



SINGER®

NOTICE D'UTILISATION



Robot Cuisinier

REF. SF501E

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE LA PRESENTE NOTICE, EN RESPECTANT LES CONSIGNES D'UTILISATION ET DE SECURITE. CONSERVER CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTERIEURE ET EN AVISER LES UTILISATEURS POTENTIELS.

CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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.
 - Le nettoyage et l'entretien usuel par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
 - Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé.
 - Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique.
 - Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu et comme cela est indiqué dans cette notice.
 - Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant le montage et le démontage ou avant d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement ou avant le nettoyage.
 - ATTENTION ! Les lames du bol sont coupantes. Risque de coupure. Garder les mains éloignées des parties qui

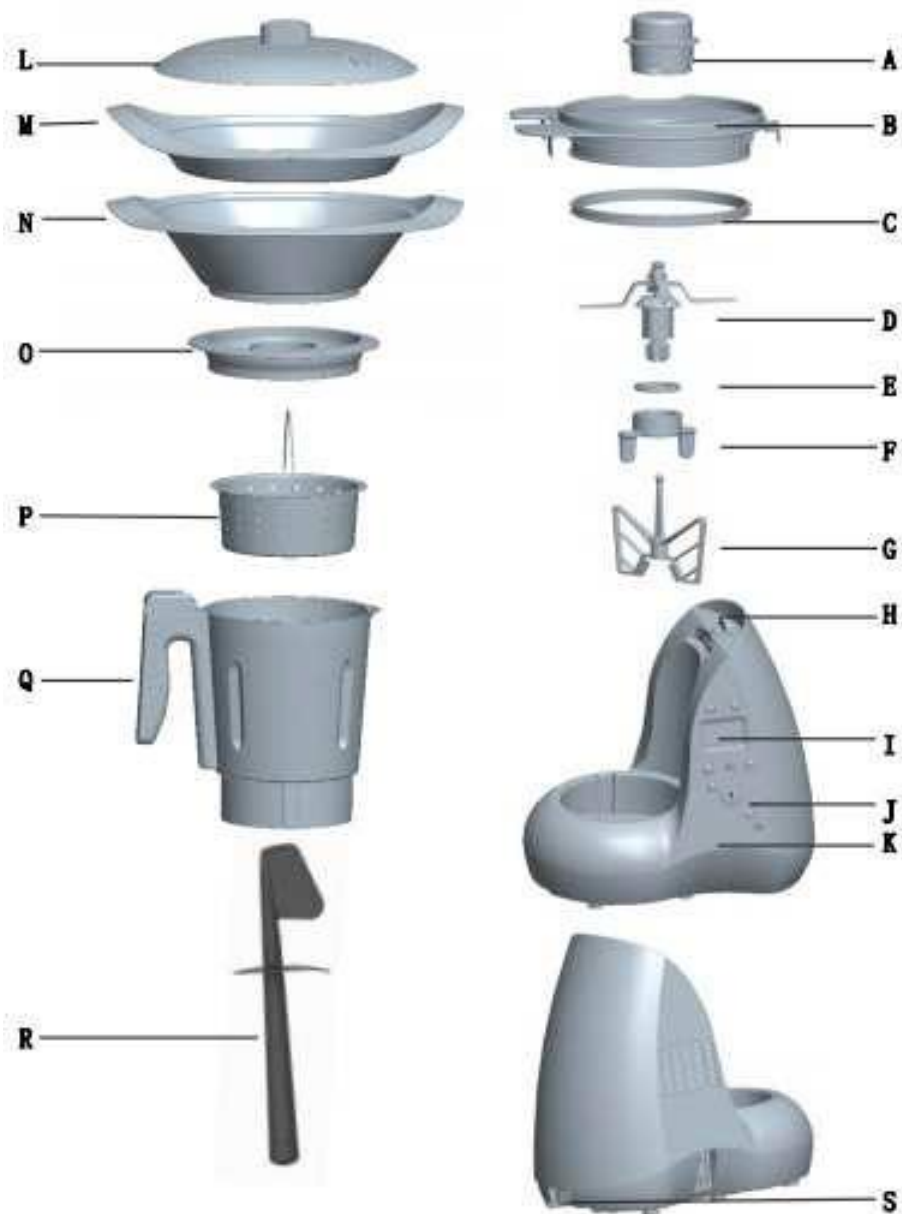
sont mobiles durant le fonctionnement. Prendre garde aux lames lorsque l'on vide le bol, lorsque l'on installe ou retire les lames et lors du nettoyage de celles-ci.

- 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 une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
-  **ATTENTION** ! Présence de surfaces chaudes. Risque de brûlure.
- Ne pas immerger le bol et l'appareil électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bol et les surfaces externes de l'appareil électrique à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Les lames et les autres parties amovibles (couvercle, bouchon, panier, ...) peuvent être lavées à l'eau chaude et au liquide vaisselle.

PRECAUTIONS GENERALES

- **ATTENTION** ! Certaines parties de l'appareil peuvent être chaudes lors du fonctionnement.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.
- N'utiliser le bol mélangeur que pour les utilisations/ingrédients décrit dans cette notice. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger, ne pas faire fonctionner les lames sans que le couvercle de sécurité ne soit en place. Ne pas introduire les doigts ou tout ustensile dans l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsque celui-ci est branché. Avant de le faire fonctionner, s'assurer qu'il ne contient aucun objet.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir le bol au-dessus du niveau « MAX ».

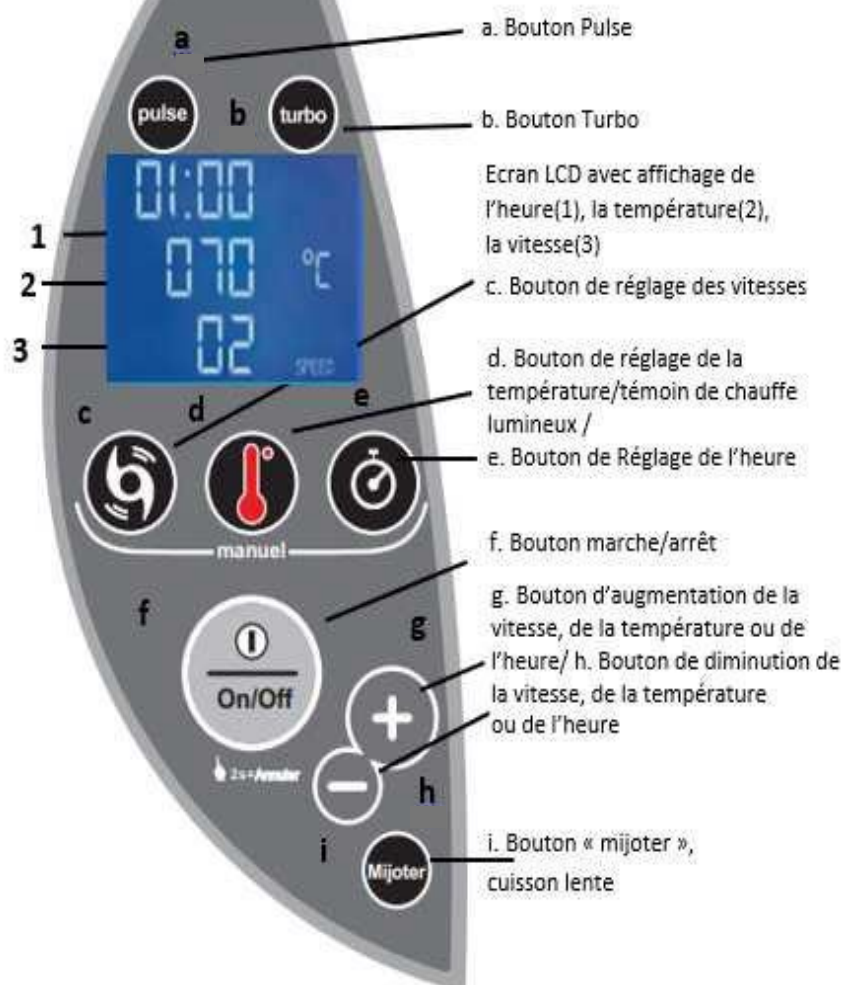
- A. Bouchon doseur
- B. Couvercle du bol
- C. Joint de caoutchouc 1
- D. Bloc lames
- E. Joint de caoutchouc 2
- F. Ecrou de fermeture du bloc lames
- G. Le fouet
- H. Bouton de fixation du couvercle du bol
- I. Ecran LCD
- J. Boutons de commande
- K. Base
- L. Couvercle
- M. Plateau pour cuisson vapeur
- N. Cuiseur vapeur
- O. Couvercle de protection
- P. Panier intérieur pour cuisson vapeur
- Q. Bol
- R. Spatule
- S. Bouton on/off



Explications complémentaires

a. Bouton « Pulse » (ne fonctionne pas lorsque la température est supérieure à 60° C. Ce mode permet de mixer 2 secondes jusqu'à la vitesse maximum puis une seconde jusqu'à la vitesse la plus basse)

b. Bouton « turbo » (ne fonctionne pas lorsque la température est supérieure à 60° C. Ce mode permet d'atteindre la vitesse maximum par simple pression).



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les composants d'emballage.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bol et les surfaces externes de l'appareil électrique à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Laisser sécher.
- Les lames et les autres parties amovibles (couvercle, bouchon, panier, ...) peuvent être lavées à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincer et sécher.

Avant la cuisson :

ATTENTION :

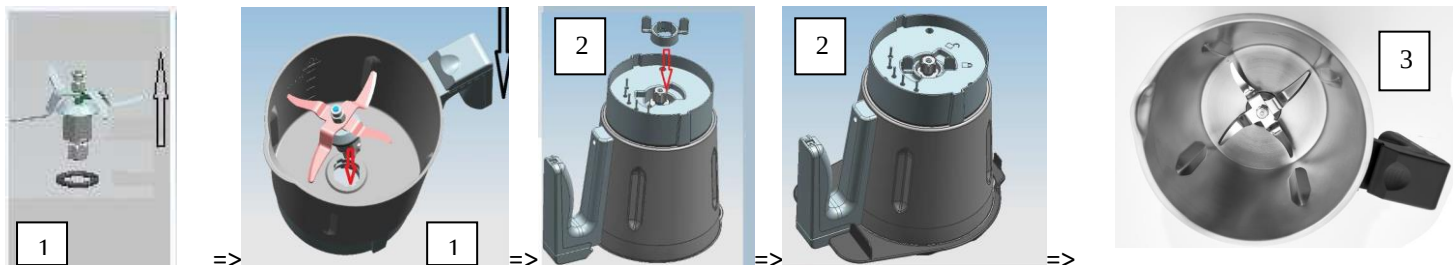
Le logo surface chaude gravé sur la paroi du bol vous informe que ces surfaces peuvent être chaudes et que vous devez faire attention à ne pas vous brûler !

Le bol a une capacité maximum de 3 litres pouvant contenir jusqu'à avec 2 litres de liquide. Afin de garantir une utilisation sûre (respecter le marquage sur le bol)



Comment installer le bloc lames

Pour un nettoyage facile du bol et des lames, il peut être installé et retiré facilement. Veuillez suivre les instructions ci-dessous :



1. Emboîter le joint de caoutchouc 2 (E) sur la lame. Pousser la lame via l'ouverture dans le fond du bol assurez-vous du bon positionnement du joint.
2. Placer l'écrou (F) permettant de verrouiller le bloc lame sur la base du bol.
3. Tourner-le doucement dans le sens des aiguilles d'une montre et assurez-vous qu'il soit bien verrouillé.

Les lames sont tranchantes. Manipuler le bloc lames avec précaution. Tener le bloc lames par sa partie supérieure.

Veiller à ce que le joint de caoutchouc soit bien fixé sur le bloc lames. Sans ce joint, il peut y avoir des fuites de liquide ou d'aliments hachés et cela endommagerait l'appareil.

Afin de retirer le bloc lames du bol, veuillez tenir la partie supérieure de ce dernier d'une main et desserrer l'écrou avec l'autre main.

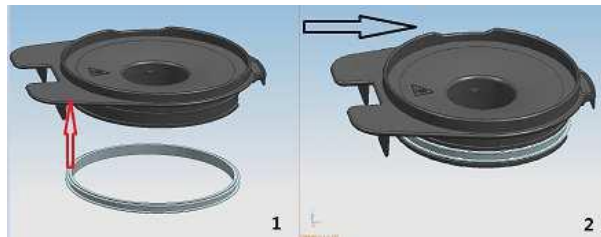
Protection du bloc lames

Une protection du bloc lames est fournie. Vous pouvez facilement l'utiliser lorsque vous souhaitez chauffer et cuire sans couper les aliments de votre préparation. Ajouter avec précaution la protection sur les lames puis tournez pour verrouiller. Vous pouvez alors faire cuire votre préparation mais la vitesse sera limitée à la vitesse 5.

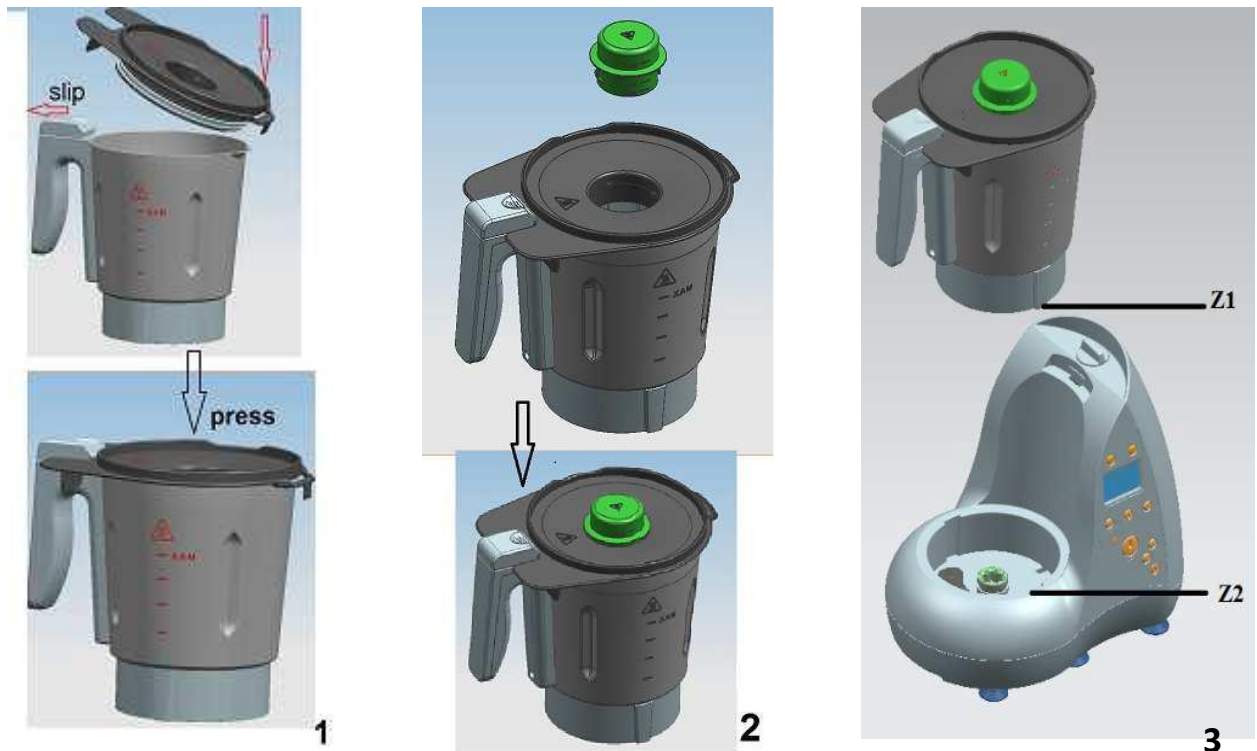
ATTENTION : Manipuler les lames avec précaution lorsque vous posez la protection.

Comment installer et retirer le couvercle du bol

Avant la première utilisation, veuillez installer le joint de caoutchouc 1 (C) sur le couvercle comme indiqué ci-dessous (si le joint caoutchouc n'est pas installé sur le couvercle) :



Comment installer le couvercle



IMPORTANT : si le couvercle n'est pas bien installé, vous ne serez pas en mesure de mettre l'appareil en marche.

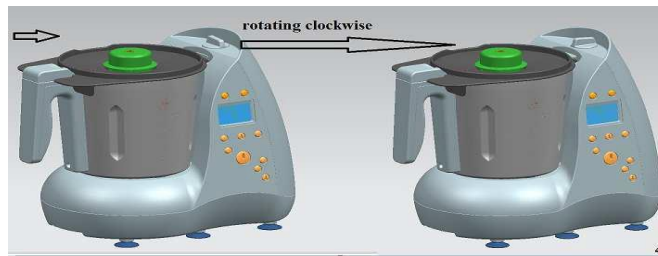
1. Pour enclencher le couvercle sur le bol, commencez par le poser sur le bec verseur comme montré sur le dessin 1. Puis appuyer légèrement sur le couvercle pour s'assurer qu'il est bien fixé.

2. Insérer le bouchon doseur dans le couvercle et faites le pivoter jusqu' à ce qu'il soit verrouillé.

3. Le bouchon doseur a 2 fonctions: mesurer et éviter les projections pendant la cuisson.

Important : Laissez-le sur le couvercle à chaque fois que vous utilisez l'appareil.

4. Insérer le bol sur la base. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol (H) dans le sens des aiguilles d'une montre afin de l'enclencher sur l'appareil et de le verrouiller.



Pour retirer le bol de l'appareil, veuillez suivre les étapes suivantes

1. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le bol de son support.
2. Retirer le bol de la base l'appareil.
3. Faites pivoter le bouchon doseur afin de le retirer du couvercle.
4. Déverrouiller le bol et retirer le couvercle

Comment programmer votre appareil à l'aide de l'écran

Allumer/ éteindre

Allumer/éteindre votre appareil à l'aide du bouton on/off situé à l'arrière de la base de l'appareil (S)
 Vous disposez d'un écran pour programmer le temps, la température et la vitesse

Le temps.

Appuyer sur le bouton de réglage du temps (e) et choisissez votre durée à l'aide des touches "-" ou "+", (réglage possible de 1 seconde à 60minutes) :

- Par seconde : de 1 à 60 secondes
- Par tranche de 30 secondes : de 1 à 10 minutes.
- Par minute : au-dessus de 10 minutes.

Note 1 : vous pouvez annuler le temps défini à tout moment, pour cela, appuyez sur «on/off» pendant 2 secondes.

Note 2 : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

La température.

Appuyer sur le bouton de réglage de la température (d) puis choisissez votre température à l'aide des touches "-" ou "+", (plages de températures possibles : de 20 °C à 120 °C)

- À l'aide de la touche "+", la température augmente par tranche de 10°C
- À l'aide de la touche "-", la température diminue par tranche de 1°C

L'écran LCD affiche toujours la température réelle à l'intérieur du bol, même si cela ne correspond pas température réglée.

Note 1 : vous pouvez annuler votre programmation à tout moment : appuyer sur "on/off" pendant 2 secondes

Note 2 : Vous pouvez modifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton de réglage de la température.

Note 3 : Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction « pulse » pour mixer et de ne pas utiliser la vitesse maximum lorsque la température de la préparation atteint plus de 60 °C.

La vitesse

Appuyer sur le bouton de réglage de la vitesse (c) pour programmer la vitesse de votre choix et ajuster là à l'aide des touches "-" ou "+".

Vous pouvez régler la vitesse de 1 à 12.

La vitesse 1 est une vitesse de brassage, cela ne hachera pas les aliments mais les mélangera lentement

Les vitesses 1 à 4 vous permettent d'utiliser le fouet (G) ou de programmer une température

Les vitesses 5 à 12 vous permettent d'adapter la vitesse de mixage de l'appareil (sans cuisson)

Note 1 : Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment en appuyant sur le bouton de réglage de la vitesse et l'ajuster à l'aide des touches "-" ou "+"

Note 2 : vous pouvez annuler votre choix à tout moment : appuyez sur «on/off» pendant 2 secondes

BoutonPulse:

Ce bouton vous permet d'accéder directement à la vitesse 12 pendant 2 secondes, puis à la vitesse 1 pour mélanger durant 1 seconde, ce mode alterne ces deux types d'action.

Note 1 : attention aux éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le bol lorsque vous utilisez cette fonction, en particulier lorsque les aliments sont chauds.

Note 2 : vous pouvez l'utiliser uniquement si la température de la préparation est inférieure à 60°C.

BoutonTurbo:

Ce bouton vous permet d'utiliser la vitesse maximum (vitesse 12) dès que vous appuyez dessus. Il est préférable de l'utiliser par de courtes pressions.

Note 1 : attention aux éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le bol lorsque vous utilisez cette fonction, en particulier lorsque les aliments sont chauds.

Note 2 : vous pouvez l'utiliser uniquement si la température de la préparation est inférieure à 60°C

Bouton«mijoter»(cuisson lente)

Ce bouton vous permet de faire cuire vos aliments très lentement, il reproduit le même mouvement que celui que vous faites lorsque vous remuez vos préparations avec une cuillère.

Pour activer cette fonction, régler l'heure, la vitesse et la température, appuyez sur le bouton on/off et appuyer ensuite sur le bouton cuisson lente.

LE PRODUIT ET SES ACCESSOIRES

Le bouchon doseur



Il a plusieurs fonctions : fermer le couvercle pour éviter la perte de chaleur et/ou des éclaboussures d'aliments chauds. Vous pouvez également l'utiliser pour mesurer les ingrédients et/ou du liquide (de 25 à 90 ml).

Le bloc lames



Bloc à 4 lames amovibles

La protection des lames

Utiliser cet accessoire lorsque vous souhaitez cuire les aliments et/ou utiliser la fonction cuisson lente sans couper les aliments. La protection des lames sera alors posée afin de les recouvrir en suivant les étapes ci-dessous :



Fig 1

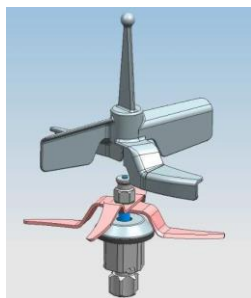


Fig 2

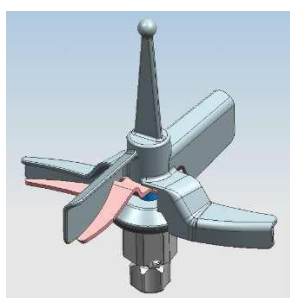


Fig 3

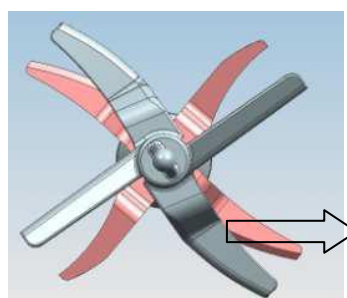


Fig 4

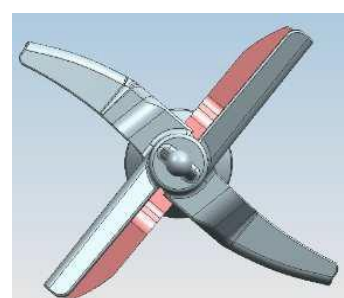


Fig 5

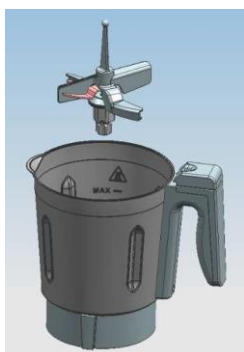


Fig 6

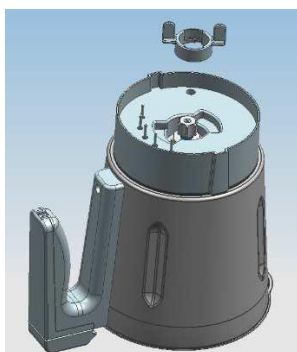


Fig 7



1. Tener la protection par son extrémité (fig.1).
2. Insérer la protection des lames sur la partie supérieure du bloc lames, il devrait rester un petit espace entre la protection et les lames afin d'assurer un bon maintien de cette dernière (voir fig.2) Puis faire pivoter la protection sur le bloc lames (fig.3) afin de bien l'emboîter (fig.4). (Si vous souhaitez retirer la protection, il suffit de tenir l'extrémité en tournant dans les deux sens tout en tirant doucement).
3. Puis insérer le bloc lames ainsi protégé dans le bol (fig.5), verrouiller bien à l'aide de l'écrou (fig.6/7)

REMARQUE:

1. La vitesse est limitée de 1 à 5 vitesses lorsque vous utilisez la protection du bloc lames sinon la protection peut se casser.
2. La température maximale doit être inférieure à 100°C.

La spatule résistante à la chaleur



La spatule est un accessoire que vous pouvez utiliser pour remuer les aliments pendant la cuisson en l'insérant par l'ouverture sur le couvercle. La protection sur la poignée permet d'éviter de toucher les lames.

Vous pouvez également l'utiliser pour retirer les aliments du bol. La forme de l'extrémité de la spatule est conçue pour permettre de l'insérer entre les lames et le bol.

La spatule peut également vous aider à retirer le panier intérieur après la cuisson vapeur.

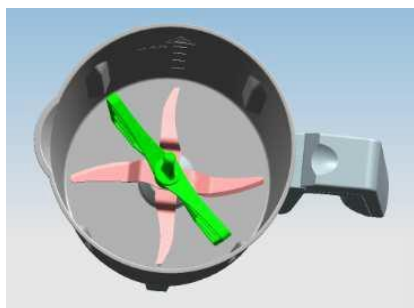
Le fouet



Le fouet vous aidera à obtenir les meilleurs résultats pour fouetter le crème, battre la mayonnaise, les blancs d'œuf ou lors d'une cuisson lente.

Installer/retirer le fouet

Pour l'installer



Pour le retirer



1. Prendre le fouet par l'extrémité.
2. Insérer-le sur la partie supérieure de la lame. (Voir la figure ci-dessus)

Si vous souhaitez dissocier le fouet de la lame, il suffit de tenir l'extrémité du fouet en tournant dans les deux sens tout en tirant doucement.

3. La vitesse est limitée de 1 à 5 pour éviter d'endommager/casser le fouet.

Comment utiliser le fouet

Suivre les étapes suivantes :

1. Installer la lame et le fouet, placez les aliments dans le bol.
2. Positionner le couvercle sur le bol.
3. Fixer le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé puis insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Brancher l'appareil.
6. Définir votre temps de préparation, sélectionnez la vitesse (1-5). L'appareil commence à travailler.

Remarque : Si vous oubliez de programmer votre appareil, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

7. Un "bip" se fait entendre 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran LCD clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil. Déverrouillez le bol et retirez-le de la base.
9. Ouvrir le couvercle du bol.
10. Vider le bol.

Attention:

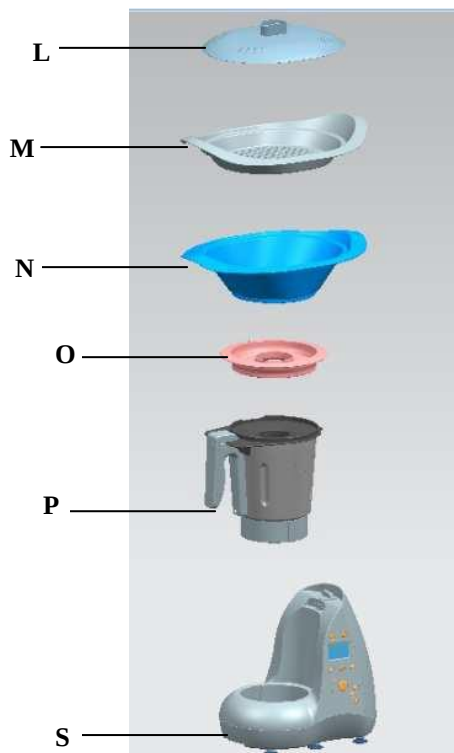
Brancher l'appareil uniquement après avoir mis le fouet en place.

Ne pas ajouter d'ingrédients qui pourraient endommager le fouet lorsqu'il est en mouvement.

Le plateau et le cuiseur vapeur avec couvercle :



Ces deux accessoires sont parfaitement adaptés pour une cuisson à la vapeur saine et rapide (par exemple : des légumes avec de la viande, des saucisses, du poisson à la vapeur, etc.)



Vous pouvez les utiliser dans l'une ou l'autre des deux combinaisons suivantes:

Combinaison 2 étages - plateau/cuiseur vapeur : Couvercle de protection (O) + Plateau (M) + Cuiseur vapeur (N) + couvercle (L)

Remarque : Mettre le couvercle de protection (O) sous le plateau afin de recueillir l'excédent d'eau

Vous pouvez utiliser cette combinaison pour la cuisson d'aliments différents tels que les légumes avec des poissons et/ou des poissons seuls.

Combinaison 1 étage : couvercle (O) + cuiseur vapeur (N) + couvercle (L)

Remarque : Mettre le couvercle de protection (O) sous le cuiseur vapeur afin de recueillir l'excédent d'eau

Vous pouvez utiliser cette combinaison pour des quantités plus importantes d'aliments, comme les légumes, les pommes de terre ou de grands morceaux de viande, de poissons ou de saucisses.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Installer le bloc lames.
2. Ajouter l'eau ($0,5L \leq \text{l'eau} \leq 2L$) dans le bol.
Attention : le niveau d'eau dans le bol doit être supérieur à 0,5 litre (pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes).
3. Mettre le couvercle (L) sur le bol.
4. Placer le bol sur la base de l'appareil
5. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé.
6. Placer le couvercle de protection (O) sur le couvercle du bol.
7. Puis le plateau et le cuiseur vapeur ou le cuiseur vapeur (N) seul (suivant la combinaison choisie) sur le couvercle de protection.
8. Placer les aliments dans le cuiseur, puis recouvrir avec le couvercle (L).
9. Brancher et mettre l'appareil en marche.

10. Choisir votre mode de cuisson (utiliser uniquement le mode de chauffe OU mode chauffe + mélange) à la vapeur.

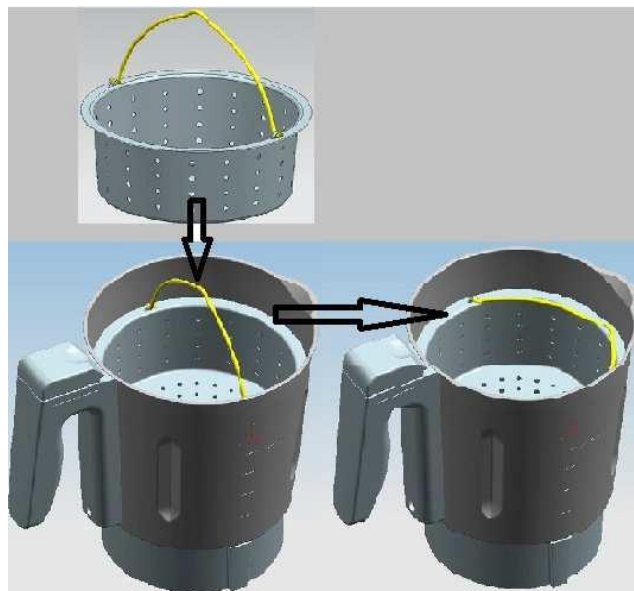
Le panier en acier inoxydable



Il est parfait pour faire cuire à la vapeur des mets délicats qui ne peuvent pas être directement cuit à l'intérieur du bol ou pour des aliments d'accompagnement comme le riz, les pâtes, les pommes de terre,...

Pour l'utiliser, suivez les étapes ci-dessous :

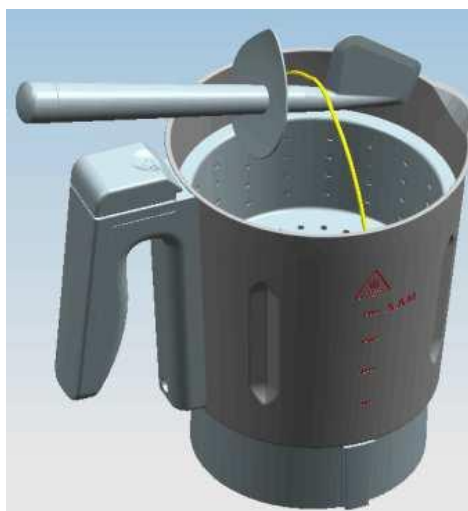
1. Installer le bloc lames
2. Mettre le panier dans un bol
3. Ajouter l'eau ($0,5L \leq \text{eau} \leq 2L$).
Attention : le niveau d'eau contenu dans le bol doit être supérieur à 0,5 litre (pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes)
4. Puis placer les aliments dans le panier.
5. Fermer avec le couvercle du bol.
6. Insérer et verrouiller le bouchon doseur sur le couvercle du bol.
7. Choisir le mode chauffe ou chauffe + mélange.
8. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utiliser la spatule pour retirer les aliments du panier mais également pour retirer le panier du bol afin d'éviter tout risque de brûlure.



Attention:

- Danger de brûlure en raison de la vapeur chaude et de l'eau chaude condensée.
- N'utiliser jamais le mode de cuisson vapeur sans couvercle.
- Si le couvercle n'est pas mis en place correctement, de la vapeur peut s'échapper et les aliments ne seront donc pas cuits correctement.

Comment retirer le panier : utiliser la spatule



AUTRES MODES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Mode 1- Pour mélanger les aliments

Suivre les étapes suivantes :

1. Installer le bloc lames puis placez les aliments dans le bol.
2. Couvrir avec le couvercle du bol.
3. Placer le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérer le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Brancher l'appareil puis :
A. Appuyer sur le bouton « Temps » puis appuyer sur "+" ou "-" pour régler le temps (moins de 1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

- B.** Appuyer sur le bouton « Vitesse » puis appuyer sur "+" ou "-" pour sélectionner la vitesse (1-12).

- C.** Appuyer sur bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
7. Après utilisation, débrancher l'appareil. Déverrouiller et retirer le bol de la base.
8. Retirer le couvercle du bol.
9. Vider le bol.

ATTENTION :

Les lames sont très tranchantes. Manipuler-les avec soin.
Maintenir le bloc lame par sa partie supérieure.

Lorsque vous voulez utiliser des aliments plus durs tels que des grains de café, des amandes etc. ne laisser pas l'appareil fonctionner plus de 40 secondes puis laisser-le à l'arrêt au moins 10 minutes avant l'opération suivante.

Mode 2- Pour préparer de la pâte

La lame est parfaitement adaptée pour réaliser des pâtes à gâteaux, à pains, à pizza, etc

Suivre les étapes suivantes :

1. Installer le bloc lame puis placez les aliments dans le bol.
2. Couvrir avec le couvercle du bol
3. Placer le bol sur la base de l'appareil.
4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérer le bouchon doseur dans le couvercle.
5. Brancher l'appareil puis :
A. Appuyer sur le bouton « Temps » puis appuyer sur "+" ou "-" afin de définir le temps (moins d'1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.

B. Appuyer sur le bouton « Vitesse » puis appuyer sur la touche "+" ou "-" afin de régler la vitesse (1-4 selon les recettes).

C. Appuyer sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.

7. Après utilisation, débrancher l'appareil. Déverrouiller et retirer le bol de la base.

8. Retirer le couvercle du bol.

9. Vider le bol.

ATTENTION :

La quantité maximum de pâte qu'il est possible de pétrir est de 0,8Kg. Ne dépassez pas cette quantité. Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin. Ne retirez pas la pâte à la main, utilisez la spatule puis retirez le bloc lames et le fouet avec précaution.

Mode 3- Pour faire chauffer des aliments (sans les mélanger)

L'appareil est parfaitement adapté pour la préparation de certains aliments, tels que la cuisson des aliments pour bébés, risotto, marmelade, etc.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Installer le bloc lame et sa protection, placer les aliments dans le bol.

2. Couvrir avec le couvercle du bol

3. Placer le bol sur la base de l'appareil.

4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérer le bouchon doseur dans le couvercle.

5. Brancher l'appareil puis :

A. Appuyer sur le bouton « Temps » puis appuyer sur "+" ou "-" afin de définir le temps (moins d'1 heure).

Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes

B. Appuyer sur le bouton « Température » puis appuyer sur la touche "+" ou "-" afin de régler la température

C. Appuyer sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.

6. Au moment du démarrage de l'appareil, le témoin de chauffe clignote. Lorsque l'utilisateur n'a pas configuré la température, l'appareil ne peut pas chauffer, si l'utilisateur a défini la température, elle sera conservée et permettra de conserver les aliments au chaud.

7. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.

8. Après utilisation, débrancher l'appareil. Déverrouiller et retirer le bol de la base.

9. Retirer le couvercle du bol.

10. Vider le bol.

ATTENTION :

Ne toucher pas la partie métallique du bol lorsqu'il est encore chaud.

Tenir le bol par la poignée pour le déplacer.

Ne jamais chauffer le bol à vide.

Ne pas faire chauffer plus de 500 ml de lait !

Protection haute température : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60°C, la vitesse est limitée (1-5).

Le mode 4- Chauffer et mélanger les aliments

L'appareil est parfaitement adapté pour la préparation de certains aliments, tels que la préparation de purée, soupe de légumes etc.

Suivre les étapes suivantes :

1. Installer le bloc lame et sa protection, placer les aliments dans le bol.
 2. Couvrir avec le couvercle du bol
 3. Placer le bol sur la base de l'appareil.
 4. Faites pivoter le bouton de fixation du couvercle du bol jusqu'à qu'il soit verrouillé et insérer le bouchon doseur dans le couvercle.
 5. Brancher l'appareil puis :
 - A. Appuyer sur le bouton « Temps » puis appuyer sur "+" ou "-" afin de définir le temps (jusqu'à 1 heure).
- Remarque : Si vous ne définissez pas de durée, la minuterie restera active pendant 60 minutes.
- B. Appuyer sur le bouton « Vitesse » puis appuyer sur la touche "+" ou "-" afin de régler la vitesse
 - C. Appuyer sur le bouton « Température » puis appuyer sur la touche "+" ou "-" afin de régler la température désirée
 - D. Appuyer sur le bouton "on/off", l'appareil se met en marche.
6. L'appareil se met en marche, chauffe et mélange, le témoin de chauffe clignote. Lorsque l'utilisateur n'a pas configuré la température, l'appareil ne peut pas chauffer, si l'utilisateur a défini la température, elle sera conservée et permettra de conserver les aliments au chaud.
 7. Une fois le programme terminé, un "bip" se fait entendre pendant 5 secondes suite à l'arrêt automatique de l'appareil, l'écran clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur un autre bouton.
 8. Après utilisation, débrancher l'appareil. Déverrouiller et retirer le bol de la base.
 9. Retirer le couvercle du bol.
 10. Vider le bol.

Attention :

Ne toucher pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud.

Tenir le bol par la poignée pour le déplacer.

Ne jamais chauffer le bol à vide.

Si vous souhaitez faire chauffer des aliments durant quelques minutes supplémentaires, remettre la vitesse à "0". Appuyer ensuite sur le bouton on/off. L'appareil continue de fonctionner.

Ne faites pas chauffer plus de 500 ml de lait !

Protection haute température : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60°C, la vitesse est limitée (1-5).

Vous pouvez également utiliser le bouton « mijoter » (cuisson lente)

Ce bouton vous permet de faire cuire vos aliments très lentement, il reproduit le même mouvement que celui que vous faites lorsque vous remuez vos préparations avec une cuillère.

Pour activer cette fonction, régler l'heure, la vitesse et la température, appuyer sur le bouton on/off et appuyer ensuite sur le bouton cuisson lente.

Problèmes et solutions :

Code	Explications	Solutions
E01	Le bol n'a pas été installé correctement.	Eteindre l'appareil, retirer le bol et réinstaller-le conformément aux instructions d'utilisation, puis redémarrer-le de nouveau.
E02	Le couvercle du bol a été installé de manière incorrecte.	Eteindre la machine, retirer le couvercle du bol et réinstaller-le selon les instructions d'utilisation puis redémarrez-le de nouveau
E03	Bouton de verrouillage, le bol n'est pas verrouillé	Eteindre l'appareil, corrigé cela, puis redémarrer-le de nouveau.
E04	1. il y a trop d'aliments dans le bol ou la vitesse est trop faible pour pouvoir mélanger 2. Le moteur de l'appareil possède une protection en cas de température trop élevée, si l'appareil met du temps à réaliser le mélange, c'est parce que la température du moteur est trop élevée.	1. Réduire la quantité d'ingrédients ou définir une vitesse plus élevée. 2. Arrêter l'appareil quelques minutes.

NETTOYAGE

Les poudres et tampons à recurer abrasifs sont à proscrire pour le nettoyage ; la finition risquerait d'être abîmée

ATTENTION ! Ne pas immerger ni l'appareil électrique ni le bol mélangeur dans un liquide ; risque de court-circuit ou de chocs électriques.

Arrêter puis débrancher l'appareil.

Attendre que les parties aient bien refroidies.

Retirer les lames du bol mélangeur.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bol et les surfaces externes de l'appareil électrique à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Laisser sécher.

Les lames et les autres parties amovibles (couvercle, bouchon, panier, ...) peuvent être lavées à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincer et sécher.

Réassembler l'appareil et le ranger.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V~ 50Hz
Puissance totale :	1500W
Puissance moteur :	500W
Puissance de l'élément chauffant :	1000W

Informations sur les symboles

	Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
	Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.
	Le logo « Triman » indique que le produit ou l'emballage ne doit pas être jeté dans la poubelle des ordures ménagères mais doit être trié ou rapporté dans un point de collecte (bacs en magasins, déchèteries...) pour être recyclé. Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr
	ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

La notice d'utilisation est également disponible sur le site : www.singerfrance.com où elle sera régulièrement mise à jour.



SINGER FRANCE – 27/31 RUE D'ARRAS - 92022 NANTERRE- France

Fabriqué en R.P.C.