



Notice d'utilisation

Robot multifonction

RBT L1

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

- ✓ Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement**. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- ✓ Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- ✓ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ✓ Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- ✓ Placez toujours le robot multifonction sur une surface plane et stable.
- ✓ **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.
- ✓ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ✓ N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ✓ **Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.**
- ✓ Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- ✓ **N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
- ✓ Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- ✓ N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si les lames sont endommagées,
 - si le bloc moteur est tombé dans l'eau.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé.
Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- ✓ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ✓ Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ✓ Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).



Pour éviter tout accident, maintenez les mains et autres ustensiles de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.



Arrêtez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties en mouvement.

- ✓ N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
- ✓ Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées.
- ✓ N'utilisez pas l'appareil à vide.
- ✓ **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée (3). Utilisez toujours le poussoir d'aliments (1).**
- ✓ Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer l'appareil ; utilisez toujours le bouton marche/arrêt.



Les lames et le disque sont très tranchants. Déballez-les et manipulez-les avec précaution. Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez et les nettoyez.

- ✓ Avant de retirer le couvercle du bol mélangeur (2) :
 - éteignez l'appareil,
 - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés,
- ✓ Placez toujours le couvercle (2) et le poussoir d'aliments (1) sur le bol mélangeur (6) avant de commencer à mixer.
- ✓ N'utilisez le bol mélangeur (6) qu'avec le bloc moteur (8) fourni.
- ✓ Si les lames (4) (5) se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et **débranchez-le**. Vous pouvez alors utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique pour débloquer l'aliment.

- ✓ N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur (6) est brisé, ébréché ou abîmé, ou si les lames (4) (5) sont brisées ou desserrées.
- ✓ Cet 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.

Temps d'utilisation maximum en continu : 1 minute

Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. **Ne faites pas fonctionner cet appareil plus d'une minute en continu. Faites une pause de 2 à 3 minutes avant d'utiliser l'appareil à nouveau.**

N'utilisez pas le robot à vide (sans aliment).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 500 W

Alimentation : 220-240 V ~ 50 Hz

Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 1 minute

Capacité maximale du bol mélangeur : 1,5 L

Double lame tranchante en acier inoxydable et démontable

Poussoir de cheminée gradué : 150 ml.

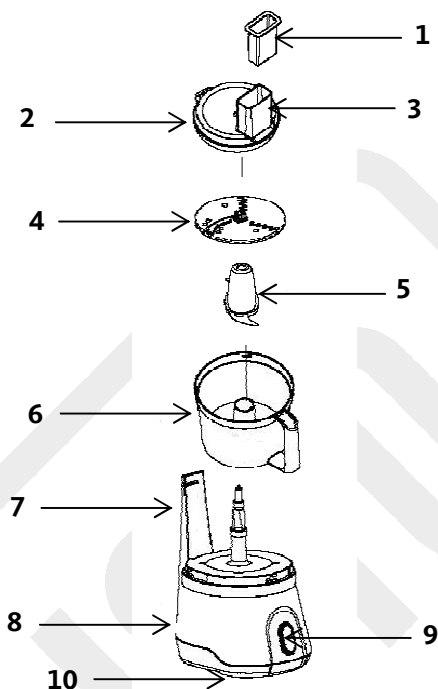
Bol et corps en plastique

Bouton marche/arrêt « ON/OFF » et fonction « PULSE »

Pieds ventouses pour un meilleur maintien au plan de travail

Cordon secteur : 70 cm

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poussoir d'aliments gradué 150 ml
2. Couvercle du bol mélangeur
3. Cheminée de remplissage
4. Disque éminceur/râpe réversible
5. Double lame couteau
6. Bol mélangeur 1,5 L
7. Système de verrouillage de sécurité
8. Bloc moteur
9. Bouton marche/arrêt/pulse
10. Pieds ventouses

Dispositif de sécurité

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur (6), le couvercle (2) et le bloc moteur (8) ne sont pas placés correctement. **Si ces conditions sont remplies et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- ✓ Retirez tout le matériel d'emballage.
- ✓ Nettoyez toutes les pièces amovibles, excepté le bloc moteur (8), à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- ✓ Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

UTILISATION

UTILISATION DU ROBOT

1. Placez le bloc moteur (8) sur une surface plane et stable.
2. Placez le bol mélangeur (6) dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le bol mélangeur (6) du bloc moteur (8).

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le bol mélangeur (6) du bloc moteur (8).

3. Installez le disque éminceur/râpe réversible (4) ou la double lame couteau (5) sur l'axe d'entraînement au centre du bol mélangeur (6) (reportez-vous au paragraphe « Utilisation des accessoires – Disque éminceur/râpe ou Double lame couteau » pour les diverses utilisations possibles).
4. Insérez les ingrédients dans le bol mélangeur (6).
5. Placez le couvercle (2) sur le bol dans les encoches prévues à cet effet puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
6. Appuyez sur le bouton « ON » pour démarrer. Appuyez sur le bouton « OFF » pour arrêter l'opération. Placez le bouton sur la position « PULSE » pour une utilisation par impulsion.

7. N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée (3). Utilisez toujours le poussoir d'aliments (1).
8. Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle (2), le disque éminceur/râpe réversible (4), la double lame couteau (5) et le bol mélangeur (6).

Fonction « PULSE »

La fonction « PULSE » permet de mixer par impulsion pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse désiré. Maintenez la main sur la touche pour qu'elle fonctionne. Dès que vous relâchez la touche, l'appareil s'arrête. Travaillez par impulsion de 10 secondes.

Note : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur (6) et son couvercle (2) ne sont pas installés correctement.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Disque éminceur/râpe réversible (4)

- Râper : utilisez la râpe (lame au-dessus) pour râper les fruits, légumes ou fromages, pour les carottes râpées, le céleri rémoulade, le gruyère râpé et aliments de texture similaire.



- Trancher : utilisez le disque éminceur (lame au-dessous) pour réaliser des tranches de fruits et légumes, pommes frites, concombres, carottes et aliments de texture similaire.





Ne retirez jamais le couvercle (2) tant que le disque n'est pas complètement arrêté.

Manipulez le disque avec précaution car il est extrêmement tranchant.

| Ingrédients | Quantités maximales | Durée maxi. |
|-----------------|---------------------------------------|-------------|
| Viande désossée | 450 grammes | 15-30 sec. |
| Oignons | 450 grammes | 15-30 sec. |
| Fruits secs | Remplir le bol mélangeur et recouvrir | 15-30 sec. |
| Céleri | 450 grammes | 15-30 sec. |

Double lame couteau (5)

- Hacher/mixer : la durée de mixage détermine la texture. Plus vous laissez la lame tourner longtemps, plus les ingrédients seront hachés menus. Utilisez la lame couteau pour hacher de la viande fraîche désossée, les légumes, les noisettes, réduire le pain en miettes, mixer les potages et les préparations de pâtes et de gâteaux.
- Videz le bol mélangeur et renouvelez l'opération pour hacher/mixer des quantités supérieures. **Si vous préparez des boissons ou des soupes chaudes, laissez l'ensemble refroidir jusqu'à une température inférieure à 60°C environ.**
- *Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.*
- *Si vous devez mixer d'importantes quantités d'ingrédients, procédez par petites portions.*
- *Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou légumes, il est conseillé d'ajouter de l'eau à la préparation afin de faciliter le mixage.*
- *Il est recommandé de remplir le bol mélangeur à mi-hauteur pour les aliments solides et liquides. Si vous mixez des aliments solides et liquides, versez d'abord les aliments solides avant d'ajouter les aliments liquides et ne dépassez pas la graduation « Max liquid fill » (Niveau de remplissage maximal de liquide) (600 ml) sur le bol mélangeur. Pour les aliments solides, ne dépassez pas la graduation « Max. level » (Niveau de remplissage maximal).*
- *Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol mélangeur lorsque vous utilisez le disque éminceur/râpe réversible.*
- **Le robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.**



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez que la lame ait fini de tourner.

N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.



Les lames et le disque sont tranchants. Manipulez-les avec précaution. Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez et les nettoyez.

- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Immédiatement après utilisation, lavez le poussoir d'aliments (1), le couvercle (2), le disque éminceur/râpe réversible (4), la double lame couteau (5) et le bol mélangeur (6) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- **N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.**
- **Il n'est pas recommandé de placer les éléments au lave-vaisselle.**

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en R.P.C.