

MOULINEX

PREPARATEUR

CULINAIRE

HF4568

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

CLICKCHEF



FR

DE

NL

IT

EN

PL

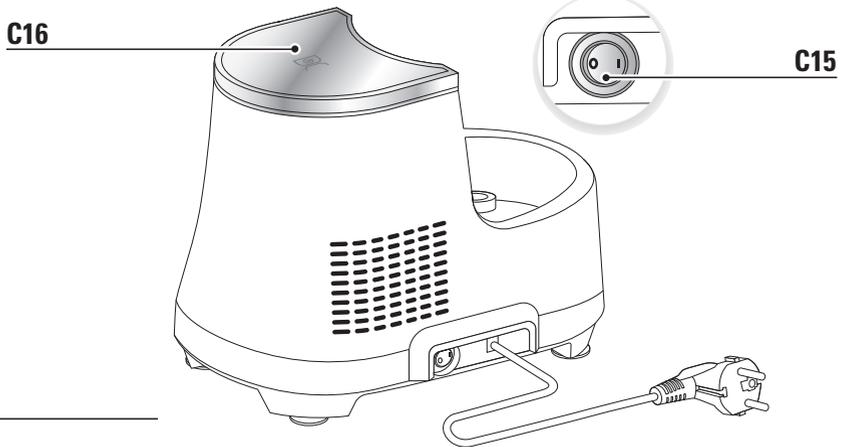
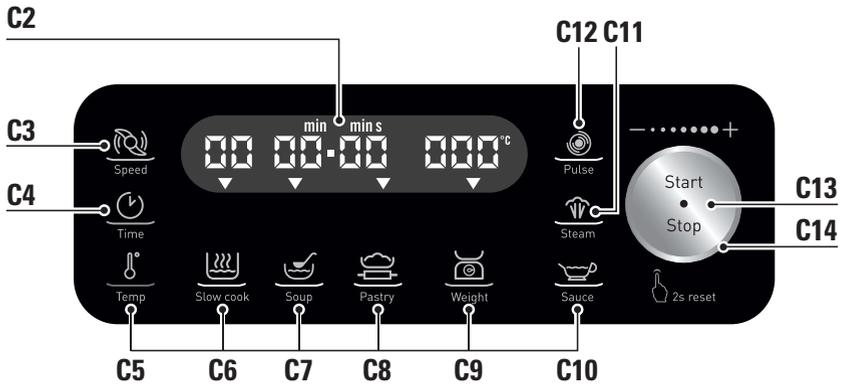
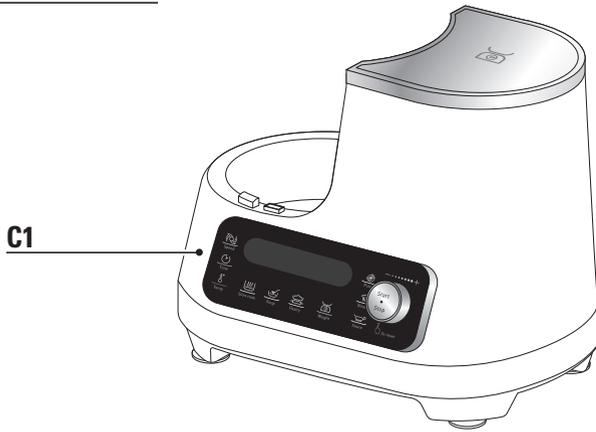
ES

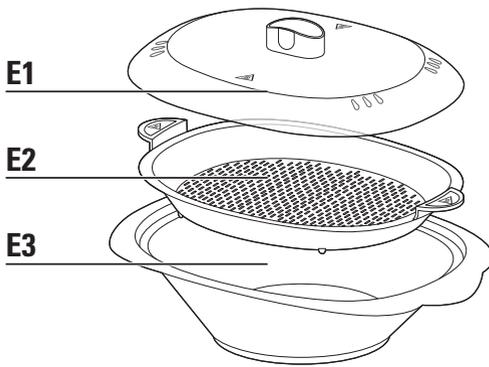
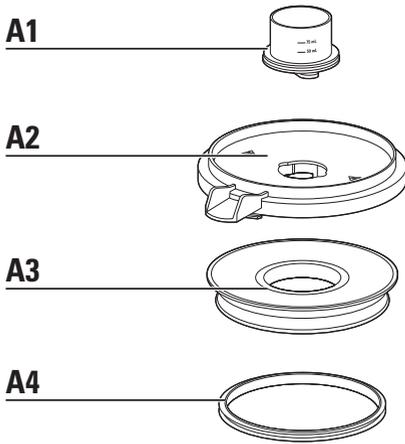
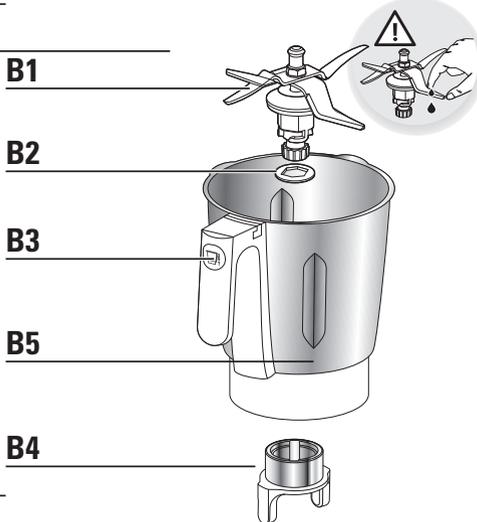
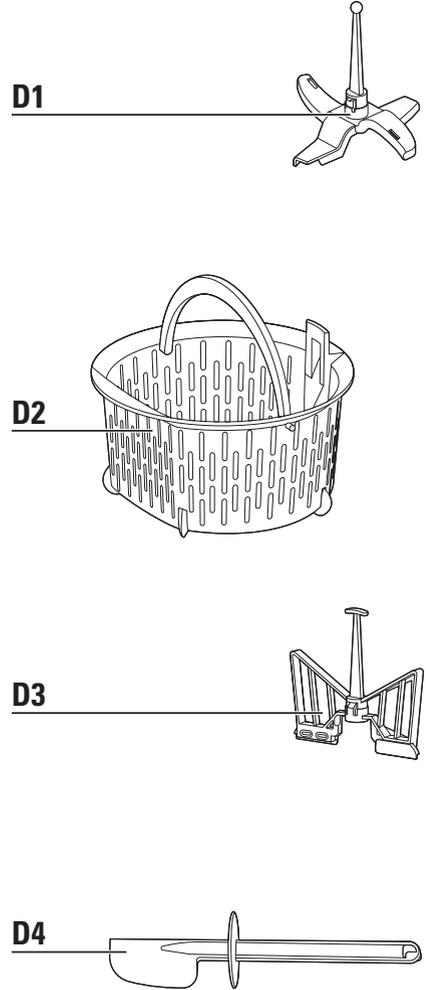
PT

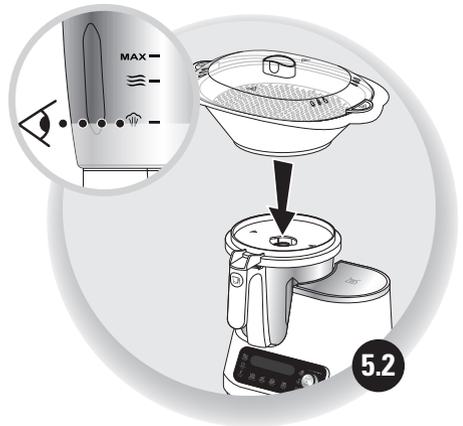
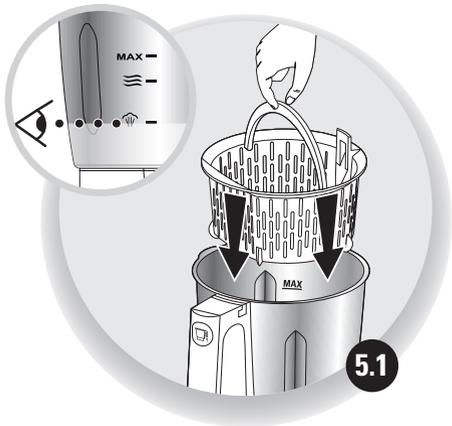
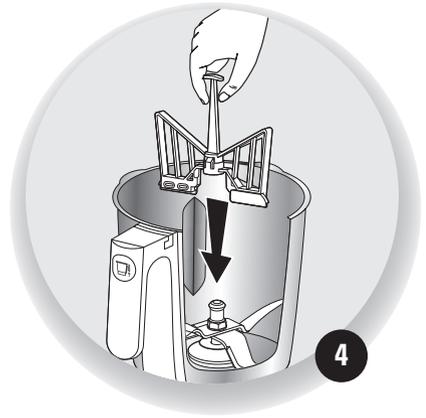
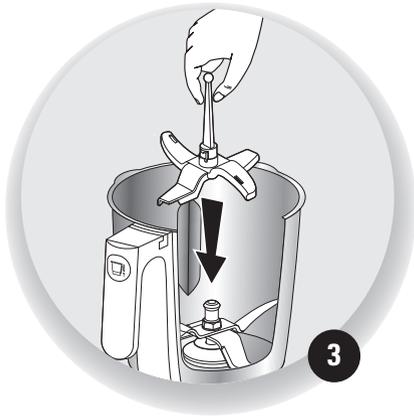
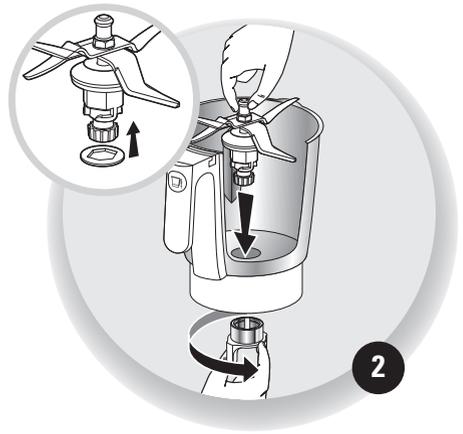
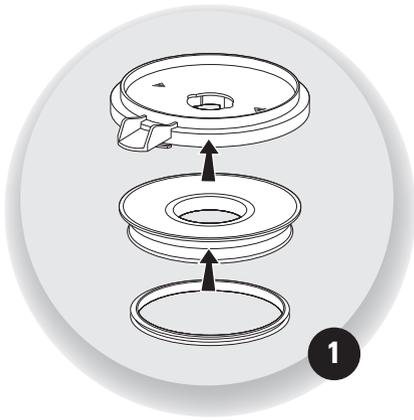
RU

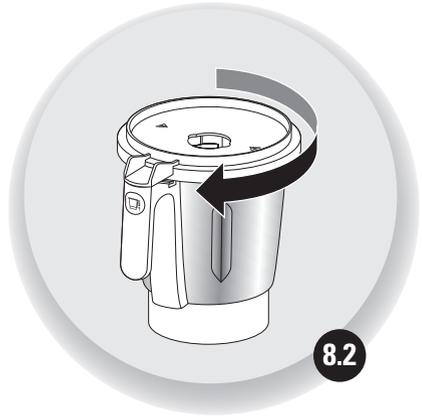
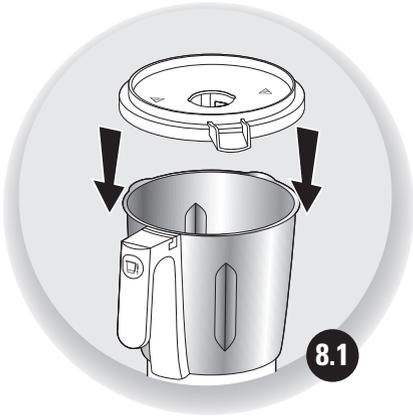
UK

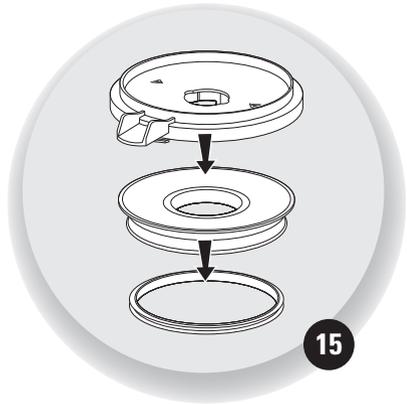
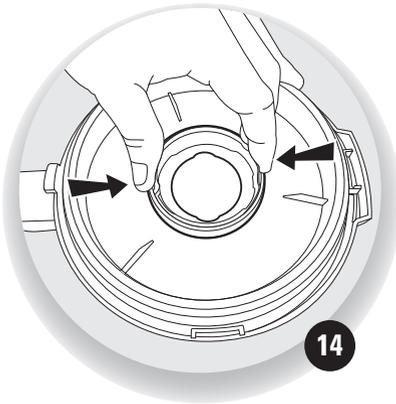
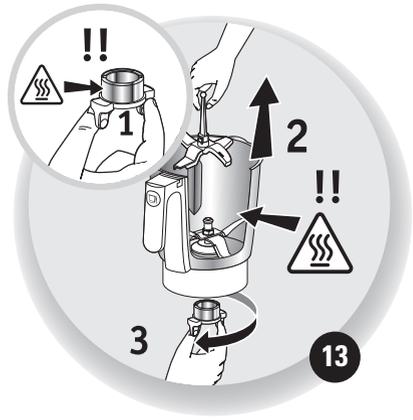
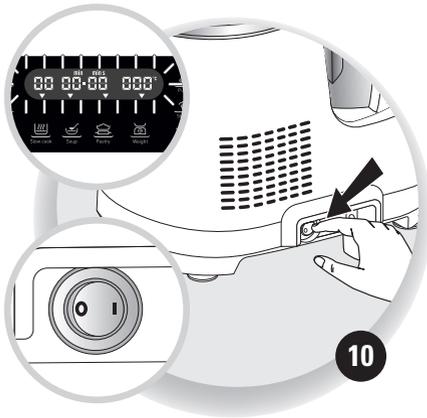
C



E***A****B****D**







CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées : bouchon, bol inox, couvercle, accessoires, panier vapeur interne et externe* (selon modèle). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée, base).
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une

minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (C) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à

caractère résidentiel.

- des environnements du type chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT: Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**
- **Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc).**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le sous couvercle, si le sous couvercle n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**
- **Après toute utilisation de l'appareil en mode cuisson, enlever le bouchon doseur pour laisser sortir la vapeur, et attendre que celle-ci ait disparu avant d'ouvrir le couvercle.**

AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau (B1) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le bol dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en

raison d'une ébullition soudaine.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez-vous de ne toucher que la poignée du bol et le bouchon doseur pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé. Faites le réparer dans un centre service agréé (voir liste dans le livret service).**
- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus avant de retirer le bol de sa base.**
- **En fonction chauffe uniquement, n'utilisez jamais le bol sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 7**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 7**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 5.1 - 5.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur

ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.

- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électroménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon doseur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez jamais votre bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

MARCHES HORS EUROPE UNIQUEMENT

- 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.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- **En fonction chauffe seule :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- **Dans toutes les utilisations en mode mixage ou blender :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- **En fonction chauffe seule :** Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiel.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments à usage domestique, à l'intérieur de la maison.



En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de sauces, de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes et de desserts.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

A Ensemble Couvercle

- A1 Bouchon doseur
- A2 couvercle
- A3 Sous couvercle
- A4 Joint

B Ensemble bol

- B1 Couteau
- B2 Joint
- B3 Bouton de déverrouillage
- B4 Bague de verrouillage
- B5 Bol inox

C Base bloc moteur

- C1 Bloc moteur
- C2 Ecran LCD
- C3 Touche vitesses
- C4 Touche temps
- C5 Touche température
- C6 Programme mijotés
- C7 Programme soupe

C8 Programme pâtisserie

- C9 Fonction balance
- C10 Programme sauce
- C11 Programme vapeur
- C12 Pulse
- C13 Bouton Start / Stop
- C14 sélecteur rotatif +/-
- C15 interrupteur Marche / Arrêt (O/1)
- C16 plateau de la balance

D Accessoires

- D1 Mélangeur
- D2 Panier vapeur interne
- D3 Batteur
- D4 Spatule

E* Panier vapeur externe *

- E1 Couvercle
- E2 Plateau
- E3 base panier vapeur

*selon modèle

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance : 1000W : résistance chauffante / 400W : moteur

Plage de température : de 30° à 120°C
réglable par pas de 5°C.

Plage de durée de fonctionnement : jusqu'à 2H

Nombre de vitesses : 12 vitesses + pulse

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation :

Lisez attentivement ce mode d'emploi. En le parcourant, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de mijotés, soupes, cuissons vapeur, desserts, et sauces mais également la pesée de vos ingrédients.

Conservez-le afin de vous y reporter ultérieurement : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.

Veillez à retirer tous les emballages de votre produit.

Nettoyez les différents éléments : ensemble couvercle, ensemble bol, accessoires, panier vapeur externe * à l'aide d'eau savonneuse. (Cf. § NETTOYAGE de ce mode d'emploi).

Attention la base ne doit pas être placée sous l'eau.

Mise en service de l'appareil :

Votre appareil dispose d'un cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et appuyez sur l'interrupteur (C15) au dos du bloc moteur (cf. Fig. 10)

Mise en place du bol et des accessoires :

Sortez le bol de la base de l'appareil en prenant la poignée d'une seule main, et en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bol (B3). Ouvrez le couvercle. Si nécessaire positionnez l'accessoire choisi sur le couteau hachoir. Incorporez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Repositionnez le bol sur la base de l'appareil en le manipulant par la poignée de préhension puis lancez le programme souhaité.

Pour l'utilisation du panier vapeur interne ou externe*, veillez au préalable à remplir le bol jusqu'au repère vapeur (cf. Fig. 5.1-5.2).

Mise en place de l'ensemble couvercle :

Le couvercle du produit est composé de trois éléments : le couvercle, le sous-couvercle et le joint d'étanchéité.

Ces 3 éléments sont livrés assemblés. Ces 3 éléments peuvent se séparer pour faciliter le nettoyage du couvercle.

Attention vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle quand le bol est placé sur la base. Pour ouvrir le couvercle vous devez enlever le bol de la base bloc moteur.

La mise en place du couvercle ne doit être effectuée que si le joint est placé sur le porte joint du sous-couvercle et si le sous-couvercle est fixé au couvercle.

Mise en marche :

Sélectionnez le programme automatique souhaité en appuyant sur la touche correspondante ou choisissez vous-même vos paramètres de cuisson avec les fonctions manuelles.

Appuyez sur le bouton Start / Stop (C13) pour lancer le programme.

L'appareil démarre uniquement si le bol est correctement positionné sur la base et si l'ensemble couvercle est correctement positionné sur le bol. Si le bol n'est pas bien positionné sur la base, le code erreur E3 s'affiche. Lors de la manipulation du bol pendant votre recette sortez le bol de la base en prenant la poignée d'une seule main. Si le bol est plein, pour plus de facilité aidez-vous de la zone de préhension à l'arrière du couvercle avec votre seconde main.

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

			Prog.						
Couteau hachoir	Hacher / Mixer		Mixer des soupes		10	2min	2L	100°C	
			Mixer des compotes		10	20s	1.2kg	-	
			Mixer des smoothie		12	2min	2L	-	
			Hacher des légumes		12	15s	500g	-	
			Hacher de la viande		12	15s	500g	-	
			Hacher du poisson	12	10s	500g	-		
	Pétrir / Concasser		Pétrir les pâtes levées (brioche...)		3	12min	600g	-	
			Pétrir les pâtes à pain blanc		4	3 min	800g	-	
			Pétrir les pâtes à pain spéciaux		4	3min	600g	-	
			Pétrir les pâtes brisées, sablées		4	3min	750g	-	
			Pâtes à gaufres, crêpes, quatre quarts		5	2min30s	1.5L	-	
			Piler de la glace				2x 10s	12 pièces	-
			Hacher des noisettes			12	30s	500g	-
			Batteur		Emulsionner / Incorporer		Œufs en neige		4
Sauce (Béchamel)		1		13min			1L	90°C	
Mayonnaise		4		2min			0.5L	-	
Crème fouettée		4		8min			0.4L	-	
Purée de pommes de terre		4		1min			1L	-	
Mélangeur	Mélanger		Rissolés		1	5min	300g	120°C	
			Mijotés		0 ou 1	2 heures	2L	100°C	
			Risottos		1	18min	1.4kg	95°C	
Panier vapeur	Interne		Cuisson vapeur		-	5 à 60min	800g	100°C	
			Soupes avec morceaux		10	2min	2L	100°C	
	Externe*		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		-	5 à 60min	1.2kg	120°C	

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

Ne jamais dépasser le niveau MAX (2L) indiqué sur le bol.

Pour les préparations liquides, il est conseillé de ne pas dépasser le niveau ≡ (1,5L) indiqué sur le bol.

Pour les cuissons vapeur, il est conseillé de ne pas dépasser le niveau ∩ (0,7L) indiqué sur le bol.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur (C15) sur 1, l'écran LCD (C2) affiche tous les paramètres à "0" (Cf. Fig. 10)

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



1- Appuyez sur le programme de votre choix, les paramètres par défaut du programme s'affichent.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés. Vous pouvez faire évoluer le temps, la température et la vitesse (se reporter au tableau page suivante) appuyez sur le paramètre que vous voulez changer (C3 ou C4 ou C5)



3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur rotatif +/- (C14).



4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (C13) pour démarrer le programme.

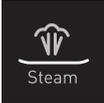
5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 5 bips.

A la fin du programme sauce, le moteur continue à tourner afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol.

Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

Lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop" pour repartir à zéro.

FR DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Programmes	réglage paramètres	Vitesse	Temps par défaut	Température par défaut
Mijoté		Vitesse 0	Lente avec intermittence	"1 heures (1min à 2 heures)"	"100°C (80°C à 100°C)"
		Vitesse 1	Lente	"1 heures (1min à 2 heures)"	"100°C (80°C à 100°C)"
Soupe		/	Vitesse lente pendant la cuisson puis mixage pendant 2 min après la cuisson	"35mins (25min à 45min)"	100°C
Pâtisserie		Vitesse 3	Vitesse intermittente pour pâte levée (brioche...)	"12 minutes (5s à 12 minutes)"	/
		Vitesse 4	Vitesse continue pour pâte lourde (pain, pâte à tarte...)	"3 minutes (5s à 3 minutes)"	/
		Vitesse 5	Vitesse continue pour pâte légère (4/4, cake...)	"2 minutes 30s (5s à 2 minutes 30s)"	/
Vapeur		"100°C Panier interne"	Aucune	"30 minutes (5min à 60min)"	100°C
		"120°C Panier externe"	Aucune	"30 minutes (5min à 60min)"	120°C
Sauce		/	"Vitesse 1 par défaut (Vitesse 1 à vitesse 4)"	"10 minutes (1min à 60min)"	"85°C (60°C à 105°C)"

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)

- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation vapeur.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Quantités max pour le programme vapeur				
Niveau d'eau dans le bol : 700ml	Panier vapeur interne (100°C)		Panier vapeur externe* (120°C)	
	Quantités max	Temps de cuisson	Quantités max	Temps de cuisson
Carottes coupées	700g	35 minutes	1kg	45 minutes
Cubes de courgettes	600g	25 minutes	1kg	35 minutes
Brocolis en morceaux	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Chou-fleur en morceaux	400g	25minutes	1kg	35 minutes
Blancs de poireaux tranchés	400g	30 minutes	800g	40 minutes
Poivrons rouges ou verts en lamelles	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Cubes de pommes de terre	800g	30 minutes	1.2kg	40 minutes
Filets de poisson frais ou décongelés	500g	15 minutes	1kg	25 minutes
Poissons entiers frais ou surgelés			800g	30 minutes
Moules			1.5kg	30 minutes
Gambas entières ou décongelées	500g	15minutes	800g	25 minutes
Blancs de poulets	500g	25 minutes	1kg	35 minutes
Filets de porc	500g	30 minutes	1kg	45 minutes

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

Utilisation manuelle du tableau de commandes :

Ce mode permet de personnaliser les paramètres de préparation selon votre convenance.

Bouton "Speed" (C3) : sélectionnez la vitesse moteur, jusqu'à 12 vitesses progressives et continues.

Bouton "Temp" (C5) : sélectionnez la température de cuisson de 30° à 120°.

Bouton "Time" (C4) : sélectionnez la durée de fonctionnement jusqu'à 2H d'utilisation continue.

Bouton "Pulse" (C12) : pour donner un coup de boost rapide sans réglage.

BOUTON START/STOP : Ce bouton a 4 fonctions :

- Pour démarrer ou arrêter une préparation: **START / STOP (C13)**
- Pour augmenter ou diminuer les paramètres en tournant le bouton sélecteur +/- (C14) dans un sens ou dans l'autre.
- Pour mettre sur pause une préparation une fois que l'appareil est lancé.
- Pour réinitialiser les paramètres sélectionnés par une pression de 2 secondes.

MODE MANUEL



1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse **(C3)** ou le sélecteur température de cuisson **(C5)** ou le sélecteur temps **(C4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran.



2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(C14)**. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.



3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "Start" **(C13)**. Lorsque votre appareil démarre, une lumière blanche s'allume autour du bouton START / STOP pour indiquer que le programme est démarré. Vous avez alors la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". La programmation est alors en mode pause, la lumière blanche est alors clignotante, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop" pour repartir à zéro.

4- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 5 bips.

Fonctions Pulse

Pour une utilisation du **pulse** (marche intermittente), activez et arrêtez la fonction par simple pression du sélecteur "pulse". Ici également, l'écran LCD vous assiste en vous indiquant le temps d'utilisation.

BALANCE DE CUISINE INTÉGRÉE.

- Sélectionnez le programme " Weight " (C9) pour démarrer la fonction balance. Celui-ci s'affiche à la place de la température.
- La tare se fait automatiquement : L'écran indique alors 0000 g quand la tare est faite.
- Posez le bol du robot ou tout autre récipient sur la balance.
- Pour tarer de nouveau la balance, faire un appui court sur le programme weight, les 0000 g s'affichent de nouveau.
- Ajoutez alors les ingrédients jusqu'à la quantité souhaitée.
- Pour sortir du mode balance réalisez un appui long sur le programme «weight».

- Cette balance vous permet de mesurer vos ingrédients au gramme près jusqu'à 5kg. Pour les liquides utilisez le verre mesureur.
- Vous pouvez utiliser la balance pendant que votre robot est en fonctionnement, ou vous pouvez aussi utiliser la balance seule comme simple accessoire même quand vous ne cuisinez pas avec votre robot.

Attention

- S'il y a trop de poids sur la balance : l'écran indique «stop»
- Si la quantité devient négative : l'écran indique « --- »

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL (E4)

Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.



Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ou de recettes personnelles (Internet et autres...), ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE

EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur. Dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage " E4" apparait sur l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "E4" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 (C15) sur la position 1 "ON".
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Basculer l'interrupteur de mise en marche sur la position OFF puis basculer-le à nouveau sur la position ON pour utiliser votre appareil.

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi. Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans le livret de garantie).

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(C)** sous l'eau courante.
- Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Sortez le bol de sa base en prenant la poignée d'une seule main et en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bol **(B3)**
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant vers la droite. Retirez le couvercle avec précaution.
- Les éléments du couvercle (joint, sous couvercle et couvercle) sont démontables. Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le sous couvercle du couvercle en appuyant sur les deux ergots du couvercle tout en tirant le sous-couvercle (cf fig. 14)
- **Prenez des précautions lors de la manipulation du couteau hachoir. Celui-ci possède des lames extrêmement coupantes.**
- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez le couteau en dévissant la bague en dessous du bol en faisant attention à ne pas vous couper.
 - nettoyez le bol, le couteau, les accessoires, le panier vapeur interne, le panier vapeur externe*, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'entartrage du bol ou de tâches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule **(D4)** ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(C1)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception du bol et du couteau.
- Les accessoires, le couteau amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(B)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Pour ne pas altérer les matériaux du couteau **(B1)**, ne le laissez pas tremper dans l'eau trop longtemps.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour faciliter le rangement de votre appareil, placer le panier vapeur interne dans le bol et les deux accessoires mélangeur et batteur dans le panier vapeur et fermer le couvercle.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité (A4) sur le sous-couvercle (A3) et clipsez l'ensemble sur le couvercle (A2) .
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
	Le sous couvercle n'est pas présent.	Clipser le sous couvercle équipé de son joint dans le couvercle.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le joint (B2) n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint (B2) est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage est mal serrée.	Verrouillez correctement la bague.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage « E1 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E2 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E3 »	Le bol n'est pas sur le bloc moteur ou il est mal positionné sur le bloc moteur, le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Enlever le bol du bloc moteur, verrouiller correctement le couvercle et remettre l'ensemble sur le bloc moteur. Si le défaut persiste, rapporter l'appareil au SAV.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage « E4 »	Surchauffe de l'appareil. L'appareil a été utilisé de manière trop intensive ou bien avec trop d'ingrédients.	Laisser l'appareil reposer durant 30min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Réduire les quantités d'ingrédients dans le bol. Si l'erreur réapparaît rapidement, augmenter le temps de repos ou diminuer plus les ingrédients. Si le défaut persiste, rapporter l'appareil au SAV.
Affichage « E5 »	Surchauffe capteur de température.	Laisser le bol refroidir durant 30 min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Veillez à cuire les ingrédients avec un minimum de matière grasse ou d'eau selon la recette réalisée. Si le problème persiste, ramener l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E6 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



Participons à la protection de l'environnement !

 Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

 Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

FR p. 1 - 16

DE p. 17 - 32

NL p. 33 - 48

IT p. 49 - 64

EN p. 65 - 79

PL p. 80 - 95

ES p. 96 - 111

PT p. 112- 127

RU p. 128- 143

UK p. 144- 159



8020004591-02