



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: FP35

CODIC: 4056914



PROLINE

FP35

FOOD PROCESSOR
ROBOT MÉNAGER
KEUKENMACHINE
PROCESADOR DE ALIMENTOS



 INSTRUCTION MANUAL

 MANUEL D'INSTRUCTIONS

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 GEBRUIKSAANWIJZING

AVERTISSEMENTS

- ❖ 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;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- ❖ Des précautions doivent être prises lors de

la manipulation des couteaux affûtés,
lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil si la passoire rotative ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 15 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ❖ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ❖ 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

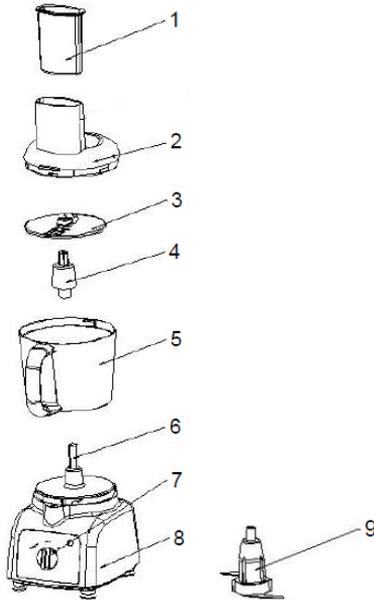
l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que le bouton de contrôle est mis en position OFF (ARRÊT) avant de brancher le robot à une prise d'alimentation murale.
- L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface sûre, plane et sèche.
- N'insérez jamais des aliments à la main, utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez vos mains et tous les ustensiles de cuisine éloignés des lames ou du disque de coupe lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle du bol est fermement bloqué avant de mettre le robot ménager en marche.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments chauds.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Poussoir d'aliments
2. Couvercle du bol avec tube d'alimentation
3. Disque éminceur / déchiqueteur
4. Tige du disque
5. Bol
6. Arbre d'entraînement
7. Bouton de contrôle
8. Bloc moteur
9. Lames de coupe

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, lavez le bol, le couvercle du bol, le poussoir, le disque et les lames (voir le paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

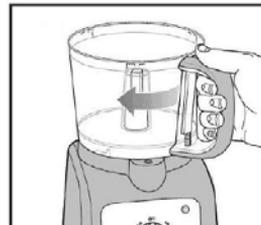


AVERTISSEMENT : Manipulez les lames avec précaution. Faute de quoi, vous pourriez vous couper.

ASSEMBLAGE

Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le câble d'alimentation est débranché de la prise d'alimentation.

1. Placez le bloc moteur de l'appareil sur une surface sèche et plane avec le bouton de contrôle face à vous.
2. Placez le bol sur le bloc moteur, en insérant l'ouverture centrale du bol dans l'arbre d'entraînement.



- Assurez-vous que la poignée du bol s'aligne avec le symbole de déverrouillage du bloc moteur.
3. Saisissez la poignée du bol et tournez le bol vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
 4. Insérez l'accessoire désiré dans le bol.

- Si vous utilisez les lames, insérez-les sur le montant central du bol et laissez-les glisser jusqu'en bas du bol.



- Si vous utilisez le disque éminceur / déchiqueteur, placez tout d'abord la tige du disque au-dessus de l'arbre d'entraînement en orientant la large ouverture vers le bas, puis placez le disque éminceur / déchiqueteur sur la tige du disque.
 - a. Si vous désirez couper en lamelles, assurez-vous que les trous surélevés de coupe sont orientés vers le haut;
 - b. Si vous désirez couper en tranches, assurez-vous que la lame surélevée de coupe est orientée vers le haut.

5. Placez le couvercle du bol sur le bol, en veillant à ce que la flèche sur le couvercle du bol s'aligne avec le symbole de déverrouillage situé sur le bord du bol.
6. Saisissez le tube d'alimentation et tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



7. Introduisez le poussoir dans le tube d'alimentation.
8. Branchez le câble d'alimentation de l'appareil à une prise de courant.

REMARQUE : Votre robot ménager dispose d'un système de verrouillage de sécurité. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol et son couvercle ne sont pas correctement alignés et verrouillés en position.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SI LE COUVERCLE DU BOL N'EST PAS VERROUILLÉ EN POSITION.

Mise en marche et arrêt du robot ménager

- Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de contrôle en position ON (MARCHE). L'appareil pourra alors fonctionner et l'indicateur lumineux s'allumera.



Ne faites pas fonctionner cet appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez-le refroidir pendant au moins 5 minutes avant de continuer.

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle en position OFF (ARRÊT). L'indicateur lumineux s'éteindra.
- Attendez l'arrêt complet de la lame ou du disque de coupe avant d'enlever le couvercle ou le bol.

Utilisation du bouton de contrôle par impulsions

Le bouton de contrôle par impulsions permet un contrôle précis de la durée et de la fréquence de traitement.

Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton de contrôle en position PULSE et maintenez-le enfoncé.

Relâchez le bouton de contrôle pour arrêter.

L'indicateur lumineux s'allumera à chaque fois que le bouton de contrôle est mis en position PULSE.

Utilisation du poussoir d'aliments

Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients à travers le tube d'alimentation du couvercle du bol. Vous pouvez également utiliser le poussoir pour sceller le tube d'alimentation lorsque l'appareil est en marche et empêcher la poussière de pénétrer ou les aliments / liquides de s'échapper.

Utilisation du disque éminceur / déchiqueteur



Il est recommandé d'utiliser ce disque pour couper en tranches ou en lamelles les fruits, les légumes, le fromage, la viande etc.

- Coupez au préalable les ingrédients volumineux pour les faire entrer dans le tube d'alimentation.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, remplissez le tube d'alimentation de façon uniforme.
- Poussez lentement les ingrédients et sans interruption avec le poussoir.
- Lors du traitement de grandes quantités, procédez par petites fournées et videz le bol entre chaque fournée.

Attention : Les lames sont très coupantes. Soyez particulièrement vigilant(e) lors de leur manipulation.

Guide d'utilisation

Aliment	Quantité maximale recommandée	Position du bouton de contrôle	Durée d'utilisation recommandée
Légumes, fruits, fromage, pommes de terre	400g	ON (MARCHE)	Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes en continu.

Utilisation des lames de coupe



Il est recommandé d'utiliser les lames pour hacher, émincer et réduire en purée les fruits, les légumes, le fromage, la viande etc.

Si vous utilisez les lames de coupe, insérez-les sur le montant central du bol et laissez-les glisser jusqu'en bas du bol.

- Coupez les aliments en petits morceaux pour de meilleurs résultats.
- Utilisez le bouton de contrôle par impulsions pour éviter de hacher les aliments pendant trop longtemps.
- La plupart des aliments seront hachés en 15 à 30 secondes.



Guide d'utilisation

Aliment	Quantité maximale recommandée	Position du bouton de contrôle	Durée d'utilisation recommandée
Viande	500g	PULSE/ON (IMPULSIONS/MARCHE)	15 à 30 secondes
Fromage	300g		
Légumes, fruits	500g		
Chocolat (râpé)	300g		

Conseils d'utilisation

Avant de traiter des aliments, coupez-les pour les insérer facilement dans le tube d'alimentation.

- Ne mettez jamais dans le robot un aliment trop dur ou congelé qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau bien aiguisé. Les aliments durs peuvent causer des dommages sur la lame ou sur le moteur.
- Ne remplissez pas trop le bol. Pour les mélanges fluides, il est recommandé de remplir le bol jusqu'au $\frac{2}{3}$. Pour les mélanges épais, il est recommandé de remplir le bol jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Pour les liquides, remplissez le bol jusqu'au niveau maximum indiqué sur le bol.
- Pour éviter de hacher les aliments pendant trop longtemps, vérifiez régulièrement la consistance obtenue.
- Pour de meilleurs résultats d'éminçage / déchiquetage, le degré de pression doit être ajusté en fonction des aliments. Il est généralement recommandé d'appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (fraises, tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement mous (courgettes, pommes de terre, etc.), et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées etc.).
- Laissez les fromages à pâte dure tels que le parmesan se réchauffer à température ambiante avant de les traiter. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de refroidir les fromages à pâte molle tels que le cheddar au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de les mettre dans le robot.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez immédiatement toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse après l'utilisation.

AVERTISSEMENT: Veuillez manipuler les lames et le disque de coupe avec précaution. ILS SONT TRÈS COUPANTS.

Nettoyez les surfaces extérieures du bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humide.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50/60z
350W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le manuel d'instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc © UK : EC1N 6TE 18 / 11 / 2014