

ROBOT CULINAIRE

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Modèle : FP9042

Lisez ce manuel complètement avant utilisation et conservez le pour référence ultérieure

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions, et conservez-le pour référence ultérieure.
2. Avant d'utiliser, vérifiez que la tension de prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après le dysfonctionnement de l'appareil, ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
4. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou du comptoir.
5. Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas mettre la base du moteur dans de l'eau ou d'un autre liquide. Pour débrancher, tourner toute commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale en saisissant la fiche et non le cordon.
6. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation des appareils par une personne responsable de leur sécurité.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
8. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommager le Robot Culinaire. Un racleur ou une spatule peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
9. Évitez de contacter les pièces mobiles.
10. Ne jamais nourrir les aliments à la main. Toujours utiliser un poussoir alimentaire.
11. Avant de retirer le couvercle du pot de l'unité de puissance, éteignez l'appareil, attendez que les lames s'arrêtent complètement.
12. Ne pas utiliser les doigts pour nettoyer les aliments du disque de décharge lorsque l'appareil fonctionne. Une blessure par type de coupe peut en résulter.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
14. Retirez toujours l'ensemble de lame avant de verser le contenu du pot.
15. Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation de votre robot culinaire. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant le démontage.
16. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de l'unité pendant son fonctionnement. Si les aliments sont logés dans l'ouverture, utilisez un poussoir alimentaire ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser vers le bas. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez-le pour enlever les aliments restants.
17. Ne pas tenter de défaire le mécanisme antidémarrage du couvercle.
18. Les lames et les disques métalliques sont extrêmement vives, manipuler avec soins. Toujours tenez l'ensemble de lame avec le crisper ou stem, à l'écart du bord de coupe, lors de la manipulation et du nettoyage.
19. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais mettre les lames ou l'ensemble de lame en cercle sur l'arbre de transmission sans le pot d'opération correctement verrouillé en place.
20. Ne pas laisser l'appareil non surveillé durant l'utilisation.

21. Si l'appareil tombe ou est plongé accidentellement dans l'eau, débrancher le immédiatement. Ne pas toucher l'eau ! ne pas utiliser cet appareil après qu'il a tombé ou est plongé dans l'eau.
22. Pour réduire le risque de blessure à l'homme ou de dégât aux biens, ne jamais utiliser cet appareil en une position non stable.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que son but prévu.
24. L'utilisation des accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer le feu, le choc électrique ou les blessures.
25. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
26. Débrancher de la prise lors de non utilisation, avant de l'assemblage et du démontage des pièces, et avant le nettoyage.
27. **ATTENTION** : Ne jamais le plonger dans l'eau, débrancher-le avant de monter ou démonter les pièces.
28. **ATTENTION** : NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE JUSQU'À CE QUE LES LAMES S'ARRÊTENT.
29. Note : Ce robot culinaire est un appareil multifonction, la lame en plastique pour le pétrissage peut créer une performance maximale. Les autres pièces jointes recommandées peuvent générer beaucoup moins de courant.

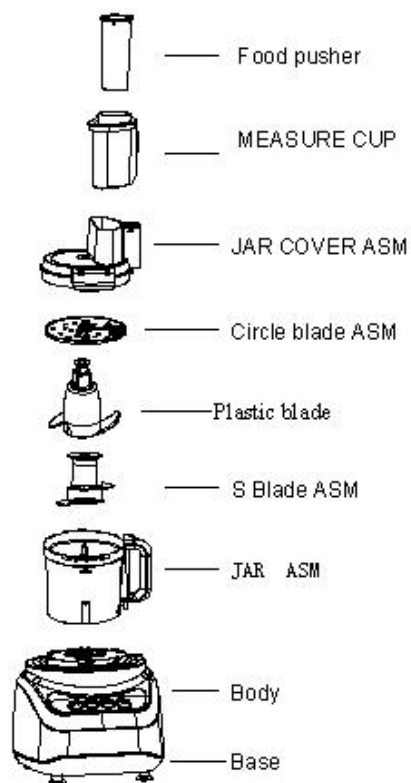
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTES SPÉCIALES SUR LA FICHE

Cet appareil incorpore une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche peut être insérée dans une prise polarisée seulement dans un sens. Si la fiche ne peut être insérée pleinement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne peut être insérée non plus, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche à une manière quelque quoi il en soit comme c'est une fonction de sécurité.

CONNAÎTRE VOTRE ROBOT CULINAIRE



| 英文 | 法文 | 英文 | 法文 |
|------------------|------------------------------|-------------|-----------------------|
| Food pusher | Pousseur alimentaire | S Blade asm | Ensemble de lame en S |
| Mesure cup | Tasse de mesure | Jar asm | Ensemble de pot |
| Jar cover asm | Ensemble de couvercle de pot | Body | Corps |
| Circle blade asm | Ensemble de lame en cercle | Base | Base |
| Plastic blade | Lame plastique | | |

PANNEAU DE CONTRÔLE



OFF : Lors que vous voulez arrêtez l'appareil durant le fonctionnement ou lors que la

machine finit la transformation ou lors que l'appareil n'est pas en utilisation, toujours appuyer sur le bouton "OFF".

PULSE : appuyer et maintenez le bouton pour les tâches de transformation courtes ou délicates. PULSE est utilisé le plus fréquemment, comme il donne un contrôle plus important sur la transformation alimentaire et la finesse.

LO : basse vitesse, il est convenable pour malaxage.

HI : haute vitesse, il est convenable pour découpage ou tranchage/écaillage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, déballez soigneusement le robot culinaire et ses accessoires et enlever tout matériel de packaging ou étiquette ou collants. Nettoyer toutes les pièces sauf la base de moteur en suivant les instructions dans "NETTOYAGE ET MAINTENANCE". Manipuler la lame "S" ou l'ensemble de lame en cercle avec extrême soin comme elles sont vives.

DÉCOUPAGE

1. En premier, assembler l'arbre de transmission dans la base de moteur, assurez-vous qu'il est bien en position.
2. Mettre le pot dans la base de moteur et tourner le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué en position. Assurez-vous qu'il est assemblé en place correctement, autrement l'appareil ne fonctionne pas.
3. Insérer la lame "S" dans l'arbre de transmission dans le pot en toute sécurité. En suite mettre les aliments préparés et coupés dans le pot. Les aliments doivent être coupés en petite taille d'abord (tels que 2cm*2cm*6cm pour le bœuf). Durant le coupage, vous pouvez ajouter des aliments via l'entonnoir d'alimentation avec le pousseur, ne jamais utiliser les aliments ou les doigts pour pousser les aliments dans l'entonnoir d'alimentation. Lors du coupage de fig, la proportion de fig à miel doit être 380 grammes : 300 grammes et le temps d'opération ne doit pas être supérieur à 30 secondes.
4. Mettre le couvercle sur le pot et tourner le dans le sens horaire jusqu'à ce que la manette du couvercle accroche dans la fente dans la poignée de pot. Assurez-vous qu'il est verrouillé en place correctement, autrement l'appareil ne fonctionne pas.
5. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Appuyer sur le bouton de vitesse correspondant en fonction de votre tâche. Vous pouvez couper jusqu'à 400 g des aliments suivants,
Substance dure : fromage, fruits secs, et quelques légumes(carottes, céleri...),
Substance douce : quelques légumes(oignons, épinards ...)
Viande crue et cuite (désossée et tranchée)
ATTENTION : Le temps d'opération totale ne doit pas être supérieur à 30 secondes.
6. Appuyer sur le bouton "OFF" et débrancher l'appareil après le coupage. Tenez la lame par son moyeu et enlever. Débloquer le pot en tournant dans le sens antihoraire hors de la base, et soulever-le. Vider les aliments préparés.
ATTENTION : la lame "S" est extrêmement vive et manipuler-le avec soins.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.
2. Vider le pot, démonter toutes les pièces détachables et rincer les dans l'eau tiède et savonneuse. Extrême soin doit être pris lors de la manipulation des lames comme il est très vif. Tous les accessoires sauf la base de moteur sont lavables au lave-vaisselle, mais le paramètre de la température ne doit pas dépasser 70°C. Ensuite sécher complètement.
3. Essuyer l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Ne jamais plonger dans l'eau comme un choc électrique est possible de se produire. Ensuite sécher complètement. Assurez-vous que la zone antidémarrage n'a pas de particule alimentaire.

POUR UN NETTOYAGE RAPIDE

Entre les tâches de transformation, verser un peu d'eau dans le pot, appuyer et

maintenir le bouton PULSE pour quelques secondes pour un nettoyage rapide.

MALAXAGE/MÉLANGE

1. En premier, assembler l'arbre de transmission dans la base de moteur, assurez-vous qu'il est bien bloqué en place.
2. Mettre le pot sur la base moteur et tourner-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se bloque en position. Assurez-vous qu'il est assemblé en place correctement, autrement, l'appareil ne fonctionne pas.
3. Insérer la lame plastique dans l'arbre de transmission dans le pot en toute sécurité.
4. Mesurer la farine avec la tasse de mesure et mettre-la dans le pot. La quantité maximale de farine est de 500 g.
5. Mettre le couvercle sur le pot et tourner le dans le sens horaire jusqu'à ce que la manette du couvercle clique dans la fente dans la poignée du pot. Assurez-vous qu'il est bloqué en position correctement, autrement l'appareil ne fonctionne pas.
6. Ajouter une cuillère à soupe d'huile dans l'appareil de l'entonnoir d'alimentation. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Appuyer sur le bouton HI vers le bas.
7. Ensuite ajouter de l'eau (la quantité maximale d'eau est de 300 g) avec la tasse de mesure de l'entonnoir d'alimentation lentement dans 20 secondes.
8. La proportion de farine et de l'eau est 10 :6. Assurez-vous que la quantité d'eau ne doit pas être supérieure à la quantité maximale indiquée.

Note : Ajouter un peu plus d'eau si la vitesse de transformation ralentit durant le fonctionnement de façon à faire le moteur tourner en douceur, autrement le moteur peut être abîmé. Durant le malaxage/mélange, pour éviter le secouement, appuyer sur le couvercle avec une main, et l'autre main tient la poignée.

9. Arrêter la transformation en appuyant sur le bouton OFF dès que la pâte commence à former une boule.

ATTENTION : Le temps de fonctionnement total n'est pas supérieur à 90 secondes.

10. Débrancher l'appareil, détacher le couvercle, enlever en premier la lame en plastique, et ensuite enlever la pâte.

Nettoyage

1. Débrancher l'alimentation électrique avant nettoyage.
2. Vider le pot et enlever le couvercle, la lame plastique, le poussoir, ensuite plonger-les dans l'eau et nettoyer-les avec un chiffon humide ou une brosse souple.
3. Essuyer l'extérieur de base avec un chiffon humide. Ne jamais plonger la base moteur dans l'eau comme le choc électrique peut se produire. Ensuite sécher complètement. Assurez-vous que la zone antidémarrage n'a pas de particule alimentaire.

TRANCHAGE/ÉCAILLAGE

1. En premier, assembler l'arbre de transmission dans la base de moteur, assurez-vous qu'il est bien bloqué en place.
2. Mettre le pot sur la base moteur et tourner-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se bloque en position. Assurez-vous qu'il est assemblé en place correctement, autrement, l'appareil ne fonctionne pas.
3. Insérer la lame en cercle dans l'arbre de transmission dans le pot en toute sécurité.

Note : si vous voulez trancher, rendre la surface vers le haut avec la lame de tranchage durant l'assemblage de l'ensemble de lame en cercle ; si vous voulez écailler, rendre la surface vers le haut avec le trou d'écaillage.

4. Mettre le couvercle sur le pot et tourner le dans le sens horaire jusqu'à ce que la manette du couvercle clique dans la fente dans la poignée du pot. Assurez-vous qu'il est bloqué en position correctement, autrement l'appareil ne fonctionne pas.
5. Appuyer sur le bouton de vitesse correspondant en fonction de vos tâches.

Note : la lame de tranchage/écaillage peut trancher/écailler les pommes de terre épaisses, les oignons, les concombres minces, les racines, les pommes et les carottes

6. Utiliser le poussoir pour alimenter les aliments dans l'entonnoir d'alimentation.

Les aliments doivent être coupés en taille propre pour entrer dans l'entonnoir d'alimentation (la longueur des aliments ne doit pas être inférieure à 120mm). Vous pouvez trancher/écailler les aliments jusqu'à 500 g.

7. Le temps total de fonctionnement ne doit pas être supérieur à 3 minutes.
8. Appuyer sur le bouton "OFF" et débrancher-le après la transformation. Enlever l'ensemble de la lame en cercle par son moyeu. Déverrouiller le pot en tournant dans le sens antihoraire hors de sa base, et soulever-le. Vider les aliments transformés.

ATTENTION : L'ensemble de lame en cercle est extrêmement vif, manipuler-le avec soins.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.
2. Vider le pot, démonter toutes les pièces détachables et rincer-les dans l'eau tiède et savonneuse. Extrême soin doit être pris lors de la manipulation des disques comme ils sont très vifs. Ensuite sécher-les complètement.
3. Essuyer l'extérieur de base avec un chiffon. Ne jamais plonger le dans l'eau comme le choc électrique est possible de se produire. Ensuite sécher complètement. Assurez-vous que la zone antidémarrage n'a pas de particule d'aliment.

Note : Certains aliments peuvent décolorer le disque de lame en cercle. C'est normal et n'abîme pas le plastique ni affecte pas la saveur des aliments. Frotter avec un chiffon trempé dans l'huile végétale pour enlever la décoloration.