

ROBOT CULINAIRE

MANUEL D'INSTRUCTION



Modèle: FP9042A-GS

220-240 V~, 50 -60Hz, 500 W

Bien lire les instructions avant d'utiliser l'appareil et conserver-les pour référence ultérieure.

GARANTIES IMPORTANTES

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

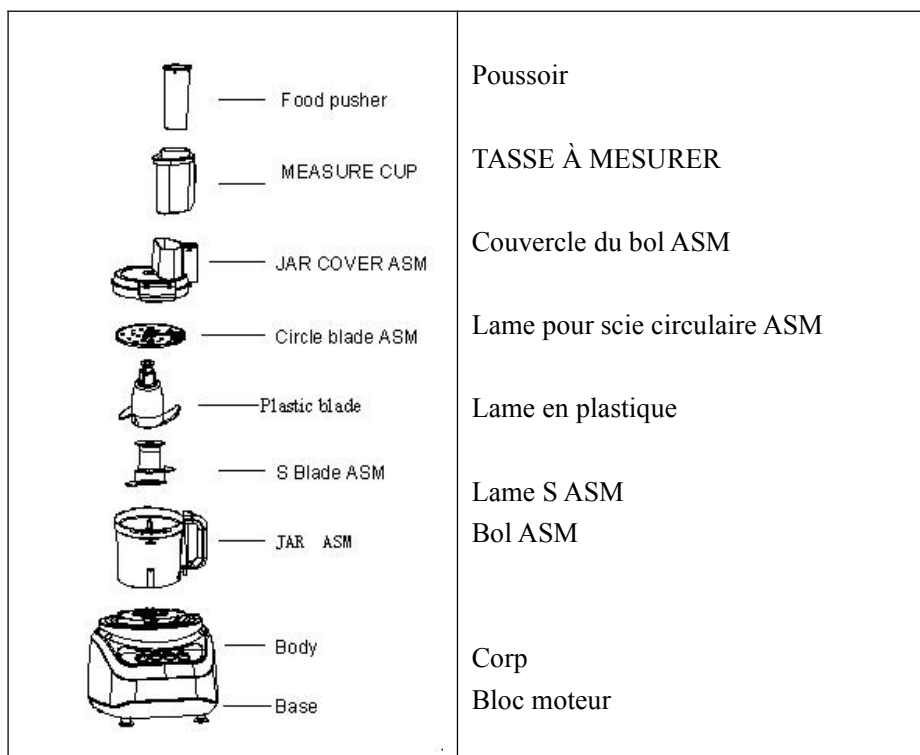
1. Lisez toutes les instructions, et enregistrez-les pour référence ultérieure.
2. Avant de l'utiliser, vérifiez que la tension de la prise du mur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez jamais un appareil électrique avec une prise ou un fil endommagé, surtout si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil chez un technicien qualifié pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
4. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
5. Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas mettre la base du socle du moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Pour débrancher, placez les commandes à la position "OFF", puis retirez la fiche électrique de la prise de courant en saisissant la fiche et non le câble.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par les enfants ou à proximité d'eux.
8. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du couteau et du disque mobiles durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement du robot culinaire. On peut se servir d'un racloir ou d'une spatule, mais seulement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
10. Ne mettez jamais les aliments avec les mains. Utilisez toujours le poussoir.
11. Avant de retirer le couvercle du bol de l'unité moteur, éteignez l'appareil et attendez que les lames s'arrêtent complètement.
12. N'utilisez pas les doigts pour érafler la nourriture à partir du disque de décharge tandis que l'appareil fonctionne. Les dommages de type de coupe peuvent résulter.
13. Soyez certain que le couvercle soit bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
14. Veillez toujours à retirer l'ensemble des lames avant de verser le contenu du bol.
15. Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation de votre robot culinaire. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de le démonter.
16. Ne mettez jamais vos mains ou des objets dans les ouvertures de l'appareil pendant son fonctionnement. Si de la nourriture se loge dans l'ouverture, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour la pousser vers le bas. Si cette méthode ne marche pas, arrêtez le moteur puis démontez-le pour retirer les aliments restants.
17. Ne pas tenter de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. Les lames et le disque en métal sont extrêmement tranchants, manipulez-les avec précaution. Tenez toujours l'ensemble de lame par la poignée ou la tige, loin du bord tranchant, lors de la manipulation et du nettoyage.
19. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de traitement ou l'ensemble de lames pour scie circulaire sur l'arbre d'entraînement sans le bol de traitement verrouillé correctement.
20. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
21. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas l'appareil dans l'eau. Ne pas le passer dans l'eau! Ne pas utiliser cet appareil après qu'il soit tombé dans l'eau ou qu'il soit immergé dans l'eau.
22. Pour réduire le risque de blessures corporelles et le risque de dommages matériels, n'utilisez jamais cet appareil dans une position instable.

23. Ne pas utiliser cet appareil autrement que pour l'utilisation prévue.
24. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
25. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
26. Débranchez-le de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
Attention: ne jamais plonger-le dans l'eau, débranchez-le avant d'insérer ou d'enlever les pièces.
27. Avertissement: NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE JUSQU'A CE QUE LES LAMES S'ARRÊTENT COMPLÈTEMENT.
28. Remarque: Ce Robot Culinare est un appareil de multifonctions, la lame en plastique pour pétrir peut créer une puissance maximale. Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins de courant.
29. Soyez prudent lorsque vous utilisez les lames coupantes tranchantes lors de la vidange et du nettoyage du bol.
30. Il faut faire attention lorsqu'un liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou dans le mélangeur, car le liquide peut être renvoyé hors de l'appareil en raison d'une brusque vaporisation.
31. Éteignez toujours l'appareil et débranchez le câble d'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
32. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
33. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
34. Type Y: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent deservice ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
35. Le temps d'opération et les paramètres de vitesse pour les accessoires doivent être fournis (Détails)
36. Débranchez toujours le mélangeur de la prise, s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
37. Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
38. Comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments. (Détails);
39. Éteignez toujours l'appareil et débranchez le câble d'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
40. Soyez prudent lorsque vous utilisez les lames coupantes tranchantes lors de la vidange et du nettoyage du bol.

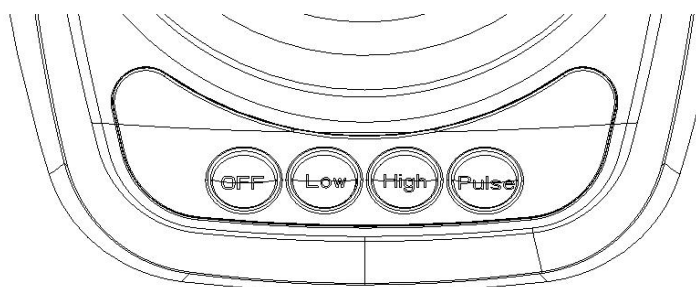
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONNAISSEZ VOTRE ROBOT CULINAIRE



PANNEAU DE CONTRÔLE



OFF: Lorsque vous souhaitez arrêter l'appareil durant le fonctionnement ou lorsque le traitement est terminé ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez toujours sur le bouton "OFF".

PULSE: Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour des tâches de traitement courtes ou délicates. PULSE est le bouton le plus souvent utilisé, car il permet à un meilleur contrôle sur le traitement des aliments et la finesse.

LO: Vitesse faible, il convient pour pétrir ou mélanger.

HI: Vitesse forte, il convient pour hacher ou trancher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, déballez soigneusement le robot culinaire et ses accessoires, retirez également tous les emballages, les étiquettes ou les autocollants. Nettoyez toutes les pièces sauf le socle du moteur en suivant les instructions du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN". Manipulez la lame "S" ou l'ensemble de la lame pour scie circulaire avec une extrême prudence car elles sont tranchantes.

UTILISEZ VOTRE ROBOT CULINAIRE

COUPER

1. D'abord, installez l'arbre d'entraînement sur la base moteur, assurez-vous qu'il est bien positionné.
2. Placez le bol sur la base moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur sa position. Assurez-vous qu'il est bien assemblé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Insérez solidement la lame "S" dans l'arbre d'entraînement dans le bol.

Ensuite, placez les aliments préparés à couper dans le bol. La nourriture doit être coupée d'abord en petite taille (par exemple 2cm*2cm*6cm pour le bœuf). Pendant le coupage, vous pouvez ajouter de la nourriture à travers l'entonnoir d'alimentation avec le poussoir, ne jamais utiliser les aliments ou le doigt pour pousser les aliments restants dans l'entonnoir d'alimentation. Lorsqu'on coupe la figue, la proportion figue/miel doit être de 380g : 300g et le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 30S.

4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'attache du couvercle s'enclenche dans la fente de la poignée du bol. Assurez-vous qu'il soit verrouillé correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.

5. Branchez l'appareil à la source d'alimentation électrique. Appuyez sur le bouton de vitesse correspondant selon vos besoins. Vous pouvez hacher jusqu'à 400 g de produits alimentaires, comme suivants,

Substance dure: fromage, fruits secs et certains légumes (carottes, céleri ...),

Substance douce: certains légumes (oignons, épinards ...)

Viande crue et cuite (désossée et tranchée)

ATTENTION: le temps de fonctionnement total ne doit pas dépasser 30 secondes.

6. Appuyez sur le bouton "OFF" et débranchez l'appareil après le découpage. Prenez la lame en tenant son moyeu et enlevez-le. Débloquez le bol de sa base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez-le. Videz les aliments traités. ATTENTION: La lame "S" est extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Videz le bol, démontez toutes les pièces détachables et lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Faites très attention lors de la manipulation de la lame car elle est très tranchante. Tous les accessoires, à l'exception de la base moteur, vont au lave-vaisselle, mais la température réglée ne doit pas dépasser 70 °C. Ensuite, séchez-les complètement.
3. Essuyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Ne jamais le plonger dans l'eau car il est possible de provoquer un choc électrique. Ensuite, séchez-le complètement. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de particules alimentaires.

POUR UN LAVAGE RAPIDE

Entre les actions, versez de l'eau dans le bol, appuyez et maintenez le bouton PULSE pendant plusieurs secondes pour un lavage rapide.

PÉTRIR /MÉLANGER

1. D'abord, mettez l'arbre d'entraînement dans la base moteur, assurez-vous qu'il est bien mis en position.
2. Placez le bol sur la base moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position. Assurez-vous qu'il soit correctement assemblé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Insérez solidement la lame en plastique dans l'arbre d'entraînement dans le bol.

4. Mesurez la farine avec une tasse à mesurer et les mettez dans le bol. La quantité maximale de farine est de 500 g.
 5. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette du couvercle s'enclenche dans la fente de la poignée du bol. Assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
 6. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile dans l'appareil à travers l'entonnoir d'alimentation. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Appuyez sur le bouton HI.
 7. Ensuite, ajoutez lentement de l'eau (la quantité d'eau maximale est de 300 g) avec une tasse à mesurer à travers l'entonnoir d'alimentation dans les 20 s.
 8. La proportion farine/eau est de 10: 6. Assurez-vous que la quantité d'eau ne dépasse pas la quantité maximale d'eau spécifiée.
- Remarque:** Ajoutez plus d'eau si la vitesse de traitement ralentit durant le fonctionnement afin de faire fonctionner le moteur en douceur, sinon le moteur peut être endommagé. Durant le pétrissage/mélange, pour éviter le tremblement, appuyez sur le couvercle avec une main et tenez la poignée avec l'autre main.
9. Arrêtez le fonctionnement en appuyant sur le bouton OFF dès que la pâte commence à former une boule.
- ATTENTION: le temps de fonctionnement total ne doit pas dépasser 90 secondes.
10. Débranchez l'appareil, détachez le couvercle, retirez d'abord la lame plastique, puis retirez la pâte.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Videz le bol et retirez le couvercle, la lame plastique, le poussoir, puis plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un chiffon humide ou une brosse douce.
3. Essuyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Ne jamais plonger la base moteur dans l'eau, car il est possible de provoquer un choc électrique. Ensuite, séchez-les complètement. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de particules alimentaires.

Trancher/ Couper

1. D'abord, mettez l'arbre d'entraînement dans la base moteur, assurez-vous qu'il est bien mis en position.
2. Placez le bol sur la base moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position. Assurez-vous qu'il soit correctement assemblé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Insérez solidement la lame en plastique dans l'arbre d'entraînement dans le bol.

Remarque: si vous voulez trancher, mettez la surface avec la lame de coupe vers le haut durant l'assemblage de l'ensemble de lame pour scie circulaire; Si vous voulez couper, mettez la surface avec un trou de découpage vers le haut.

4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette du couvercle s'enclenche dans la fente de la poignée du bol. Assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
5. Appuyez sur le bouton de vitesse correspondant selon vos besoins.

Remarque: la lame trancher/couper peut fortement trancher/couper: pommes de terre, oignons; finement trancher/couper: les concombres, les racines, les pommes et carottes...

6. Utilisez le poussoir pour insérer les aliments dans l'entonnoir d'alimentation. Les aliments doivent être coupés en taille appropriée pour convenir à l'entonnoir d'alimentation (la durée de la nourriture doit être inférieure à 120 mm). Vous pouvez trancher/ couper jusqu'à 500g de nourriture.
7. Le temps de fonctionnement total ne doit pas dépasser 60s.

8. Appuyez sur le bouton "OFF" et débranchez l'appareil après le traitement. Retirez l'ensemble de la lame pour scie circulaire par son moyeu, débloquez le bol de sa base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le. Videz les aliments traités.

ATTENTION: L'ensemble de la lame pour scie circulaire est extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Videz le bol, démontez toutes les pièces détachables et lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Faites très attention lors de la manipulation de la lame car elle est très tranchante. Ensuite, séchez-les complètement.
3. Essuyez l'extérieur de la base avec un chiffon. Ne jamais plonger-le dans l'eau, car il est possible de provoquer un choc électrique. Ensuite, séchez-les complètement. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de particules alimentaires.

Remarque: Certains aliments peuvent décolorer le disque de la lame pour scie circulaire. Ceci est normal et il ne nuira pas au plastique et n'affectera pas la saveur de la nourriture. Frottez avec un chiffon trempé d'huile végétale pour éliminer la décoloration.