

# Natura*mix*<sup>®</sup>

## ROBOT CUISEUR

### MODE D'EMPLOI version 2



#### 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

Modèle	NATURAMIX ROBOT CUISEUR
Tension et fréquence	220-240V, 50/60Hz
Puissance en chauffe	1000W
Puissance en mixage	600W
Capacité du bol	3.5L (Max) / 2,5L utile
Nombre de vitesses	12
Réglage température	De 37°C à 120°C
Réglage de la minuterie	De 1 seconde à 90 minutes
Balance de pesage	5 kg maximum par palier de 5 grammes
Dimensions et poids	H44 x L38 x P38 cm / 8,3 kg <i>(accessoires inclus)</i>

## SOMMAIRE

*pages*

### CONSIGNES DE SECURITE

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

### DESCRIPTION

- Accessoires cuisson & mixage 8
- Accessoires cuisson à la vapeur 9
- Accessoires préparation culinaire (couper & râper) 9
- Joints des couvercles 9
- Accessoires en fonction de leurs utilisations 10

### ASSEMBLAGE

- Assemblage du bol avec son axe 11
- Positionnement du bol inox dans le corps motorisé 11
- Positionnement des accessoires dans le bol inox 12
- Fixation des couvercles et du panier sur le bol inox 12
- Assemblage du grand panier vapeur 13

### UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Connexion WIFI 13
- Mode manuel – description de l'écran 15
- Mode manuel – sélection de la température 16
- Mode manuel – sélection de la durée 16
- Mode manuel – sélection de la vitesse 16

	<b>pages</b>
• Mode manuel – fonction “reverse” (inversion sens de rotation)	17
• Mode manuel – bouton de navigation et de commande	17
• Mode manuel – balance de pesage	18
• Mode programmes automatiques – description de l’écran	19
• Mode programmes automatiques – pétrir	19
• Mode programmes automatiques – râper/trancher	20
• Mode programmes automatiques – hâcher	20
• Mode programmes automatiques – pulse	21
• Mode programmes automatiques – bouillir	21
• Mode programmes automatiques – vapeur	22
• Mode programmes automatiques – mijoter	23
• Mode programmes automatiques – pesage	18
• Mode programmes automatiques – rappels importants	23
• Recettes intégrées – écran des recettes intégrées	24
• Recettes intégrées – rechercher une recette par ordre alphabétique	25
• Recettes intégrées – rechercher une recette par nature	25
• Recettes intégrées – rechercher une recette par la barre de recherche	26
• Recettes intégrées – recettes en “pas-à-pas” – détail de l’écran	26
• Recettes intégrées – recette en “pas-à-pas”- démarrage de la recette	27
• Recettes intégrées – recette en “pas-à-pas”- gestion des favoris	29

## **EXEMPLES DE MAXIMUM AUTORISES PAR FONCTION**

• Fonction pétrir	31
• Fonction râper/trancher	31
• Fonction hacher	31
• Fonction mixer	32
• Fonction piler	32
• Fonction broyer	32
• Fonction émulsionner	33
• Fonction cuire à l’eau	33
• Fonction cuire à la vapeur	34
• Fonction mijoter	35

## **MESSAGES D’INFORMATIONS et MISES EN GARDE**

• Messages concernant la sécurité d’utilisation	35
• Messages concernant l’utilisation de votre appareil	36

## **ASSISTANCE A LA RESOLUTION DE PROBLEMES** 37

## **ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT** 40

## **GARANTIE** 41 41

## CONSIGNES DE SECURITE GENERALES

**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'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles 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. 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 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 :** Vérifier 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. Brancher toujours la prise secteur avant d'appuyer sur l'interrupteur de mise en fonctionnement de votre appareil. Et toujours positionner 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 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 des aliments

## **CONSIGNES de SECURITE ADDITIONNELLES SPECIFIQUES**

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

Laisser un espace libre d'au moins 15 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. Positionner 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**

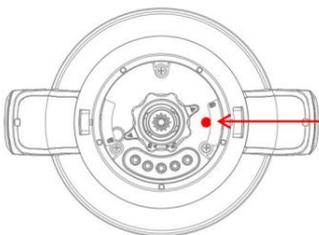
- 1. MISE EN GARDE :** Toujours laisser le bouchon et les couvercles fermés en utilisation pour éviter le débordement sur les connecteurs et la projection de liquide chaud et de vapeur
- 2.** Ne jamais dépasser le niveau MAX (maximum) indiqué dans le bol inox

3. Laisser reposer et refroidir l'appareil 5 minutes entre chaque utilisation
4. Utiliser 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 placer 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 brûlure et de coupure
8. 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
9. 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
10. **ATTENTION** : Risque de coupure lorsque vous installez et désinstallez le disque pour trancher/râper ainsi que le couteau 4 lames.
11. **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 bol, le corps motorisé et le cordon d'alimentation plus sa fiche, vous vous exposeriez à un risque de choc électrique ou d'incendie.
12. 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
13. 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
14. Ne pas faire de friture avec l'appareil
15. Ne déplacer l'appareil en fonctionnement, le vider complètement après chaque utilisation
16. L'appareil doit être nettoyé et propre avant d'être utilisé (voir paragraphe "ENTRETIEN ET NETTOYAGE")
17. Appuyer 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
18. Attendre que le couteau ou la pâle soient totalement arrêtés avant d'ouvrir le couvercle
19. Attendre quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle 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)

20. 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
21. En fin d'utilisation, positionner l'interrupteur sur la position arrêt et débrancher 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
22. Ne pas utiliser l'appareil en mode cuisson lorsque le bol inox est vide, vous risqueriez d'endommager l'appareil
23. **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 par fusible thermique du bol inox

Le bol bénéficie d'une protection thermique par fusible à réarmement manuel. Il ne faut jamais tenir enfoncé le bouton de ré enclenchement au risque de détériorer la protection et au risque de s'exposer à un risque d'incendie. Un simple appui "ferme" permet de ré enclencher la sécurité (vous entendrez un "clic")



Bouton de réarmement du fusible thermique (silicone blanc)

### 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 pour environ 2 minutes

## **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

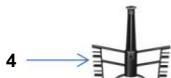


... composition pour  
couper/râper



... composition pour  
cuire à la vapeur

### ► Accessoires cuisson & mixage



1. bouchon du couvercle
2. couvercle verrouillable
3. joint pour couvercle verrouillable
4. fouet
5. pale de brassage et mélange
6. couteau pour broyer et hâcher
7. petit panier de cuisson
8. bol inox 3,5 litres avec poignée
9. spatule
10. interrupteur de mise en marche \*



- 11 corps motorisé de l'appareil
- 12 bouton de navigation
- 13 écran tactile
- 14 Capuchon doseur (aide également pour le retrait du panier 7)



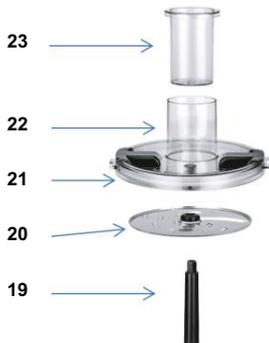
- \* L'interrupteur se situe en bas à gauche du corps

### ► Accessoires cuisson à la vapeur



- 8 Bol inox 3,5 litres avec poignée
- 16 grand panier vapeur et son joint
- 17 petit panier vapeur
- 18 couvercle panier vapeur

### ► Accessoires préparation culinaire (couper & râper)



- 19 Axe d'entraînement du disque de coupe
- 20 Disque réversible de coupe
- 21 Joint du couvercle spécial râper/trancher
- 22 couvercle spécial pour râper/trancher
- 23 poussoir

**ATTENTION:** NE PAS UTILISER LE COUVERCLE N°22 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 joint dans chaque couvercle avant utilisation**

## ► 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
	Axe d'entraînement du disque réversible. Il s'utilise uniquement avec le disque réversible ci-dessus 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: Il permet de retirer le petit panier de cuisson sans se brûler. Il est également gradué pour une utilisation en tant que verre doseur
	Couteau pour broyer et hacher les aliments à haute vitesse (1 à 12) (durée limitée à 3 minutes). Il s'utilise également pour mélanger les aliments en utilisation antihoraire à basse vitesse (fonction reverse)
	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.

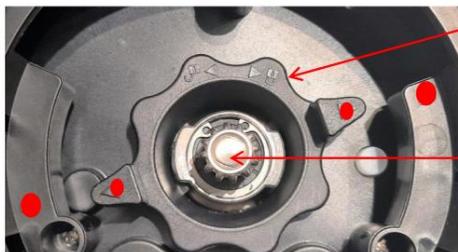
## ASSEMBLAGE

### Préalable:

- Vérifier que les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspondent à votre installation électrique
- Vérifier que l'interrupteur N°10 soit sur la position arrêt
- Vérifier 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 verrouillage/  
déverrouillage de l'axe

axe

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, tourner l'écrou de verrouillage dans le sens horaire en respectant l'alignement des point rouges (**cadenas fermés** dessinés sous l'appareil) et des **flèches sur l'écrou** (voir figure)

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

### POSITIONNEMENT DU BOL DANS LE CORPS MOTORISÉ

Insérer 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 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°6 et du disque de coupe N°20 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 le disque de coupe N°20, le saisir par les 2 trous ronds, l'un avec le pouce, l'autre avec l'index ou le majeur**



Le bouchon N°14 pour retirer le petit panier de cuisson du bol inox après cuisson (lorsqu'il est encore trop chaud), se tourne d'un huitième de tour, il est maintenu par un système à baïonnettes

## 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

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 ou les couvercles endommagés (N°2, 16, 21 et 22)

**Attention :** Le couvercle avec grande cheminée N°22 et son poussoir N°23 sont à utiliser avec le disque de coupe et l'axe N°19 et 20 et surtout pas en mode cuisson

## ASSEMBLAGE GRAND PANIER VAPEUR

18



17



16



8



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)

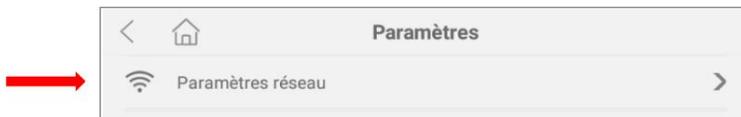
Il est indispensable de vérifier la présence du joint silicone. Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le joint silicone pour faciliter la mise en place du panier. La présence du petit panier vapeur N°17 n'est pas indispensable par contre le couvercle N°18 doit impérativement être positionné sur le panier vapeur

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

La mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue en positionnant sur "1" l'interrupteur N°10 situé en bas à gauche du corps de l'appareil

### CONNEXION WIFI

Votre Robot Cuisinier peut se connecter à votre réseau WIFI pour bénéficier de l'ajout de recettes ou de mises à jour. Cliquez sur l'icône paramètres en haut à gauche de l'écran et l'image ci-dessous apparaît



Choisissez "paramètres réseau"



... puis déplacer le curseur à droite pour activer le WIFI. Une fois le WIFI activé, les réseaux disponibles apparaissent sur l'écran... cliquez sur le réseau de votre choix pour pouvoir vous connecter.

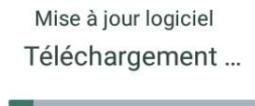


... puis entrez votre mot de passe. Appuyez sur "connexion" pour connecter le robot au réseau choisi. Les paramètres sont alors mémorisés par votre robot de telle sorte que la prochaine connexion se fasse automatiquement.

Lorsqu'une mise à jour est disponible, le message ci-dessous apparaît...



... appuyez sur "OUI" pour effectuer la mise à jour qui se réalise automatiquement.



Le système a été mis à jour avec succès.

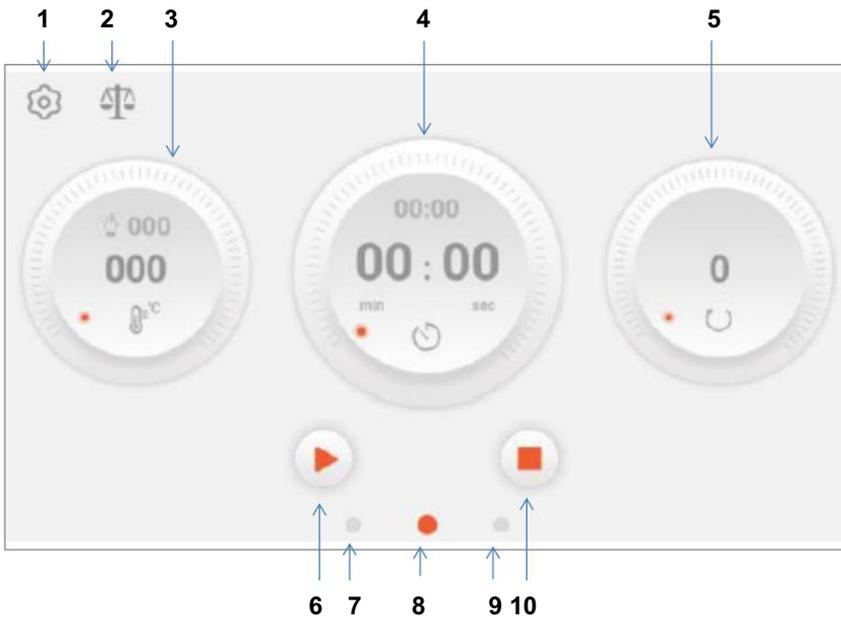


Appuyez sur "OK" pour accepter définitivement la mise à jour

## MODE MANUEL:

### Description de l'écran

Cet écran apparaît dès la mise en fonctionnement de l'appareil avec l'interrupteur N°10 (après lancement du logo) ...utilisation de l'appareil en **mode manuel**



#### 1. Paramètres

Touche tactile qui donne les informations suivantes:

- Paramètres réseaux sans fil WIFI et langue
- Informations techniques concernant l'appareil
- Aide (Assistance au démarrage, à l'utilisation)

#### 2. Balance de pesage

#### 3. Sélection manuelle de la température

#### 4. Sélection manuelle de la durée (minutes et secondes)

#### 5. Sélection manuelle de la vitesse

#### 6. Démarrage

#### 7. Affichage des recettes

#### 8. Affichage mode manuel

#### 9. Affichage des programmes automatiques

#### 10. Fonction arrêt

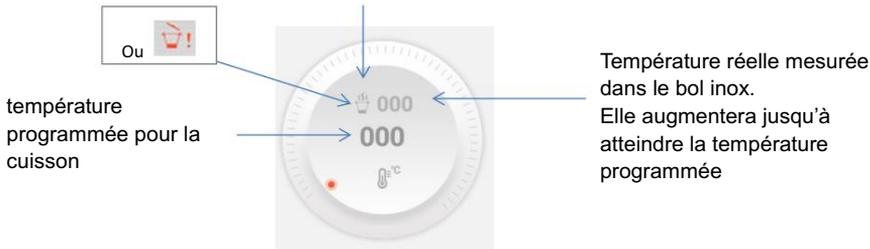
#### REMARQUE

Un appui sur la touche N°8 vous permet de revenir au mode manuel lorsque vous "navigatez" dans le mode recettes intégrées (7) ou le mode "programmes automatiques" (9)

### Mode manuel: Sélection de la température

- la température est réglable de 37 à 120°C par palier de 5°C (à partir de 40°C)

Icone qui indique que le bol inox est chaud ou que le couvercle n'est pas verrouillé



### Mode manuel: Sélection de la durée

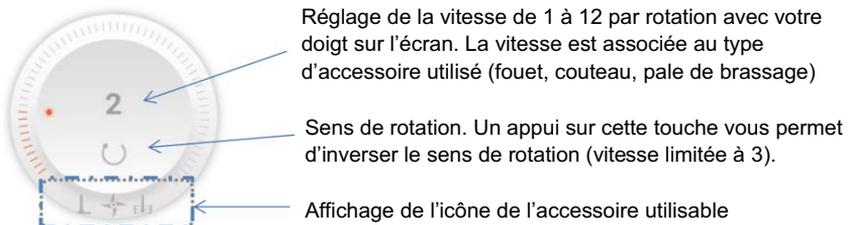
- la durée d'utilisation est réglable de 0 à 90 minutes (précision 1 seconde)

Affichage du temps que vous avez programmé (minutes et secondes)



Après avoir appuyé sur la touche N°6 de démarrage, les minutes et les secondes se décomptent à rebours

### Mode manuel: Sélection de la vitesse



La vitesse doit impérativement être adaptée au type d'accessoire utilisé pour votre préparation (fouet, couteau, pale, disque). Elle est aussi limitée en fonction de la température

► Ci-dessous le tableau réglage vitesse & durée maximum en fonction de l'accessoire utilisé (**le mixage à haute vitesse peut être réalisé après avoir cuit**)

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.									

Le niveau de température limite également la vitesse d'utilisation.  
En mode cuisson, la vitesse est limitée à 3.

### Fonction reverse

Un simple appui sur cette touche permet d'inverser le sens de rotation (anti-horaire)  
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 anti-horaire
- Le couteau permet également d'éfilocher les aliments

La vitesse maximum d'utilisation en fonction reverse est limitée à 3.

Appuyer d'abord sur la touche reverse puis effectuez votre choix de vitesse

### Bouton de navigation et de commande

**En mode manuel**, après avoir sélectionné par appui tactile sur la touche concernée (température ou durée ou vitesse) vous pouvez faire vos réglages en tournant le bouton plutôt que d'utiliser l'écran tactile (sens horaire pour augmenter et sens anti-horaire 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.

La collerette autour du bouton change de couleur suivant la température du bol. Elle s'illumine en rouge au-delà de 60°C et en blanc sous 60°C (ou égale à 60°C)

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

## Balance de pesage



Pesage jusqu'à 5 kg maximum, par palier de 5 grammes

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

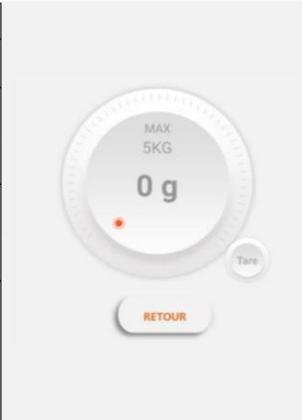
**Pratique !** les aliments volumineux peuvent être pesés directement dans le grand panier vapeur (remplacez le couvercle par le grand panier vapeur. En fin d'opération, enlever le panier vapeur et remettre le couvercle)

L'icone ci-dessus donne un accès direct à la fonction pesage. Cet icone apparaît sur l'écran du mode manuel, sur l'écran des programmes automatiques et sur l'écran des recettes intégrées

Le pesage s'effectue en cours de réalisation des recettes ou de programme tout simplement en appuyant sur l'icone ci-dessus.

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, il est indispensable d'appuyer sur la touche pause  ou sur le bouton de commande avant d'effectuer un pesage

Etapes "pas à pas" pour peser	
	mettre en pause l'appareil
	appuyer sur l'icone pesage
	peser (1)
	effectuer la tare
<i>opération à renouveler autant de fois que nécessaire sans jamais dépasser 5 kg</i>	
	appuyer au choix sur la touche retour, la flèche retour ou le bouton de commande pour terminer l'action de pesage et revenir à l'écran précédent
	
	



## MODE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Un appui sur la touche "9" (point en bas à droite de l'écran), vous permet d'afficher les 8 programmes automatiques prédéfinis dans l'appareil (ou en balayant avec le doigt l'écran de droite à gauche à partir de l'écran en mode manuel). Ce mode d'utilisation vous facilite l'utilisation de l'appareil puisque tous les paramètres (température, vitesse et durée) sont pré-définis et enregistrés. Pour sélectionner un programme, appuyez sur l'icône représentant le programme. **Les paramètres sont modifiables**



### PROGRAMME PETRIR

	vitesse	température	durée	accessoire
<b>PETRIR</b>	2	0°C	3 min.	

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- positionner le couteau dans le bol inox
- ajouter les ingrédients (maximum 600 grammes de farines)
- appuyer sur l'icône **Pétrir**
- appuyer sur la touche pour démarrer le programme
- ou
- appuyer sur le bouton pour démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône

Pendant 2 minutes, le couteau tourne par intermittence et par tranche de 30 secondes, dans le sens horaire et le sens antihoraire. La 3ème minute, le couteau tourne dans le sens horaire sans discontinuer. Les 3 BIP sonores indiquent la fin du programme. Afin de ne pas surchauffer et endommager le moteur, **attendre 15 à 20 minutes** avant de réitérer un pétrissage

**PROGRAMME RAPER/TRANCHER..... Ex: carottes, navets.....**

	vitesse	température	durée	accessoires
<b>RAPER TRANCHER</b>	5	0°C	30 sec.	

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- positionner l'axe du disque sur l'axe au fond du bol inox
- positionner le disque (côté râper ou côté trancher) sur l'axe
- assembler le couvercle spécial avec cheminé sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icône **Râper/Trancher**
- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme ou

• appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme

• possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône 

**UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR FOURNI AVEC LE COUVERCLE**

*\*ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle*

Les BIP sonores indiquent la fin du programme.

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 l'icône 

Pour arrêter le programme.

Vous pouvez modifier la durée de 10 secondes à 1 min. et la vitesse de 4 à 7

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

**PROGRAMME HACHER..... ex: oignons, ail, persil...**

	vitesse	température	durée	accessoire
<b>HACHER</b>	12	0°C	4 min.	

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- positionner le couteau dans le bol inox
- ajouter les ingrédients
- assembler le couvercle sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icône **Hacher**
- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme ou

• appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme

• possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône 

*\*ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle*

Les BIP sonores indiquent la fin du programme. Si les ingrédients sont hachés

avant la fin du programme, effectuez un appui long sur le bouton de commande ou

appuyez sur l'icône 

pour arrêter le programme.

Vous pouvez modifier la durée de 10 sec. à 4 min.

et la vitesse de 1 à 12

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

► Pensez à utiliser le bon couvercle avec les bons accessoires. Seule la fonction râper/trancher nécessite le couvercle avec grande cheminée + poussoir

**PROGRAMME PULSE** ..... *ex: Broyage rapide.....*

	vitesse	température	durée	accessoire
<b>PULSE</b>	12	0°C	1 min.	

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- positionner le couteau dans le bol inox
- ajouter les ingrédients
- assembler le couvercle sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icone **Pulse**
- appuyer sur l'icone  pour démarrer le programme et conserver votre doigt sur cet icone autant de temps que nécessaire sans dépasser 1 minute
- Enlever votre doigt pour arrêter le mixage

*\*ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle*

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 pour mixer des ingrédients chauds)  
La durée et la vitesse ne sont pas modifiables  
**IMPORTANT: Ne pas introduire d'ustensiles dans l'orifice sous le bouchon. Bien fermer le**

**PROGRAMME BOUILLIR**.....

	vitesse	température	durée	accessoire
<b>BOUILL</b>		100°C		

- Positionner le bol inox sur le corps motorisé
- mettre l'eau dans le bol
- assembler le couvercle sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icone **Bouillir**

- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme ou
- appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icone 

*\*ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle*

*preparer son thé ...*

Les BIP sonores indiquent la fin du programme. Mettre 0,6 litre minimum dans le bol. La température se règle entre 60 et 100°C  
**IMPORTANT:**  
Risque de brûlures... la vapeur très chaude s'échappe par le bouchon sur le couvercle **et lorsque vous enlevez le couvercle du bol inox**

► Cette fonction automatique peut également être utilisée avec le petit panier de cuisson N°7 pour cuire des œufs durs par exemple ou faire cuire du riz ou autres aliments. Dans ce cas, le volume d'eau devra être suffisant

► Vous constaterez que la température augmente par palier de 5°C jusqu'à obtenir la température désirée

## PROGRAMME VAPEUR

	vitesse	débit	durée	accessoires
VAPEUR	0		20 min.	

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- mettre de l'eau dans le bol inox avec un minimum de 0,6 litre
- assembler le couvercle sur le bol inox \*  
... le temps de faire chauffer l'eau ... c'est plus rapide... 5 à 7 min.
- appuyer sur l'icône **Vapeur**
- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme  
ou
- appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône 
- dès que l'eau est à 95°C, le décompte de la minuterie commence  
... un BIP sonore retentit
- enlever le couvercle et positionner le grands panier vapeur \*\*  
... les ingrédients auront au préalable été mis dans le panier  
... ne pas trop charger le panier vapeur afin de faciliter la  
le passage de la vapeur et donc la cuisson (plus rapide)
- appuyer sur la touche  pour re-démarrer le programme  
ou
- appuyer sur la touche  pour re-démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône 

\* ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle

\*\* ne pas oublier le joint du panier - verrouiller correctement le panier vapeur

### Utilisation avec le petit panier de cuisson



- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- mettre de l'eau dans le bol inox avec un minimum de 0,6 litre
- positionner le petit panier de cuisson dans le bol inox
- ajouter les aliments à cuire  
... ne pas trop charger le petit panier de cuisson afin de faciliter la  
le passage de la vapeur et donc la cuisson (plus rapide)
- assembler le couvercle sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icône **Vapeur**
- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme  
ou
- appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icône 
- dès que l'eau est à 95°C, le décompte de la minuterie commence  
... un BIP sonore retentit

\* ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle

Les BIP sonores indiquent la fin du programme.

Le débit de vapeur est réglable de 1 à 3



Vous pouvez modifier la durée de 1 sec. à 60 min. Vérifiez la quantité d'eau dans le bol avant de prolonger la durée de cuisson.

**Surveillez** les débordements éventuels de "mousse" lorsque vous cuisinez du poisson

### **IMPORTANT:**

**Ne pas introduire d'ustensiles dans l'orifice sous le bouchon. Bien fermer le bouchon**

### **ATTENTION:**

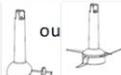
**Risque d'ébouillantage par vapeur chaude lorsque vous soulevez le couvercle du panier ou le bouchon**

Laisser le bouchon du couvercle ouvert quand vous utilisez le petit panier de cuisson

### **ATTENTION:**

**Risque d'ébouillantage par vapeur chaude lorsque le bouchon est ouvert**

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

	vitesse	température	durée	accessoires
<b>MIJOTER</b>	1	100°C	60 min.	 ou 

Fonctionnement par intermittence (5 sec. de rotation et 25 sec. d'arrêt... ainsi de suite jusqu'à la fin du programme)  
 Les BIP sonores indiquent la fin du programme.  
 La température est réglable de 60 à 100°C, la durée de 1 min. à 90 min. et la vitesse de 1 à 3

- positionner le bol inox sur le corps motorisé
- positionner le couteau ou la pale dans le bol inox
- ajouter les ingrédients
- assembler le couvercle sur le bol inox \*
- appuyer sur l'icone **Mijoter**
- appuyer sur la touche  pour démarrer le programme
- ou
- appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme
- possibilité de mise en pause en appuyant sur l'icone 

\* ne pas oublier le joint du couvercle - verrouiller correctement le couvercle

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

- ▶ Si le mijotage est plutôt liquide, vous pouvez également utiliser le fouet N°4
- ▶ Si les aliments sont "fragiles", il ne faut pas utiliser le couteau

**PROGRAMME PESAGE**

- ▶ voir page 16

**RAPPELS IMPORTANTS**

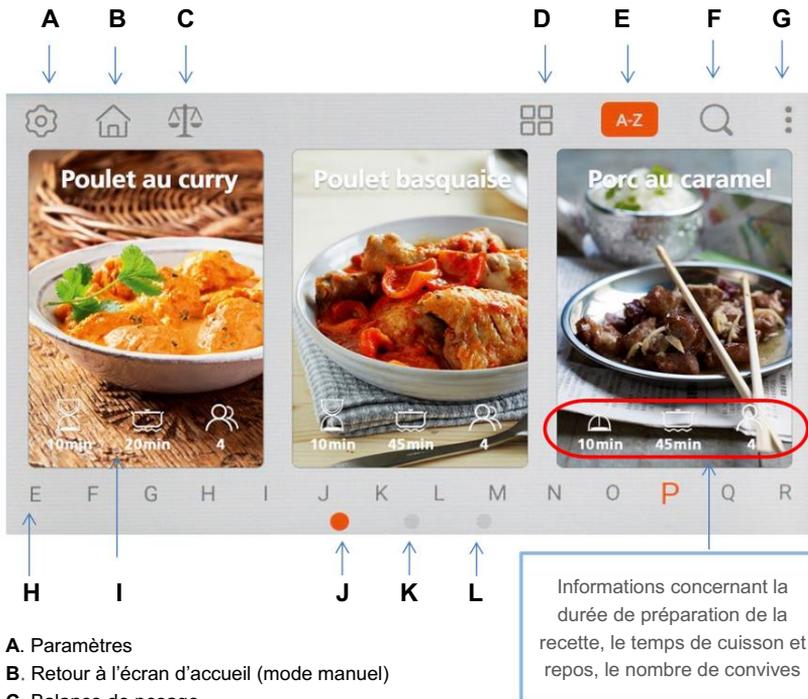
- ▶ Ne jamais dépasser le niveau "MAX" indiqué dans le bol inox
- ▶ Lorsque vous ajoutez un ingrédient en cours de réalisation et de fonctionnement de votre appareil, appuyez sur le bouton "pause" pour arrêter votre appareil
- ▶ Risque de projection de liquides chauds à vitesse élevée, nous vous conseillons d'appuyer sur le bouchon avec un linge pour éviter toute brûlure ou projection externe, il est conseillé de ne pas utiliser une vitesse supérieure à 6
- ▶ 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°22 en page 7) est uniquement à utiliser pour râper/trancher les aliments... surtout, utiliser uniquement le poussoir (N°23 page 7)... ne pas introduire un autre ustensile
- ▶ toujours manipuler le disque pour râper/tranche par les 2 trous situés sur sa surface afin d'éviter de vous couper

## RECETTES INTEGREES

### Ecran des recettes intégrées

Un appui sur le point en bas à gauche de l'écran (coloris orange sur le visuel ci-dessous), vous permet d'afficher les recettes insérées dans l'appareil. Un balayage de droite à gauche avec votre doigt sur l'écran tactile vous permet de faire défiler les recettes (ou l'utilisation du bouton de commande ou appui sur les lettres en bas de l'écran)

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



- A. Paramètres
- B. Retour à l'écran d'accueil (mode manuel)
- C. Balance de pesage
- D. Recherche recettes par nature (entrée, dessert etc...)
- E/H. Recherche recettes par ordre alphabétique (bas d'écran)
- F. Recherche recettes par nom
- G. Recherche recettes par favoris ou historiques
- I. Illustration de la recette
- J. Accès direct aux recettes
- K. Retour au mode manuel
- L. Retour aux 8 programmes automatiques

## Rechercher une recette

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

### Recherche par ordre alphabétique A-Z

C'est le mode par défaut. Les visuels des recettes sont affichés sur l'écran tactile. Un simple mouvement de doigt sur l'écran de droite à gauche permet de faire défiler les recettes (vous pouvez également utiliser le bouton de commande/navigation)

Un appui sur une lettre située en bas de l'écran permet d'accéder à une recette dont le nom commence par cette lettre. ex: **A** comme **Anchoïade** .....



### Recherche par nature

Un appui sur l'icône ci-contre fera apparaître l'écran ci-dessous. → 

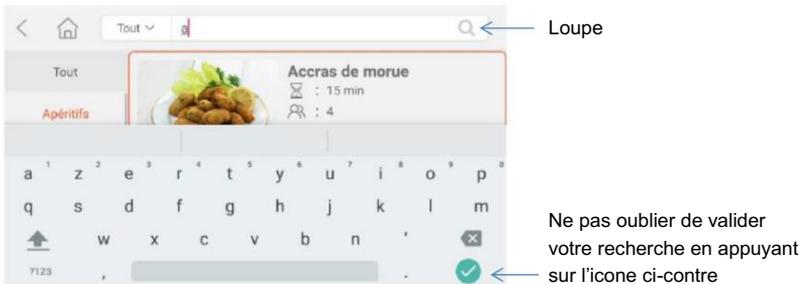


Le classement par nature de recette se situe sur la gauche de votre écran. Un bref appui sur le type de recette recherché (exemple: plat de viande), vous permet d'afficher, par ordre alphabétique, sur la droite de l'écran, les recettes de cette typologie. Vous pouvez faire défiler les recettes d'un mouvement de doigt sur l'écran ou en utilisant le bouton de commande

- ▶ Le classement par nature se divise en 11 catégories:
  - Sauces, entrées, boissons, apéritifs, pizzas & quiches et tartes
  - Plats de viandes, plats de poissons et fruits de mer, accompagnements,
  - Desserts et gourmandises, pains et viennoiseries

## Recherche par la barre de recherche

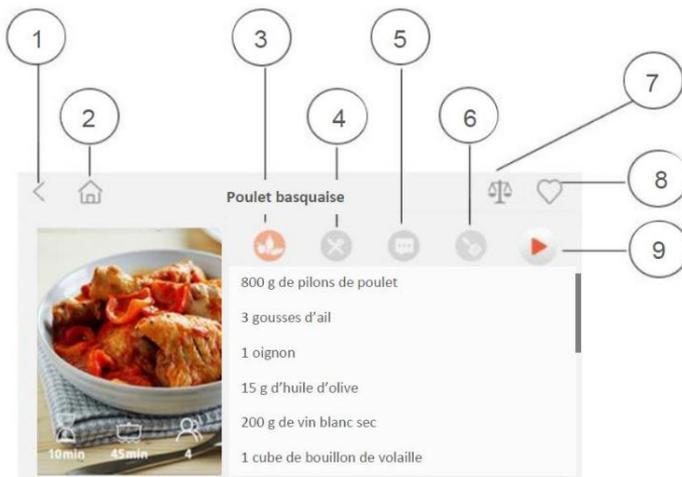
Un appui sur l'icône symbolisant une loupe fera également apparaître l'écran précédent. Appuyez sur la barre de recherche pour faire apparaître un clavier. Tapez le nom de la recette (un ingrédient) dans la zone de texte de la barre.



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

## Réaliser la recette en "pas à pas"

### Détail de l'écran



1. Retour à l'écran précédent
2. Retour au mode manuel (qui est l'écran principal)
3. Affichage de la liste des ingrédients
4. Description de la recette
5. Conseils et astuces
6. Liste des accessoires nécessaires à la réalisation de la recette
7. Fonction balance de pesage
8. Ajouter la recettes dans vos favoris (ou la retirer)
9. 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 l'icône ci-contre afin de démarrer 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...)

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.

Le bouton de commande vous permet de passer d'une étape à l'autre mais également un balayage avec le doigt de droite à gauche

Les paramètres de température, minuterie, sens de rotation et de vitesse sont déjà programmés... un appui sur l'icône  vous permet de démarrer automatiquement le travail.

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:*

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



Pesez l'ingrédient comme indiqué sur l'écran puis appuyez sur tare si nécessaire entre chaque pesée dans le cas d'ajout de plusieurs ingrédients. Une fois la pesée terminée passez à l'étape suivante en appuyant sur le N° de l'étape suivante ou sur l'icône 

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



- **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 l'icône N°1 ci-dessous pour démarrer le travail autonome du robot

- ▶ En-cours d'utilisation, vous pouvez mettre l'appareil en pause en appuyant sur l'icône N°2 ci-dessous
- ▶ Si vous souhaitez arrêter votre appareil avant la fin de l'étape en cours, vous pouvez appuyer sur l'icône N°3 ci-dessous



- ▶ 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
	Retour à l'écran précédent
	Retour à l'écran d'accueil (mode manuel)
	Accéder à la balance de pesage
	Ajouter cette recette aux favoris (ou enlever)
	Revenir à l'étape précédente
	Passer à l'étape suivante
	Étape en cours de réalisation (entourée par un cercle de couleur)
	Accéder à la recette détaillée

L'icône ci-dessous vous permet, à n'importe quel moment de la réalisation de la recette, d'accéder:

- À l'étape suivante,
- À l'étape précédente,
- Au détail de la recette



Pour un texte long, n'hésitez-pas à faire défiler le texte en balayant l'écran avec votre doigt, de bas en haut

## Gestion des favoris

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

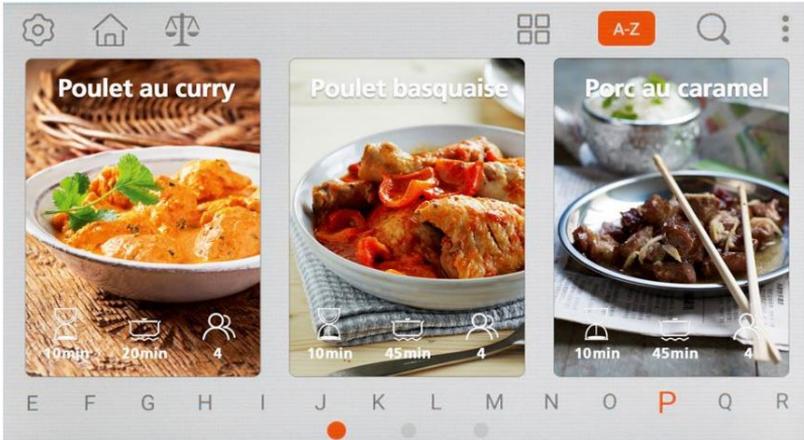
► lors de la réalisation ou lors de la consultation d'une recette, vous pouvez l'ajouter aux favoris en appuyant sur l'icône en forme de Cœur situé en haut et à droite de l'écran

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

► Vous pouvez supprimer la recette de vos favoris en appuyant à nouveau sur l'icône qui redeviendra de couleur grise.



Pour accéder à la liste des vos favoris, à partir de l'écran principal de réalisation des recettes pas-à-pas (exemple ci-dessous), appuyez sur l'icône symbolisé par 3 points verticaux



Après avoir appuyé sur les 3 points verticaux, la liste de votre recettes classées en "favoris", apparaîtra à l'écran.

► Vous pourrez, à ce moment-là, retirer une recette de vos "favoris", en appuyant sur l'icône symbolisant une poubelle (voir ci-dessous)



## EXEMPLES DE MAXIMUMS AUTORISES PAR FONCTION

### Fonction PETRIR

accessoires	programme	
	<p><b>Automatique</b> (vitesse, durée et température)</p>	<p>Pâte à pain pâte à pizza, pâte à tarte et gâteau, brisée et sablée, pâte à brioche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 500 à 550 g. de farine maximum + autres ingrédients</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

### Fonction RAPER/TRANCHER

accessoires	programme	
	<p><b>Automatique</b> (vitesse, durée et température)</p>	<p>Légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 500 g. maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

### Fonction HACHER

accessoires	programme	
	<p><b>Automatique</b> (vitesse, durée et température)</p>	<p>Légumes en morceaux, poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 500 g. maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<p><b>Automatique</b> (vitesse, durée et température) Ou durée 20 à 45 sec Vitesse 7 à 10.</p>	<p>Viande (porc et boeuf)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 500 g. maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> <li>▶ <b>sans os</b></li> </ul>

## Fonction MIXER

accessoires	programme	
	<p><b>Automatique</b> (vitesse, durée et température)</p>	<p>Fruits et Légumes pour la réalisation de boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2 litres maximum (tous ingrédients)</li> <li>▶ vitesse 8 à 12</li> <li>▶ durée 45 à 60 secondes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction PILER

accessoires	programme	
	<p><b>Manuel ou automatique Pulse</b> (vitesse, durée)</p>	<p>Fruits secs oléagineux (noisettes, amandes, noix de cajou, pistache, noix de Pécan)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 500 g. maximum</li> <li>▶ vitesse 8 à 12</li> <li>▶ durée 15 à 30 secondes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<p><b>Manuel ou automatique Pulse</b> (vitesse, durée)</p>	<p>Des glaçons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 10 à 20 glaçons suivant la taille et la consistance (+un peu d'eau)</li> <li>▶ vitesse 8 à 12</li> <li>▶ durée 5 à 10 secondes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction BROYER

accessoires	programme	
	<p><b>Manuel</b></p>	<p>Morceaux de fruits congelés pour réaliser du sorbet)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 à 600 g. maximum</li> <li>▶ vitesse 4 à 12 de <i>manière progressive</i></li> <li>▶ durée 1 à 2 minutes, <i>avec un arrêt toutes les 10 à 15 secondes pour rabattre les aliments collés sur la paroi, vers le centre du bol</i></li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction EMULSIONNER

accessoires	programme	
	<b>Manuel</b>	Blancs d'oeufs en neige <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 6 blancs d'oeufs maximum</li> <li>▶ vitesse 3 ou 4</li> <li>▶ durée 4 à 8 minutes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	Chantilly <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 450 g. maximum</li> <li>▶ vitesse 4</li> <li>▶ durée 3 minutes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	Mayonnaise <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 200 g. maximum</li> <li>▶ vitesse 4</li> <li>▶ durée 3 minutes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction CUIRE A L'EAU

accessoires	programme	
	<b>Manuel</b>	Oeufs à la coque <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 oeufs maximum</li> <li>▶ température 120°C</li> <li>▶ durée 3 à 4 minutes à compter de l'ébullition</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	Oeufs mollets <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 oeufs maximum</li> <li>▶ température 120°C</li> <li>▶ durée 5 à 7 minutes à compter de l'ébullition</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	Oeufs durs <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 oeufs maximum</li> <li>▶ température 120°C</li> <li>▶ durée 9 à 10 minutes à compter de l'ébullition</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction CUIRE A L'EAU

accessoires	programme	
	<b>Manuel</b>	<p>Morceaux de pommes de terre (cubes ou rondelles)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 7 à 800 g. maximum</li> <li>▶ température 120°C</li> <li>▶ durée 20 à 30 à compter de l'ébullition</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 ouvert... attention vapeur chaude risque de brulure</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	<p>Pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 4 à 500 g. maximum</li> <li>▶ température 100°C</li> <li>▶ durée: se référer aux indications du fabricant, sur l'emballage</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 ouvert... attention vapeur chaude risque de brulure</b></li> </ul>
	<b>Manuel</b>	<p>Petits pois, carottes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 à 600 g. maximum</li> <li>▶ température 100°C</li> <li>▶ durée 15 minutes</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 ouvert... attention vapeur chaude risque de brulure</b></li> </ul>

## Fonction CUIRE A LA VAPEUR

	<b>Automatique</b> (durée et température)	<p>Volailles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 à 600 g. maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>
	<b>Automatique</b> (température) + réglage de la durée	<p>Poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 à 550 g. maximum</li> <li>▶ durée 15 minutes maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## Fonction CUIRE A LA VAPEUR (suite)

accessoires	programme	
	<p><b>Automatique</b> (durée et température)</p>	<p>Haricots verts entiers, petits pois, pommes de terre coupées en morceaux, carottes coupées en rondelles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 5 à 600 g. maximum</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

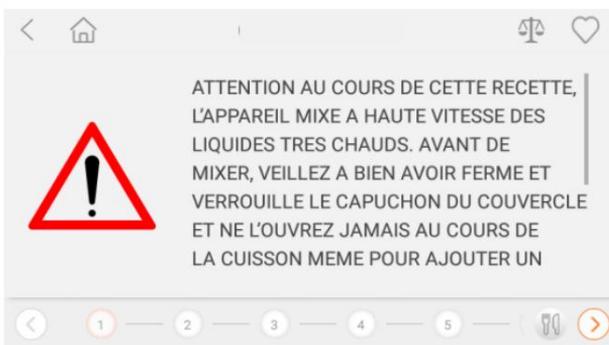
## Fonction MIJOTER

accessoires	programme	
	<p><b>Manuel ou automatique</b></p>	<p>Blanquette de veau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1,5 à 1,7 kg. maximum</li> <li>▶ température 100°C</li> <li>▶ durée automatique 60 minutes</li> <li>▶ vitesse 1</li> <li>▶ <b>capuchon N°1 page 6 fermé</b></li> </ul>

## 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

### Messages concernant la sécurité d'utilisation



Veillez bien fermer le couvercle



#### Avertissement de température élevée

La température actuelle est trop élevée, voulez-vous continuer à utiliser la vitesse maximale ?

Attention: Bol non détecté. Veuillez replacer le bol sur la base

#### Messages concernant l'utilisation de votre appareil

Souhaitez-vous mettre fin à cette action?

NON OUI

Attention : Bol non détecté. Veuillez replacer le bol sur la base.

OK

Le robot est en cours de fonctionnement. Veuillez l'arrêter ou appuyer sur pause avant de continuer

## 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>	<p>Il y a un court-circuit ou une surcharge du circuit électrique</p>	<p>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</p>
	<p>Le couvercle ou le panier vapeur n'est pas correctement fixé (donc le bol inox n'est pas verrouillé sur la base motorisée)</p>	<p>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>
	<p>Le couvercle n'est pas bien verrouillé</p>	<p>verrouillez correctement le couvercle afin qu'il soit bien mis sur le bol inox puis tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à alignement avec les poignées latérales du bol inox</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 le joint est positionné à l'envers... le côté le plus épais doit être monté dans le couvercle</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>L'appareil ne démarre pas</p>	<p>La base motorisée ne détecte pas la présence du bol</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 Ou Nettoyer les connecteurs sous le bol, puis repositionner le bol sur sa base</p>
<p>L'appareil ne démarre pas</p>	<p>Manque d'eau dans le bol en cas d'utilisation en mode vapeur</p>	<p>Ajoutez de l'eau dans le bol avec un minimum de 0,6 litre, afin d'éviter une surchauffe</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</p>	<p>surchauffe</p>	<p>Réarmez la sécurité thermique sous le bol (bouton silicone blanc) en appuyant de manière brève et ferme</p>

Impossible de mixer ou mélanger à une vitesse supérieure à 3	La vitesse est limitée à 3 en mode cuisson "manuelle" (pas dans le cas d'un programme défini)	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
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	Réenclenchez la sécurité thermique sous le bol (lorsqu'il est complètement froid) (bouton silicone blanc) (voir chapitre "protection par fusible thermique du bol")  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

- (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 "compact"
  - ▶ 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°10 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°11 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. Ne pas mouiller les broches électriques sous le bol, et ne pas les faire tremper dans l'eau ou un autre liquide (risque de court-circuit). Si le fond du bol présente des marques de brûlures, vous pouvez mettre 0,6 litre d'eau avec du vinaigre ou un produit dégraissant, positionner le couteau, faire chauffer le bol 2 minutes à 55/60°C puis, faire tourner le couteau en vitesse 9 à 12 pendant 30 secondes à une minute (couvercle de cuisson avec capuchon fermé). L'idéal est de nettoyer le fond du bol immédiatement après la fin de la préparation
- 6 **Autres accessoires** : Les accessoires doivent être nettoyés manuellement avec de l'eau savonneuse tiède puis rincer abondamment à l'eau claire. L'idéal étant de nettoyer les accessoires immédiatement après usage. Vous pouvez les mettre éventuellement au lave-vaisselle (sauf le bol inox), à condition que la température de nettoyage du lave-vaisselle ne dépasse pas 50°C
- 7 Lors du nettoyage du couteau N°6 et du disque N°20 (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 survolage 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

### 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° **04.42.63.15.33.**, **entre 9 et 12 heures**

**Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. Votre appareil doit impérativement nous être retourné avec notre accord préalable. Un N° de retour sera à indiquer en GROS sur votre colis (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, il sera refusé en réception (Nous vous conseillons de conserver votre emballage d'origine qui est le plus adapté au transport de votre appareil).** Il vous sera rendu dans les 3 semaines 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) où 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**

## DECLARATION DE CONFORMITE CE

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

Je soussigné, Sylvain COSSETINI, Président Directeur Général de la S.A.S NATURAMIX, déclare que le robot NATURAMIX ROBOT CUISEUR 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/A11 :2018
- EN 60335-1 : 2012/A2 :2019
- EN 62233 : 2008
- EN62311 : 2008
- EN 55014-1 :2017
- EN 55014-1 :2017/A11 :2020
- EN 55014-2 :2015
- EN IEC 61000-3-2 :2019
- EN 61000-3-3 :2013+A1:2019
- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3 :2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.4 :2020

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

- règlement de la commission (EC) N° 1725/2008
- EN 50564 :2011
- EN 60350-1 :2017

**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 COSSETINI, président directeur général NATURAMIX

Fait à AIX EN PROVENCE le 10/11/2021

