

maestro

robot chauffant peseur



MANUEL D'UTILISATION

miogo

4 Consignes d'usage

10 Votre produit

- 10 Description de l'appareil
- 11 Caractéristiques techniques

11 Montage de l'appareil

- 11 Le couteau 4 lames
- 12 Le bol mélangeur
- 13 Le couvercle
- 15 Le bouchon doseur
- 15 Le batteur papillon
- 16 Le panier vapeur
- 17 Le plateau vapeur

18 Avant la première utilisation

- 18 Prénettoyage
- 18 Calibrage de la balance
- 18 La spatule

20 Utilisation

- 20 Recommandations importantes
- 20 Description du panneau de commande
 - 21 1. Allumer l'appareil
 - 21 2. Peser les aliments
 - 22 3. Régler le minuteur
 - 22 4. Sélectionner la vitesse de mixage
 - 24 5. Sélectionner la température de cuisson
 - 24 6. Démarrer le programme
 - 24 7. En fin d'utilisation

25 Cas pratique

- 25 Velouté de carottes (pour 4 personnes)

26 Aide à la préparation

- 26 Conseils pratiques
- 26 Tableau de correspondances
- 27 Livre de recettes

27 Nettoyage et entretien

- 27 Bloc moteur
- 27 Accessoires
- 28 Joints d'étanchéité

29 Guide de dépannage

- 29 Résolution de problèmes
- 29 Codes erreurs

Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE 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) est exclu.
- Cet appareil n'est pas 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 ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre robot pâtissier, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 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'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Toujours déconnecter le mélangeur de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement pendant l'utilisation.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

- 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,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.

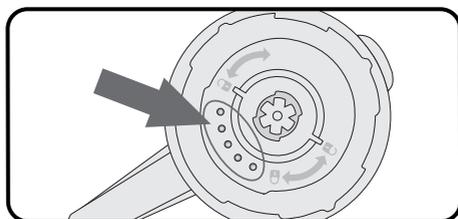
Présentez-le au centre de service après-vente de votre magasin revendeur où il sera inspecté et réparé. Ne tentez jamais de démonter ni de réparer l'appareil vous-même.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
- Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité d'un four ou d'un évier.
- N'immergez jamais le bloc moteur, 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.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.

- 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 placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- **ATTENTION** : les surfaces de l'appareil sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Risque de brûlures !
- Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- **ATTENTION** : évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- **ATTENTION** : pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit est à l'arrêt.
- **ATTENTION** : ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- **ATTENTION** : les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.
- **ATTENTION** : n'enfoncez jamais le bol en appuyant

sur les lames !

- Assurez-vous que les broches de contact (voir ci-contre) sont sèches, propres et exemptes de poussière ou de tout autre corps étranger.



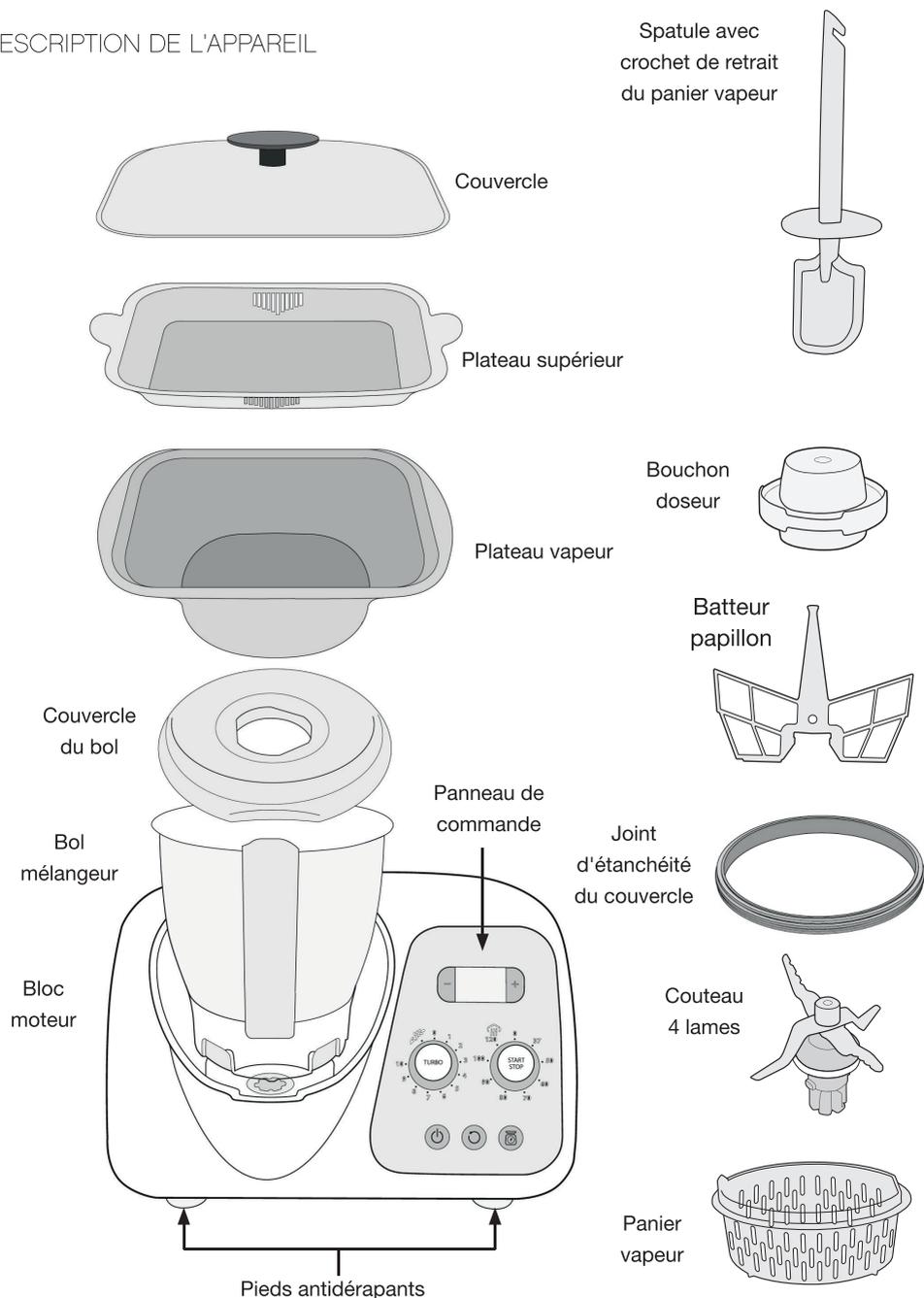
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes "Montage" et "Utilisation".
- N'utilisez jamais le couvercle et le couteau 4 lames sans le joint d'étanchéité.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles, ne faites pas fonctionner l'appareil en position relevée.
- Évitez de remplir le bol mélangeur avec des liquides brûlants car il y a un risque de projection.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- **ATTENTION** : ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation pour éviter les projections d'aliments ou de vapeur chaude. Risque de brûlures !
- Le bol, le couvercle, le bouchon doseur, le panier

vapeur et le plateau vapeur deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil, manipulez-les avec précautions. Risque de brûlure.

- N'insérez jamais la spatule ou tout autre ustensile dans le bol lorsque le batteur est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas le batteur papillon au-delà de la vitesse 3.
- Le mode TURBO ne doit jamais être utilisé lorsque le batteur papillon est installé dans le bol mélangeur. Risque de blessures et d'endommager l'appareil.
- Le mode TURBO doit être uniquement utilisé dans le cadre de préparations froides. Ne l'utilisez pas avec des préparations chaudes. Risques de projections et de brûlures.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

Votre produit

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

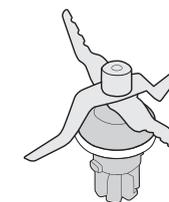
- Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance :
 - Puissance maximale : 1500 W
 - Puissance moteur : 500 W
 - Puissance de chauffe : 1000 W
- Capacité utile du bol mélangeur : 2 L
- Durée de cuisson programmable : de 0 à 60 minutes
- Poids maximum dans le bol : 3000 g
- Marge d'erreur de la balance : 1,5% par 500 g
- 10 vitesses + fonction TURBO (de 120 à 7000 tours/minute)
- Vitesse inversée jusqu'à la vitesse 3 max.
- Températures de chauffe : de 0 à 120°C
- Accessoires : bol mélangeur, couvercle, joint d'étanchéité du couvercle, bouchon doseur, couteau 4 lames, joint d'étanchéité du couteau 4 lames, spatule, batteur papillon, panier vapeur, plateau vapeur (plateau principal, plateau supérieur, couvercle)
- Poids net : 6,6 kg (accessoires inclus)

Montage de l'appareil

LE COUPEAU 4 LAMES

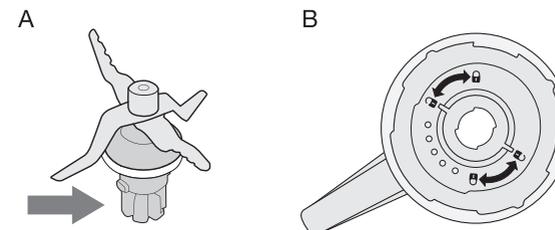
Fonction :

Le couteau 4 lames en acier inoxydable se trouve à la base du bol mélangeur. Il sert à mélanger, mixer et couper les aliments dans le bol. Il doit être installé systématiquement lors de chaque utilisation. L'appareil est équipé d'un système de sécurité bloquant son fonctionnement lorsque le couteau n'est pas correctement installé.



Attention : les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez.

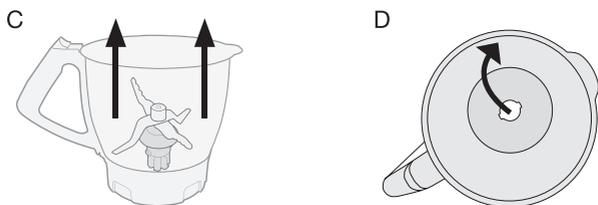
Installation :



1. Vérifiez que le joint d'étanchéité du couteau 4 lames est correctement installé sur la base du couteau.
2. Retournez le bol et placez la languette de verrouillage/déverrouillage jusqu'à la position  (déverrouillage) (Figure B).
3. En tenant le couteau 4 lames par la partie centrale (Figure A), insérez-le à l'intérieur du bol dans le trou prévu à cet effet.
4. De l'autre main, tournez fermement la languette de verrouillage/déverrouillage jusqu'à la position  (verrouillage) (Figure B).
5. Assurez-vous que le couteau 4 lames est correctement fixé.

Note : si le couteau 4 lames n'est pas fixé et verrouillé correctement, le bol ne pourra pas être installé.

Retrait :



Pour retirer le couteau, arrêtez et débranchez l'appareil, puis effectuez la procédure inverse (Figure C et D).

Recommandation : vérifiez régulièrement l'état du joint d'étanchéité du couteau 4 lames. Si celui-ci est usé ou endommagé, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur afin de procéder à son remplacement.

LE BOL MÉLANGEUR

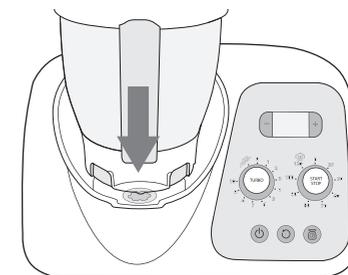
Fonction :



Le bol a une capacité utile maximale de 2 L. Les graduations suivantes sont visibles sur les parois intérieures du bol : 0,5 L, 1 L, 1,5 L, 2 L (MAX). **Ne dépassez jamais la graduation maximale.**

Installation :

1. Assurez-vous que le couteau 4 lames est installé correctement (voir section précédente).
2. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur, la poignée vers l'avant.
3. Appuyez fermement avec vos deux mains sur les bords supérieurs du bol jusqu'à ce que celui-ci soit entièrement enfoncé. **Attention, n'enfoncez jamais le bol en appuyant sur les lames !** En cas de mauvaise installation, la mention "Bol" s'affichera à l'écran lors de l'utilisation.



Retrait :

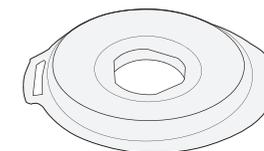
Pour retirer le bol, assurez-vous que celui-ci soit refroidi, puis tenez-le fermement par la poignée et soulevez-le.

Astuce : si le bol est difficile à sortir, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes en vous assurant que le couvercle est installé sur le bol.

LE COUVERCLE

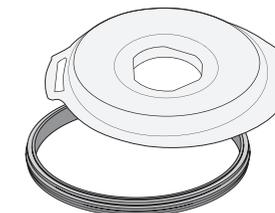
Fonction :

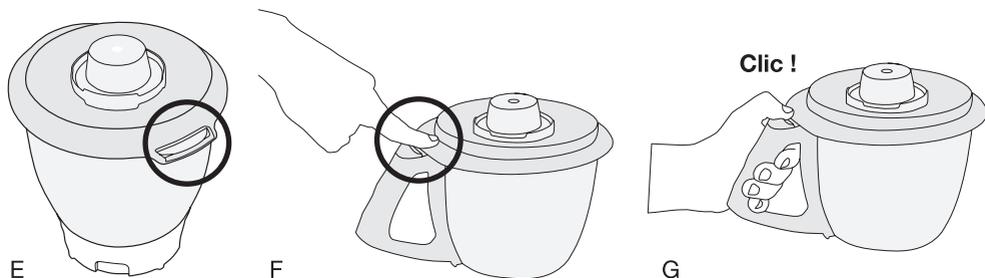
Le couvercle sert à fermer le bol mélangeur. Il est équipé d'un système de sécurité qui empêche le démarrage de l'appareil lorsqu'il n'est pas correctement installé. Le couvercle dispose d'une ouverture pour ajouter des aliments dans le bol et pour insérer le bouchon doseur.



Installation :

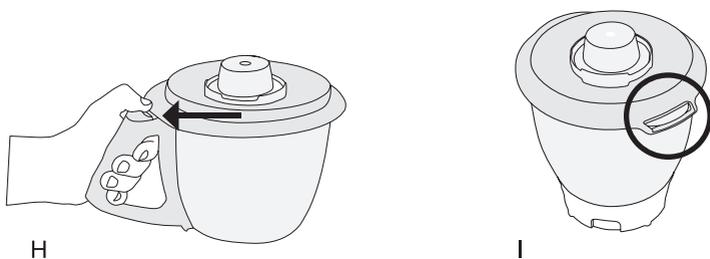
1. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement installé autour du bol. La surface crantée du joint doit être orientée vers l'extérieur. **N'utilisez jamais le couvercle sans le joint d'étanchéité !**





2. Insérez l'ergot du bol dans l'encoche du couvercle prévu à cet effet (Figure E).
3. Positionnez la languette située sous le couvercle au-dessus de l'encoche sur le manche (Figure F).
4. Appuyez fermement sur le couvercle au niveau du manche jusqu'au clic de verrouillage (Figure G).
5. Vérifiez que le couvercle est correctement fixé. Si le couvercle est bien installé, la mention "**Prêt**" s'affichera à l'écran lors de l'utilisation. Sinon, la mention "**Ouvert**" s'affichera, auquel cas réinstallez le couvercle correctement.

Retrait :



1. Pour retirer le couvercle, arrêtez l'appareil, attendez quelques instants jusqu'à ce que le couteau 4 lames s'arrête de tourner, puis poussez le bouton de verrouillage/déverrouillage vers l'arrière (Figure H).
2. Déboîtez le couvercle au niveau de l'ergot (Figure I), puis soulevez-le délicatement en prenant garde à ne pas vous brûler.

Attention : ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation pour éviter les projections d'aliments ou de vapeur chaude. Risque de brûlures !

Recommandation : vérifiez régulièrement l'état du joint d'étanchéité du bol. Si celui-ci est usé ou endommagé, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur afin de procéder à son remplacement.

LE BOUCHON DOSEUR

Fonction :

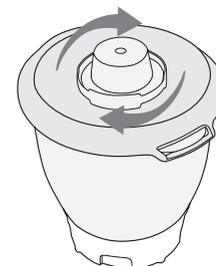
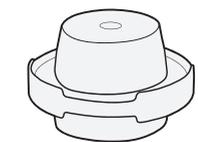
Le bouchon doseur empêche les projections de liquide et de nourriture. Il permet également de conserver la chaleur et d'ajouter des liquides ou des aliments dans le bol. Sa contenance maximale est de 100 ml, avec une graduation sur la surface pour faciliter le dosage des ingrédients.

Installation :

Insérez le bouchon doseur dans l'orifice prévu à cet effet sur le couvercle, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Retrait :

Tournez-le dans l'autre sens pour le déverrouiller, et prenez garde à ne pas vous brûler ou vous salir au moment de le retirer.



LE BATTEUR PAPILLON

Fonction :

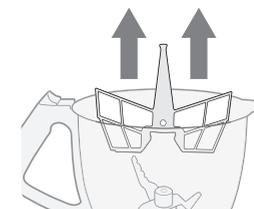
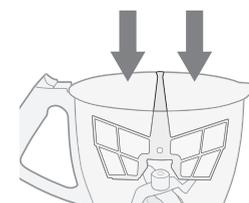
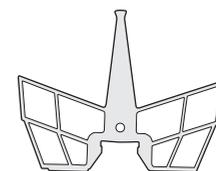
Le batteur papillon sert à fouetter les crèmes et les sauces, monter les oeufs en neige, mélanger les ingrédients sans les couper, et ôter les aliments collés sur la paroi interne du bol.

Installation :

Insérez le batteur à l'intérieur du bol sur la partie centrale du couteau 4 lames.

Retrait :

Pour retirer le batteur, tirez-le simplement vers le haut.

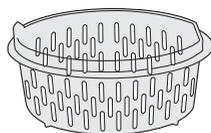


Attention : n'insérez jamais la spatule ou tout autre ustensile dans le bol lorsque le batteur est en cours d'utilisation.

LE PANIER VAPEUR

Fonction :

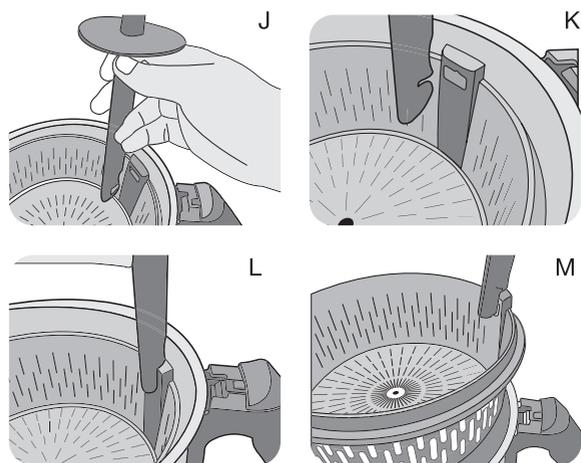
Le panier vapeur est l'accessoire idéal pour cuire le riz et les aliments délicats. Il peut également faire office de passoire pour filtrer les jus de cuisson ou de marinade.



Installation :

1. Pour installer le panier vapeur, insérez-le délicatement dans le bol, au-dessus du couteau à 4 lames.
2. Assurez-vous que celui-ci est correctement posé à l'horizontale dans le bol et qu'il ne touche pas les lames.

Retrait :



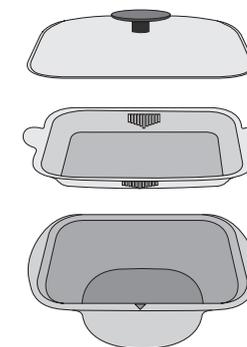
1. Utilisez le crochet à l'extrémité de la spatule en l'insérant à 90° dans le trou du panier prévu à cette effet (Figures J, K et L).
2. Sortez le panier délicatement hors du bol (Figure M).

Attention : ne sortez jamais le panier avec les mains, risque de brûlures !

LE PLATEAU VAPEUR

Fonction :

Le plateau vapeur permet de cuire rapidement à la vapeur les viandes, poissons (entiers ou découpés en morceaux), fruits de mer, légumes et desserts. Il est composé d'un récipient principal, d'un plateau supérieur pour un deuxième niveau de cuisson, et d'un couvercle.



Installation :

1. Placez le bol doté de son couvercle sans le bouchon doseur sur le bloc moteur (voir sections précédentes).
2. Placez le plateau vapeur sur le bol en vous assurant que celui-ci est équilibré et que l'encoche située à la base du récipient principal est correctement encastrée à l'arrière de l'appareil, au niveau de l'ergot du bol.
3. Placez si vous le souhaitez le plateau supérieur au-dessus du récipient principal.
4. Placez le couvercle sur le plateau vapeur.

Attention :

- N'utilisez jamais le plateau vapeur sans son couvercle.
- De la vapeur chaude peut s'échapper si le couvercle n'est pas positionné correctement. Risque de brûlures !

Retrait :

1. Arrêtez l'appareil et munissez-vous d'une manique ou de gants de cuisine adaptés.
2. Retirez le couvercle du plateau vapeur en le tenant par la poignée.
3. Soulevez délicatement le récipient principal en le tenant par les poignées latérales, et posez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Le cas échéant, retirez le plateau supérieur en le tenant par les poignées latérales.

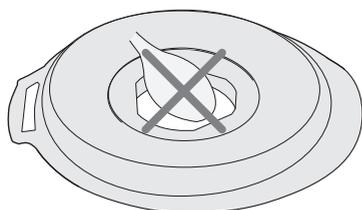
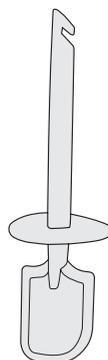
Attention :

- Ne retirez pas le plateau vapeur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation pour éviter les projections d'aliments, d'eau ou de vapeur chaudes, par l'ouverture du couvercle du bol. Risque de brûlures !
- Ne placez jamais le plateau vapeur au four traditionnel ou au four à micro-ondes. Utilisez-le uniquement avec votre appareil.

LA SPATULE

Fonction :

La spatule doit être systématiquement utilisée pour racler les parois du bol pendant une préparation ou pour faire un pré-nettoyage. Vous pouvez également l'insérer par l'ouverture du couvercle du bol, auquel cas le cylindre en plastique autour du manche évitera à la spatule d'entrer en contact avec les lames. Le crochet à l'autre extrémité du manche sert à retirer le panier vapeur lorsque celui-ci est installé dans le bol.



Attention : utilisez uniquement la spatule fournie pour mélanger une préparation dans le bol. N'utilisez jamais de cuillère, fourchette ou tout autre ustensile à travers le couvercle du bol lorsque l'appareil est en fonctionnement, au risque d'endommager l'appareil et de vous blesser.

Avant la première utilisation

PRÉNETTOYAGE

Avant la première utilisation, placez le bloc moteur sur une surface plane et stable, puis nettoyez les accessoires à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

CALIBRAGE DE LA BALANCE

1. Placez le bol mélangeur sur l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur et appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'affichent sur l'écran pendant 2 secondes. L'affichage suivant apparaît ensuite à l'écran :



2. Appuyez sur la touche . L'écran suivant s'affiche :



3. Appuyez simultanément sur les touches  et **MARCHE/ARRET**, et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. Les mentions "**CAL**" et "**3000**" s'affichent successivement à l'écran.
4. Remplissez le bol mélangeur de 3000 g d'eau, de riz, de sucre, ou de tout autre ingrédient égal à ce poids.
5. Patientez pendant 5 secondes, jusqu'à ce que la mention **PASS** s'affiche à l'écran :
6. Retirez le contenu du bol et appuyez à nouveau sur le bouton .

Notes :

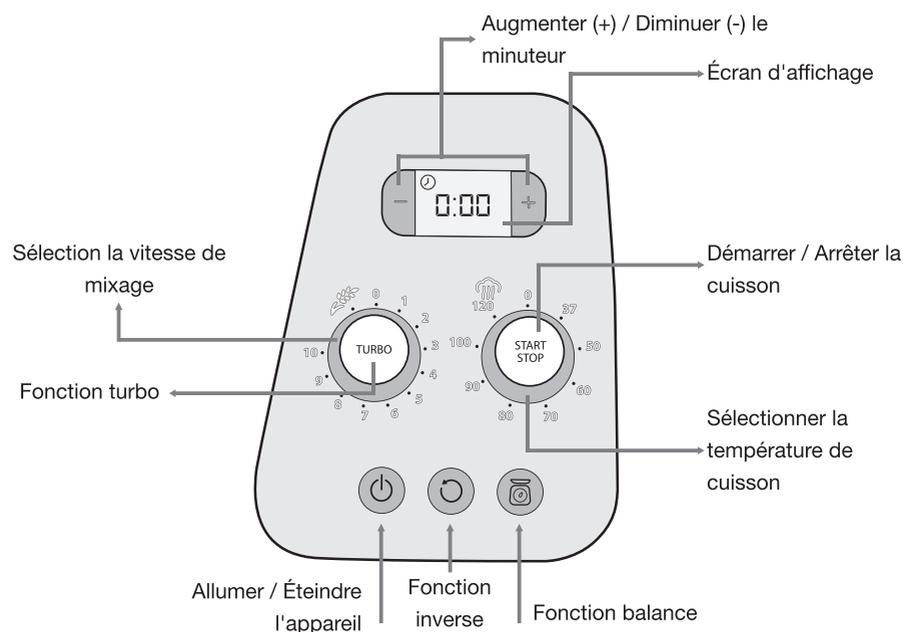
- Si vous placez une charge égale ou supérieure à 3000 g dans le bol, l'écran affiche le message d'erreur "**E 15**". Le cas échéant, effectuez à nouveau la procédure de calibrage.
- Lors du calibrage, ne vous appuyez pas contre l'appareil, assurez-vous qu'aucun obstacle ne se trouve sous le bloc moteur et vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas trop tendu, ceci afin de ne pas interférer dans la précision du pesage.

Utilisation

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- Le bol, le couvercle, le bouchon doseur, le panier vapeur et le plateau vapeur deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil, manipulez-les avec précautions. Risque de brûlure.
- Ne tentez pas de retirer le couvercle du bol avant la fin d'un programme en cours. Risques de projection d'aliments ou de vapeur chaude, et risques de brûlures. Attendez le signal sonore de fin de programme, puis patientez quelques secondes avant de retirer le couvercle du bol.
- Ne dépassez pas les graduations maximales indiquées sur la paroi du bol mélangeur.
- N'insérez pas la spatule ou tout autre ustensile à l'intérieur du bol pendant un programme en cours. Attendez le signal sonore de fin de programme, puis patientez quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient à l'arrêt.
- Respectez les préconisations de cuisson et les dosages indiqués dans les recettes du livre accompagnant votre appareil. N'augmentez pas ou ne diminuez pas les quantités car les recettes ont été spécialement adaptées à une utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Veillez à ne pas surcharger l'appareil, et ne l'utilisez pas à vide ou avec des quantités trop réduites, au risque de l'endommager.
- Les recettes de ce livre s'appliquent exclusivement à l'utilisation de votre appareil MAESTRO. Les recettes conçues pour d'autres appareils culinaires ne sont pas adaptées à l'utilisation de votre MAESTRO.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ALLUMER L'APPAREIL

1. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur.
2. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche  du panneau de commande. Un signal sonore retentit, les lames tournent et tous les symboles s'affichent sur l'écran pendant 2 secondes. L'affichage suivant apparaît ensuite à l'écran :



3. L'appareil est prêt à être utilisé. Si le bol et le couvercle ont été installés correctement, la mention "Prêt" s'affiche à l'écran. Sinon, réinstallez-les correctement. Effectuez ensuite les réglages souhaités (reportez-vous aux sections suivantes).

2. PESER LES ALIMENTS

La fonction pesage vous permet de peser des aliments de 5 g à 3000 g maximum.

1. Assurez-vous que le calibrage de la balance a été effectué avant la première utilisation.
2. Appuyez sur le bouton . L'affichage suivant apparaît à l'écran après 3 secondes :



Veillez à ne pas vous appuyer contre l'appareil et à ce qu'aucun obstacle ne se trouve sous le bloc moteur, et vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas trop tendu afin de ne pas altérer la précision du pesage.

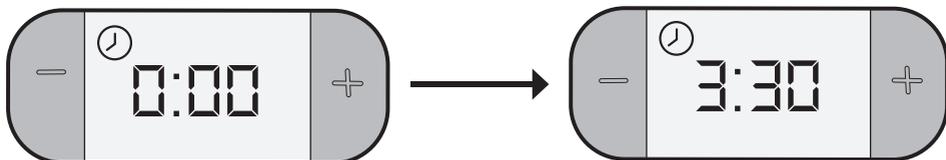
3. Ajoutez délicatement l'ingrédient à peser dans le bol. Le poids s'affiche à l'écran à partir de 5 grammes.
4. Pour peser un ingrédient à la suite du premier et remettre le compteur poids à 0, appuyez sur la touche . Insérez ensuite le nouvel ingrédient dans le bol et consultez son poids l'écran.
5. Pour sortir du mode balance et revenir à la minuterie, appuyez sur la touche "+" ou "-".

Notes :

- Appuyez toujours sur la touche  avant le pesage.
- Si vous placez une charge égale ou supérieure à 3000 g dans le bol, l'écran affiche le message d'erreur "E 15". Le cas échéant, effectuez à nouveau la procédure de pesage.
- Si aucun pesage n'est effectué après avoir appuyé sur la touche , l'écran d'affichage de la balance disparaîtra au bout de 5 minutes pour revenir à l'écran d'accueil sur la fonction minuteur.

3. RÉGLER LE MINUTEUR

La fonction minuteur vous permet de définir une durée de fonctionnement de 1 seconde à 60 minutes maximum.



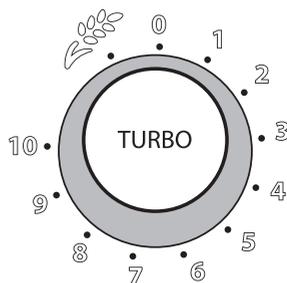
1. Appuyez sur les touches "+" ou "-" situées de chaque côté de l'écran d'affichage pour régler la durée de cuisson et/ou de mixage souhaitée. Laissez votre doigt enfoncé sur la touche pour une sélection plus rapide.
2. Pour annuler le minuteur, appuyez simultanément sur les touches "+" et "-".

Astuce :

- Pour régler directement le minuteur sur 30 minutes, appuyez simultanément sur les touches "+" et "-".

4. SÉLECTIONNER LA VITESSE DE MIXAGE

1. Tournez la molette de sélection de la vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (de 1 à 10). La vitesse sélectionnée s'allume en bleu.
2. Pour annuler la sélection de la vitesse, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".



Fonction inverse:

Lorsque la **FONCTION INVERSE** est activée, le couteau 4 lames tourne dans le sens contraire des autres vitesses. Ce mode peut être utilisé avec les vitesses 1, 2 et 3, et doit être activé avant d'appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRET**.



1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant la durée de mixage souhaitée. Le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Pour annuler la **FONCTION INVERSE**, appuyez à nouveau sur la touche . Le symbole  disparaît de l'écran.

Fonction TURBO :

Le mode **TURBO** vous permet de mélanger, mixer ou couper des aliments très rapidement à vitesse 10. Ce mode est approprié pour découper du fromage, du chocolat, des pois chiches, des glaçons, etc.

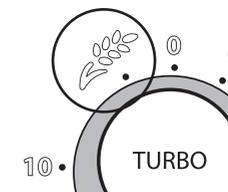
Attention :

- Le mode **TURBO** ne doit jamais être utilisé lorsque le batteur papillon est installé dans le bol mélangeur. Risque de blessures et d'endommager l'appareil.
- Utilisez le mode **TURBO** avec précaution dans le cadre de préparations chaudes. Placez le bouchon doseur sur le couvercle. Risques de projections et de brûlures.

1. Appuyez sur le bouton **TURBO** et maintenez-le enfoncé pendant la durée de mixage souhaitée.
2. Relâchez le bouton pour arrêter le mixage.

Mode PÉTRISSAGE :

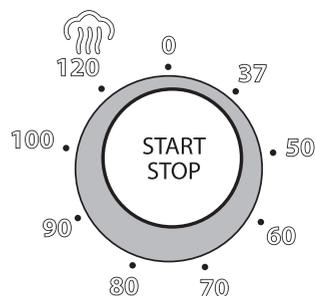
Le mode **PÉTRISSAGE** reproduit la procédure de pétrissage utilisée par les professionnels pour préparer des pâtes à pain, à tarte, etc. de haute qualité. Le couteau 4 lames tourne alternativement à vitesse lente et à vitesse réduite.



1. Tournez la molette de sélection de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Le symbole  s'allume en bleu et le minuteur est automatiquement programmé sur 2 minutes.
2. Pour annuler la sélection de ce mode, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

5. SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Tournez la molette de sélection de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (de 37 à 120°C). La température sélectionnée s'allume en vert.
2. Pour annuler la sélection de la température, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".



6. DÉMARRER LE PROGRAMME

Lorsque vous avez installé les accessoires, réglé le minuteur et choisi la vitesse et la température :

1. Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRET**.
2. Le programme commence et le décompte du minuteur s'affiche à l'écran.
3. En fin de programme, un signal sonore retentit. Ajoutez d'autres aliments et reprogrammez l'appareil comme indiqué dans votre recette.

7. EN FIN D'UTILISATION

Lorsque la préparation de votre recette est terminée :

1. Appuyez sur la touche . La mention **OFF** s'affiche brièvement à l'écran et l'appareil s'éteint.
2. Débranchez l'appareil.

Cas pratique

Pour vous aider à vous familiariser avec votre appareil, nous vous accompagnons dans la préparation d'une recette simple extraite du livre de recettes. Chaque étape de préparation et de manipulation de l'appareil est expliquée.

VELOUTÉ DE CAROTTES (POUR 4 PERSONNES)

Ingrédients :

- 40 g de lentilles corail
- 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel
- 1 petite lamelle d'écorce de citron
- 1 petit oignon
- Poivre
- 300 g de carottes
- Eau

Préparation :

1. Installez le bol mélangeur sur l'appareil et branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
2. Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil, puis appuyez sur la touche  pour activer la fonction pesage.
3. Versez progressivement les lentilles dans le bol jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche à l'écran.
4. Transférez les lentilles dans le panier vapeur, rincez-les (le panier fera office de passoire), puis versez-les dans le bol en ajoutant l'écorce de citron.
5. Installez le couvercle sur le bol avec le bouchon doseur, réglez le minuteur sur 30 secondes à l'aide de la touche "+", tournez la molette de sélection de la vitesse sur la position **10**, et appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRET**.
Le mixage des lentilles et du citron commence. Lorsque le mixage est terminé, un signal sonore retentit.
6. Retirez le bouchon doseur et appuyez sur la touche .
7. Versez progressivement les carottes épluchées et grossièrement découpées dans le bol jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche à l'écran. Ajoutez ensuite l'oignon épluché et coupé en deux, puis le bouillon cube.
8. Replacez le bouchon doseur sur le couvercle du bol et appuyez plusieurs fois sur le bouton **TURBO** pendant 2 ou 3 secondes.
9. Retirez le bouchon doseur et le couvercle, raclez les parois du bol avec la spatule et installez le batteur papillon sur le couteau 4 lames.
10. Ajoutez de l'eau dans le bol jusqu'au repère 1L indiqué sur la paroi.
11. Replacez le couvercle avec le bouchon doseur sur le bol, réglez le minuteur sur 15 minutes à l'aide de la touche "+", tournez la molette de sélection de la vitesse sur la position **2**, tournez la molette de sélection de la température sur la position **100** et appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRET**.
La cuisson commence. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit.

Aide à la préparation

CONSEILS PRATIQUES

- Pour une cuisson à la vapeur, 500 g d'eau sont recommandés pour une durée de cuisson de 30 minutes. Ajoutez 250 g d'eau par tranche de 15 minutes supplémentaires.
- Placez les ingrédients de manière uniforme dans le panier et le plateau vapeur pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson homogène.
- Coupez les aliments en gros morceaux avant de les placer dans le bol mélangeur.
- Entre chaque cycle, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule pour un meilleur résultat de mixage et de cuisson, et pour faciliter le nettoyage.

TABLEAU DE CORRESPONDANCES

Pour cuire les aliments ci-après à la vapeur*, versez de l'eau dans le bol mélangeur, réglez la vitesse sur la position **2** et réglez la température sur **120°C**.

Légumes	Découpage	Quantité	Temps de cuisson (sans préchauffage)
Carottes	Rondelles	400 g	30 min
Haricots blancs, rouges, noirs, etc.	Graines	500 g	25 à 30 min
Pommes de terre	Quartiers	500 g	25 à 30 min
Courgettes	Rondelles	440 g	25 min
Poireaux	Rondelles	275 g	25 min
Potiron, potimarron	Petits dés	500 g	25 min
Poivrons	Lamelles	500 g	20 min
Brocolis	Bouquets	450 g	20 min
Choux	Feuilles	250 g	40 min
Chou-fleurs	Bouquets	500 g	30 min
Pois	Graines	500 g	25 min
Champignons	Entiers ou en quartiers	350 g	20 min

*Le temps de cuisson est indicatif et peut varier en fonction de la qualité et de l'état de fraîcheur des légumes, ainsi que de l'épaisseur des morceaux découpés. Pour un résultat optimal, respectez toujours les quantités préconisées dans le livre de recettes.

LIVRE DE RECETTES

- Votre appareil est fourni avec un livre de recettes dans lequel vous trouverez de nombreuses informations sur les correspondances de poids et de mesures, ainsi que plus de 150 recettes (traditionnelles, végétariennes, sans gluten, etc.) accompagnées d'astuces et des conseils.
- Retrouvez encore plus de recettes sur le site <http://miogo.fr> pour PC, smartphones et tablettes.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil et ses accessoires immédiatement après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- **Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.**
- N'utilisez jamais d'objets pointus ou acérés (un couteau, par exemple), de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- Certains aliments ou certaines épices décolorent le plastique. Ceci est normal, n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le fonctionnement de l'appareil.

BLOC MOTEUR

- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle, par exemple).
- Éliminez les résidus alimentaires sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

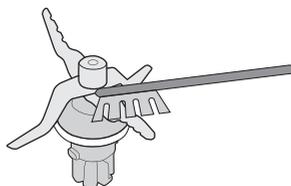
ACCESSOIRES

Nettoyage au lave-vaisselle

- Le bol mélangeur, le couteau 4 lames, le couvercle, le bouchon doseur, le panier vapeur, la spatule, le batteur papillon et les 3 pièces du plateau vapeur sont compatibles lave-vaisselle à condition qu'ils soient placés dans le panier supérieur.
- Assurez-vous de **retirer le joint d'étanchéité du couteau 4 lames et du couvercle** avant de les placer au lave-vaisselle.

Nettoyage à la main du bol mélangeur et du couteau 4 lames

- Nettoyez le bol et le couteau 4 lames à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle à l'aide d'une brosse souple, rincez-les, puis séchez-les entièrement avec un chiffon doux. Assurez-vous que les broches de contact sous le bol sont toujours propres et sèches avant de réutiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le couteau 4 lames immergé dans l'eau pendant une longue durée au risque de l'endommager.



Astuce : Pour un nettoyage des lames en profondeur, installez le bol avec le couteau 4 lames sur le bloc moteur, versez 1 litre d'eau dans le bol avec un peu de liquide vaisselle, placez le couvercle avec le bouchon doseur, et effectuez un programme de nettoyage en mode **TURBO** pendant 10 secondes. Vous pouvez également remplacer le liquide vaisselle par 3 coquilles d'oeuf.

Nettoyage à la main des autres accessoires

- Nettoyez le couvercle, le bouchon doseur, le panier vapeur, la spatule, le batteur papillon et le plateau vapeur (récipient principal, plateau supérieur et couvercle) à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.
- Pour un nettoyage en profondeur, il est recommandé de retirer le joint d'étanchéité du couvercle du bol. Rincez-le et laissez-le sécher entièrement avant de le replacer sur le couvercle.

JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ

- Vérifiez régulièrement l'état des joints d'étanchéité du bol mélangeur et du couteau 4 lames.
- Si les joints sont usés ou endommagés, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur afin de procéder à leur remplacement.

Guide de dépannage

Avant de contacter votre service après-vente, effectuez les vérifications suivantes.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.• Appuyez sur la touche .• Vérifiez que le bol et le couvercle du bol sont installés correctement.
L'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que vous avez réglé le minuteur.• Vérifiez que vous avez sélectionné une température de cuisson.• Vérifiez que le bol et le couvercle du bol sont installés correctement.
Le bol est difficile à retirer du bloc moteur.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes en vous assurant que le couvercle est installé sur le bol.

CODES ERREURS

Code erreur	Cause	Solution
00:00	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler une durée de fonctionnement.
BOL	Le bol mélangeur est mal installé et le système de sécurité s'est enclenché.	Reportez-vous à la section "Montage" et placez bol correctement.
OUVERT	Le couvercle est manquant ou a été mal installé sur le bol, et le système de sécurité s'est enclenché.	Reportez-vous à la section "Montage" et placez le couvercle correctement.
E 11	Surtension électrique.	Le courant de fonctionnement détecté par le moteur est trop élevé. Appuyez sur le bouton "-".

E 12	Moteur bloqué.	Éteignez l'appareil et vérifiez que des aliments ne bloquent pas la rotation des lames dans le bol mélangeur. Appuyez ensuite sur la touche "-".
E 13	Surchauffe du moteur. Le moteur tourne à plus de 23000 tours/minute pendant une durée de 6 secondes.	Appuyez sur la touche "-", éteignez l'appareil et patientez pendant 2 minutes avant de réutiliser l'appareil.
E 14	Problème électrique : panne de courant, circuit ouvert ou rotation du moteur inférieure à 50 tours/minute pendant une durée de 6 secondes.	Appuyez sur la touche "-", éteignez l'appareil et patientez pendant 2 minutes avant de réutiliser l'appareil.
E 15	La capacité maximale (3000 g) du bol mélangeur a été dépassée.	Réduisez la quantité d'aliments dans le bol.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

miogo



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). 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.

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8003006 / 8003007
Ref. Maestro
FABRIQUÉ AU PORTUGAL
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez le produit en fin de vie.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.