite d'environ 45°



B



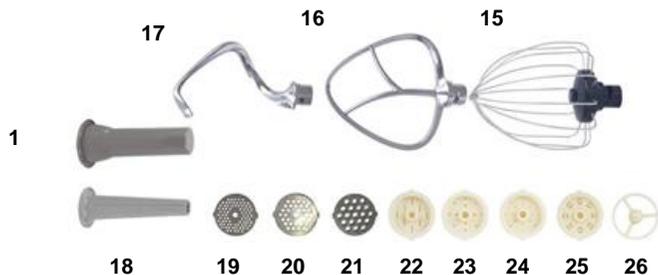
C

1. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds humides
2. **Alimentation électrique** : 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. 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 distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage. Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Eviter tout débordement sur le connecteur
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée
4. Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans un 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
5. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu (préparations culinaires) – risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
6. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, propre, solide (supporte le poids) et qu'elle n'est pas chaude.
7. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du couteau affuté, lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.
8. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement
9. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
10. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage
11. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur

12. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
13. Pendant l'utilisation, ne pas toucher les pièces mobiles avec votre doigt ou un ustensile, ne pas introduire la main dans le bol blender

ENTRETIEN & NETTOYAGE (après chaque utilisation)

1. Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et une odeur apparaissent. Elles disparaîtront rapidement.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
3. Positionner le bouton de réglage de la vitesse sur "0" et...
4. ... Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. **A nettoyer après chaque utilisation**
5. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, risque de choc électrique ou d'incendie
6. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
7. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.
8. Ne pas mettre dans lave vaisselles l'ensemble des accessoires sauf le bol
9. Les accessoires doivent être nettoyés manuellement avec de l'eau savonneuse tiède puis rincer abondamment à l'eau claire
10. Lors du démontage du couteau du blender pour le nettoyer, il faut porter des gants adéquats ou des maniques afin d'éviter de vous couper
11. Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais
12. Vous pouvez ajouter un peu d'huile végétale sur les accessoires du hachoir pour une meilleure conservation de votre appareil
13. Votre appareil doit être utilisé et stocké à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire



DESCRIPTION, ASSEMBLAGE, UTILISATION



1. Poussoir
2. Plateau de remplissage
3. cheminée et corps hachoir
4. Ecran du hachoir
5. couvercle du bol
6. bol mélangeur inox
7. socle
8. Pieds ventouses (6 pieds)
9. bouton de commande
10. déverrouillage de la tête
11. tête amovible
12. blender de mixage
13. couvercle blender
14. capuchon doseur
15. fouet pâtes légères
16. feuille pâtes moyennes
17. crochet pâtes lourdes
18. Embout à saucisse
19. Grille hachoir petite
20. Grille hachoir moyenne
21. Grille hachoir grosse
22. Filière tagliatelles
23. Filière spaghettis moyennes
24. Filière spaghettis petites
25. Filière macaronis
26. adaptateur

KIT HACHOIR

Le hachoir à viande sert à faire des terrines, des saucisses, des steaks hachés. Il se charge de la partie la plus difficile c'est-à-dire la préparation de la viande. Il est constitué d'un contenant dans la partie supérieure (plateau). Par-dessous est placée une goulotte (cheminée) dans laquelle se trouve une vis sans fin entrainant la viande depuis le plateau, vers la sortie du hachoir. À la sortie de celui-ci est située une lame qui tourne en rond, mais aussi un embout (grille) qui vous permettra de choisir la finesse de votre viande hachée. Cet appareil est livré avec 3 grilles composées de trou de tailles différentes. Évitez à tout prix d'utiliser de la viande surgelée et tout autre aliment dur. En effet, cela n'est pas compatible avec l'utilisation d'un tel appareil. Le résultat ne sera pas celui que vous cherchez. De plus, vous risquez d'altérer le système de votre matériel. Ne placez pas vos doigts dans le hachoir à viande au risque de vous blesser

IMPORTANT: Posez votre morceau de viande sur le plateau supérieur de votre hachoir. **Utiliser uniquement le poussoir en plastique fourni avec l'appareil**

