FR

FAGOR



Modèle：FG1500

Robot DE CUISINE MULTIFONCTIONS

Manuel d’utilisation

Important:

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions et illustrations.

2. Conservez ces instructions pour une utilisation future.

3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.

4. N'utilisez jamais d'accessoires de pièces d'autres fabricants. Votre garantie deviendra invalide si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.

6. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

7. Placez toujours l'appareil principal sur une surface plane, sèche et propre.

8. Ne touchez pas la lame, surtout qu'ils sont en cours d'exécution. Ils sont très pointus. Ne tenez la partie supérieure de la lame qu'en la retirant ou la réinsérant.
9. N'utilisez pas votre accessoire et / ou votre appareil s'il a été endommagé. Vous devriez contacter un centre de service agréé.
10. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
11. Éteignez l'appareil avant de détacher et d'installer un accessoire.
12. Attendez que les pièces mobiles se soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
13. Ne plongez jamais l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

14. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

15. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en mouvement.

16. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires

17. Lors du traitement d'aliments chauds (pour une température supérieure à 60 ℃), ne touchez pas la tasse à mesurer.

18. Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et non chauffé, en particulier lorsque vous utilisez l'outil vapeur.

19. La spatule est seulement utilisée pour sortir la nourriture du bol. Ne l'utilisez pas pendant que la lame tourne.

20. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.

21. Lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 ℃:

1) La vitesse de travail sera limitée à la vitesse 01-04.

2) L'appareil passera automatiquement la vitesse de travail à la vitesse 04, même si la vitesse de travail actuelle est réglée à la vitesse 05-10.

22. 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.

23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

24. 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.

25. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

26. Il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

27. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

28. Toujours déconnecter le mélangeur de l'alimentation

si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage;

29. Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.

30. 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.

31. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

– les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

– les fermes et l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

– les environnements de type chambres d’hôtes; la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

32. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

MISE EN GARDE: Eviter tout débordement sur le connecteur.

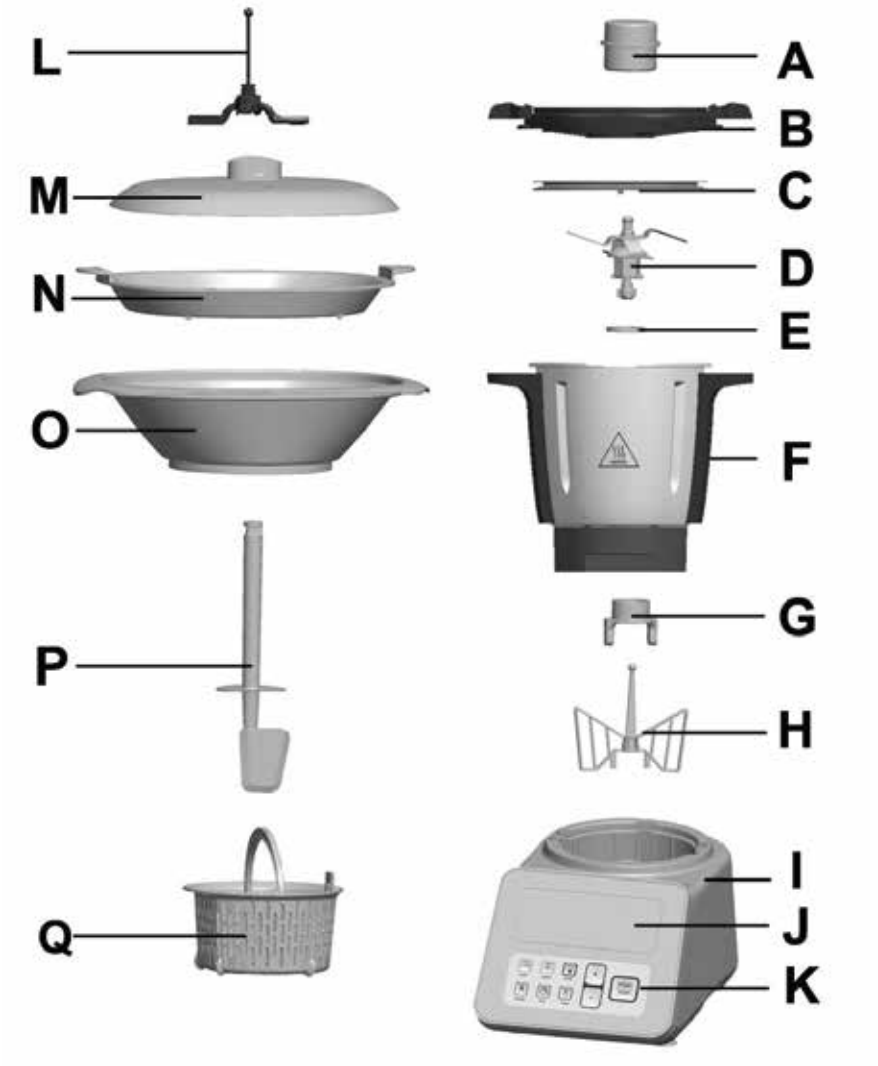
33. Si l'appareil est trop rempli, de l'eau bouillante peut être éjectée.

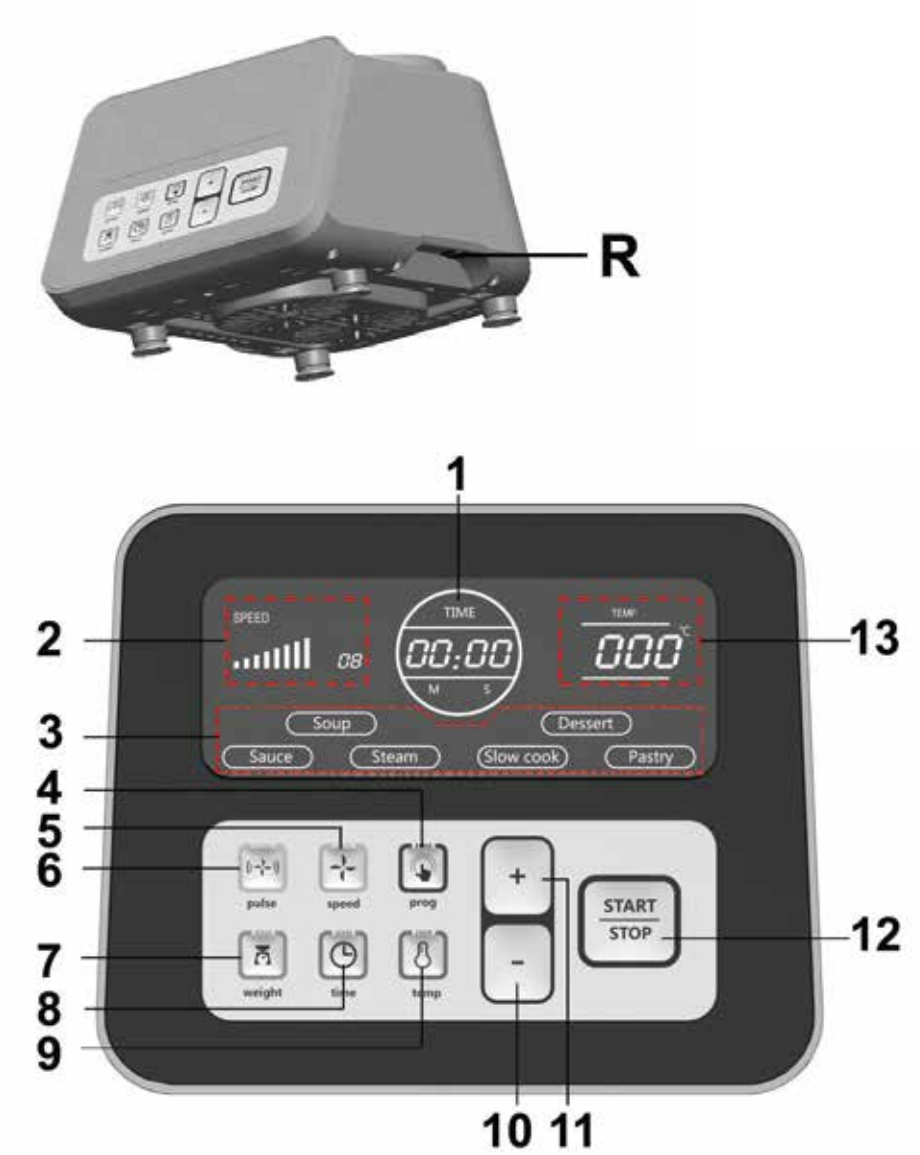
ATTENTION: S'assurer que l'appareil est hors tension avant de la retirer de son socle.

34. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

35. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d’utiliser les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

36. En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.


L
A
B
M
C
D
N
E
O
F
G
P
H
I
J
Q
K


R
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
SPEED
08
TIME
00:00
M
S
TEMP
000
°C
Soup
Dessert
Sauce
Steam
Slow cook
Pastry
pulse
speed
prog
weight
time
temp
+
-
START
STOP

DESCRIPTION

A. Bouchon mesureur (Max. 100ml)

B. Couvercle du bol

C. Bague d'étanchéité 1

D. Couteau

E. Bague d'étanchéité 2

F. Bol

G. Clé de fixation

H. Mélangeur "papillon"

I. Appareil principal

J. Ecran LCD

K. Panneau de commandes

L. Protège-lame

M. Couvercle

N. Cuiseur vapeur (plateau)

O. Cuiseur vapeur (bol)

P. Spatule

Q. Panier intérieur

R. Bouton "On/Off"

1. Affichage "Temps"

2. Affichage "Vitesse"

3.Affichage programmes Soupe/Dessert/Sauce/Vapeur/ Cuisson lente/Pâtisserie

4. Bouton "Programmes"

5. Bouton "Vitesse"

6. Bouton "Pulse"

7. Bouton « poids »

8. Bouton "Temps"

9. Bouton "Température"

10. Bouton moins "-"

11. Bouton plus « + »

12. Bouton "Marche/arrêt"

13.Affichage « Température/poids »

Le bol

La capacité utile est de 2.5 L et de 3.5 L au totale du bol.

MISE EN GARDE :



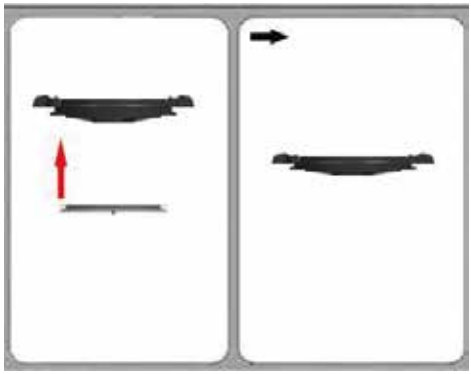
Logo “Surface chaude” marqué sur l’appareil :



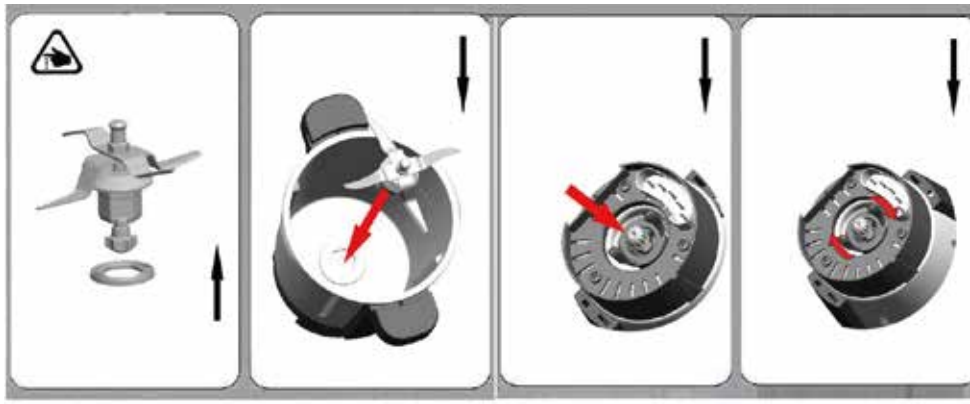
Ce symbole indique que l’appareil peut être chaud et ne doit pas être touché sans faire attention !

Installation de la bague

d’étanchéité 1



Installation du couteau :



1. Mettez la bague d'étanchéité sur la lame. Poussez la lame à travers l'ouverture dans le fond du bol.
2. Tenez la partie supérieure de la lame d'une main et placez la clé de l'autre main. Puis insérez la clé de fixation sur le bas de la lame. Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'assembler fermement sur le bol. (Voir la figure ci-dessus)

Mises en garde :

1. La lame du couteau est très tranchante ! Veuillez-la manipuler avec soin !
2. Ne tenez que la partie supérieure de la lame !
3. La bague d'étanchéité doit être montée sur la lame. S'il n'y a pas de bague d'étanchéité, les aliments à hacher ou à cuire peuvent fuir et endommager l'appareil.

Désassemblage du couteau :



Tournez la clé de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame. (Voir la figure ci-dessus)
Mise en garde :
1. La lame du couteau est très tranchante ! Veuillez le manipuler avec soin !
2. Ne tenez que la partie supérieure du couteau !

Installation du bol :



1. Mettez le couvercle du bol sur le bol. Tournez le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol. Un "clic" sonore sera entendu à ce moment, ce qui signifie que le couvercle est correctement installé.
2. Insérez le bol dans la douille du bol. Assurez-vous de placer Z1 au point Z2. Un "clic" sonore sera également entendu à ce moment, ce qui signifie que le bol est bien positionné.
3. Insérez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol. (Voir la figure ci-dessus)

Désassemblage du bol :



Appuyez sur le bouton "Z3" des deux mains, puis sortez le bol de l'appareil principal en même temps. Le bol peut être facilement retiré.

Mode veille :



Mode veille

Branchez et allumez l'appareil, celui-ci passe en mode veille. L'écran d'affichage affiche :
Affichage "Vitesse : "00" ;
Affichage "Temps" : "00:00" ;
Affichage "Température" : "000".

Boutons fonctions :

1. Bouton Programme :

Votre robot dispose de 6 programmes pré enregistrés vous permettant de réaliser très simplement vos recettes principales Pour afficher ces programmes, appuyez sur le bouton Programme lors du mode veille, l'appareil affiche alors le menu contextuel. Il y a six fonctions : "Soupe" / "Dessert" / "Sauce" / "Vapeur" / "Cuisson lente" / "Pâtisserie".
Appuyez "+" ou "-" pour sélectionner le programme souhaité.

A. **Fonction « Soupe »** : vous pouvez l'utiliser pour faire de délicieuses soupes de légumes.
Notre recette programmée : velouté de légumes (3 pommes de terre 2 carottes 1 patate douce 3goussesd'ail 2 oignons 15 g d'huile d'olive 1c. à café rase de gros sel 500 g d'eau).

Paramètres par défaut :

Étape 1 : le temps d'opération est de 36 minutes, la vitesse est de 07 et la température cible est de 100 ℃.

Étape 2 : le temps d'opération est de 30 secondes, la vitesse est de 04 et la température est de 59°
(Remarque : pendant cette étape, la vitesse sera limitée à 04 lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 ℃.)

Conseils :
1) Tous les paramètres par défaut ci-dessus ne peuvent pas être réinitialisés.
2) L'écran LCD indiquera le temps d'opération total (36 minutes) après que le bouton "Start / Stop" a été pressé.
3) Le son "Bip" sera entendu après l'écoulement du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.
4) Pendant l'étape 2, vous pouvez retirer le bouchon doseur (A) afin que la température intérieure descende a 80°, après 15mn vous pourrez passer a l'étape 3.

B. **Fonction "Dessert"** : vous pouvez l'utiliser pour faire vos desserts
Notre recette programmée : compotée de fruits pomme poire miel (350 g de pommes, 250 g de poires, 1⁄2 verre d'eau, 1 cuillère à soupe de sucre, 1⁄2 cuillère à soupe de miel).

Paramètres par défaut :
Température : la température cible est de 95 ℃.
Après avoir appuyé sur le bouton "Température", vous pouvez réinitialiser la température entre 30 ℃ et 100 ℃ en appuyant sur le bouton "+" / "-".

Temps : le temps d'opération est de 45 minutes.
Après avoir appuyé sur le bouton "Temps", vous pouvez réinitialiser l'heure (seconde ou minute) entre 10 secondes et 99 minutes en appuyant sur le bouton "+" / "-".

Vitesse : la vitesse d'opération est 02.
Après avoir appuyé sur le bouton "vitesse", vous pouvez réinitialiser la vitesse entre 01 et 06 en appuyant sur le bouton "+" / "-".
(Remarque : Pendant cette étape, la vitesse sera limitée a 4 pour des raisons de sécurité lorsque la température du bol sera au dessus de 60°.)

Conseils :
Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

C. **Fonction "Sauce" :** vous pouvez l'utiliser pour faire de délicieuses sauces

Notre recette programmée : sauce béchamel (500 g de lait, 50 g de farine, 50 g de beurre 1c.àcafédesel, 1 pincée de poivre, 1 pincée de noix de muscade).

Paramètres par défaut :
Température : la température cible est de 100 ℃. Vous pouvez réinitialiser la température entre 50 ℃ et 100 ℃.
Temps : le temps d'opération est de 8 minutes. Vous pouvez réinitialiser l'heure (seconde ou minute) entre 35 secondes et 99 minutes.
Vitesse : la vitesse de travail est 03. Vous pouvez réinitialiser la vitesse entre 01 et 08. (Attention : lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60 ℃, la vitesse d'opération sera limitée à 01-04.)
Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

D. **Fonction « Vapeur » :** vous pouvez l'utiliser pour cuire en douceur légumes, poissons …

Notre recette programmée : cabillaud vapeur (3 filets de cabillaud (de 2 à 5 cm d'épaisseur ou de daurade, sole, saumon...), 1 cube de bouillon de légumes, 1 gousse d'ail, 600 g d'eau , 1 oignon, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre.

Les ingrédients devront être placés dans le panier vapeur (N&O), avec 1.5L d'eau froide dans le bol

Température : la température cible est de 100 ℃.

Temps : le temps d'opération est de 20 minutes. Vous pouvez réinitialiser le temps entre 10 minutes et 60 minutes.
Vitesse : la vitesse de travail est 00.

Remarque: Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

E. **Fonction « Cuisson lente »** : vous pouvez l'utiliser pour faire des ragoûts de viande.

Notre recette programmée : bourguignon de bœuf (550 g de viande de bœuf, 2 oignons, 2 carottes, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de farine, 15 cl de vin rouge, 1⁄2 bouquet garni, 50 g de lardons, 125 g de champignons de Paris, 2 carrés de chocolat noir 70%)

Paramètres par défaut :
Température : la température cible est de 100 ℃.
Temps : le temps de travail est de 90 minutes. Vous pouvez réinitialiser le temps entre 0 minute et 99 minutes.
Vitesse : la vitesse de travail est 01. Vous pouvez réinitialiser la vitesse à 00-01.
Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

F. Fonction "Pâtisserie" : vous pouvez l'utiliser pour faire vos pâtes et préparations pâtissières

Notre recette programmée : pâte brisée (250 g de farine, 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 50g eau)

Paramètres par défaut :
Température : la température cible est de 0 ℃. Vous pouvez réinitialiser la température entre 0 ℃ et 35 ℃.
Temps : le temps de travail est de 3 minutes.

Vitesse : la vitesse de travail est 03.
Remarque : Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps d'opération.
Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.

2. Bouton "Vitesse"

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la vitesse dont vous avez besoin. Vitesse échelonnée de 01 (la plus lente) à 10 (la plus rapide).

3. Bouton "Pulse" :

Fonction d'accélération rapide. Vous pouvez l'utiliser pour mixer très rapidement vos préparations. Maintenez le bouton « Pulse » enfoncé, l'appareil démarre instantanément à la vitesse maximale 10. Si vous relâchez le bouton, l'appareil revient immédiatement à la vitesse de travail précédente.
A savoir : Lorsque la température est superieure a 60°, la fonction "Pulse" ne fonctionne pas pour des raisons de sécurité et un bip se fera entendre

4. Bouton "Poids" :

Le poids maximum est de 5000 g. Gamme de poids : de 5 g à 5 kg.
Appuyez sur le bouton "Poids" en mode veille, l'écran affiche "0000".
Mettez vos ingrédients dans le bol, lisez le numéro indiqué sur l'écran LCD : c'est le poids de la nourriture ajoutée.
Appuyez à nouveau sur le bouton "Poids", le numéro sur l'écran LCD sera effacé et affichera "0000". Vous pouvez alors peser la suite de vos préparations en continuant à ajouter les ingrédients suivants.

A savoir : maintenez le bouton "Poids" pendant plus de 3 secondes, l'appareil quittera la fonction poids et retournera à l'affichage de la température.

5. Bouton “Minuterie” :

Appuyez sur le bouton "Temps", puis appuyez "+" / "-" pour régler le temps de travail souhaité (seconde ou minute) (plage de temps : 00 seconde-99minutes).
A savoir : si vous ne définissez pas le temps de travail, l'appareil s'arrête automatiquement et passe en mode veille après 99 minutes.

6. Bouton “Température” :

Appuyez sur le bouton "Température", puis appuyez "+" / "-" pour régler la température souhaitée (Plage de température : 30 ℃ -120 ℃).

7. Bouton de réglage “+”/“-” :

Appuyez "+" / "-" pour régler la température, l'heure, la vitesse ou sélectionnez vos programmes ("Soupe" / "Dessert" / "Sauce" / "Vapeur" / Cuisson lente" / "Pâtisserie") souhaités.

8. Bouton “Marche/arrêt” :

Appuyez le bouton "marche/arrêt", le travail en cours sera arrêté. Lorsque vous appuyez à nouveau, le travail arrêté sera repris là où vous l’aviez stoppé.
A savoir : si vous appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" plus de 3 secondes dans n'importe quel état de fonctionnement, l'appareil retournera en mode veille. Tous vos paramètres seront effacés.

Utilisation du cuiseur vapeur :



Le cuiseur vapeur est parfaitement adapté pour cuire en douceur des aliments tels que des légumes, le poisson, ou encore selon les recettes viande, saucisse, volaille… etc.

Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur dans l'une des deux combinaisons suivantes :

Cuisson à deux récipients : Couvercle (M) + Vapeur (Plateau) (N) + Vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire séparément vos aliments.

Cuisson avec un seul récipient : couvercle (M) + vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité du même aliment, ou pour cuire de gros morceaux (viande, saucisse, poisson…)

Suivez les étapes :

1. Installez le couteau, puis installez le bol sur l'appareil principal.
2. Ajoutez l'eau dans le bol minimum 0,5 litre et maximum .2.5 litres.

A savoir : 0,5 litre permet de cuire vos aliments pendant environ 30 minutes.

3. Placez la bague d'étanchéité sur le couvercle du bol, puis placez le couvercle sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

4. Mettez le cuiseur vapeur sur le bol.
5. Mettez les aliments sur le cuiseur à vapeur, puis placez le couvercle sur le cuiseur.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "On / Off".
7. Réglez la vitesse sur 01 puis l'heure et la température souhaitées.
8. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et la minuterie s'enclenche.
9. Un "Bip" sonore sera entendu lorsque le temps de travail est écoulé. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.
10. Après utilisation, éteignez l'appareil et enlevez le couvercle de la vapeur.
11. Sortez alors vos aliments du cuiseur vapeur

Mises en garde :

1. Risque de brûlures par la vapeur chaude et l'eau chaude condensée.
2. Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
3. Si le couvercle n'est pas correctement installé, la vapeur s'échappe et les aliments à l'intérieur du cuiseur à vapeur ne cuisent pas correctement.
4. Ne laissez jamais le bouchon mesureur sur le couvercle du bol lorsque vous utilisez le cuiseur.
5. La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil et les accessoires avec soin.
6. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenez le bol uniquement par la poignée pour le manipuler.
7. 0,5 litre permet de cuire vos aliments pendant environ 30 minutes. Vous devez ajouter environ 250 ml d'eau toutes les 15 minutes supplémentaires.

Utilisation du mélangeur papillon :

Le mélangeur papillon est utilisé pour battre ou fouetter vos préparations telles que crème, mayonnaise, blanc d'œuf …

Assemblage/désassemblage du mélangeur

papillon :



1. Tenez l'extrémité en forme de boule du mélangeur papillon.
2. Insérez le mélangeur papillon sur la partie supérieure du couteau, un "clic" sera entendu. Cela signifie que le mélangeur papillon est bien installé sur la lame. (Voir la figure ci-dessus)

Si vous voulez enlever le mélangeur papillon de la lame, tenez simplement l'extrémité en forme de boule et sortez-la en faisant des rotations dans les deux sens.

Utilisation :

Suivez les étapes suivantes :

1. Installez la lame et le mélangeur papillon sur le bol.
2. Mettez votre préparation dans le bol.
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Mettez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol
5. Branchez et appuyez sur le bouton "On / Off" de l'appareil.
6. Réglez la durée de travail, et la vitesse de 01 à 05 selon votre recette. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil se met en

route et la minuterie s’enclenche. Si vous n’avez pas utilisé la minuterie, l’horloge affiche le temps de travail depuis la mise en route.
7. Un "Bip" sonore sera entendu lorsque le temps de travail est écoulé. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en mode veille.
8. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol et sortez votre préparation du bol.
Mise en garde :
1. Ne mettez en marche qu'après la mise en place correcte du mélangeur papillon !
2. N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le mélangeur papillon lorsque la lame est en mouvement et que le me mélangeur papillon est monté.
3. Ne mettez jamais plus de 3 blancs d’œuf à la fois dans le bol.

Utilisation du panier intérieur :

Le panier intérieur convient à la cuisson de petites quantités de nourriture, telles que le riz, le poisson et la viande.

Installation du panier intérieur :



1. Placez le panier intérieur dans le bol et installez le couvercle du bol.
2. Insérer le bol sur l'appareil principal.

Utilisation du panier intérieur :

Suivez les étapes suivantes :

1. Installez le couteau sur le bol.
2. Ajouter l'eau dans le bol.
3. Mettez le panier intérieur dans le bol et ajoutez les aliments dans le panier.
4. Placez ensuite le couvercle sur le bol.
5. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Mettez le bouchon mesureur sur le couvercle du bol.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "On / Off".
7. Réglez l'heure, la vitesse (01-05) et la température dont vous avez besoin. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours est en cours de décompte. Si vous ignorez le réglage de la minuterie, le minuteur tournera automatiquement.
8. Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en état de veille.
9. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle de la cuvette et sortez le panier intérieur.
10. Sortez les aliments transformés du panier.

Mises en garde :

1. La quantité d'eau maximale ajoutée dans le bol est de 600ml, soit un niveau maximum en dessous du panier.
2. La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil et les accessoires avec soin.
3. Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenez le bol uniquement par la poignée pour le manipuler.

Installation du protège lame :

Cet accessoire vient se placer sur le couteau et convient à la confection des risottos par exemple.



1. Installez la lame et le protège-lame sur le bol.
2. Mettez votre préparation dans le bol.
3. Placez le couvercle sur le bol
4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et placez le bouchon mesureur.

5. Réglez l'heure, la vitesse (01-05) et la température dont vous avez besoin. Appuyez sur le bouton "Start / Stop", l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours est en cours de décompte. Si vous ignorez le réglage de la minuterie, le minuteur tournera automatiquement.
6. Un "Bip" sonore sera entendu après la fin du temps de travail. Tous les paramètres sont effacés et l'appareil revient en état de veille.
7. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol.
8. Sortez votre préparation.

Mises en garde :
1. Ne mettez l'appareil en marche qu'après avoir mis le protège lame en place.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le protège lame lorsque la lame est en mouvement et que le protège-lame est installé.

Code défaut :

Code	Statut	Solution
E 01	"E 01" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	Quelque chose ne va pas avec l'appareil. Il doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation.
E 02	"E 02" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	Le bol n'a pas été installé. Installez le bol conformément aux instructions d'utilisation.
E 03	"E 03" s'affiche sur l'écran LCD, et le son "Bip" retentit.	Le couvercle du bol n'a pas été installé. Installez-le conformément aux instructions d'utilisation.

E 04	"E 04" s'affiche sur l'écran LCD et le son "Bip" retentit.	La température de l'appareil est trop chaude. Laissez d'abord refroidir 30 minutes à 2 heures, puis redémarrez-le. Il doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation si cela ne fonctionne pas.

Nettoyage :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise.
2. Pendant le nettoyage, ne pas immerger le bol dans l'eau.
3. Une fois la cuve refroidie, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Gardez toujours les broches de contact au fond du bol propres et sèches. Essuyez les broches de contact seulement avec un chiffon humide !
4. Dévissez la bague de la vis et retirez toutes les pièces de l'accessoire. Ne nettoyez pas le bol et la lame en métal dans le lave-vaisselle !
5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage car cela pourrait endommager les parties fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipulez-le avec soin !
7. Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Rincez-les avec de l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyez l'appareil principal uniquement avec un chiffon doux et humide.
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

Guide de cuisson

Aliment	Maximum	Temps d'opération	Vitesse	Préparation
Farine	500g	2 minutes	3	/
Eau	300g			
Carottes	800g	2 minutes	10	15mm x 15mm
Eau	1200g			/

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !
Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie
Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

EN

FAGOR



Model：FG1500

MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE

Instruction manual

Important:

1. Before using the appliance, Read these instructions and illustrations carefully.

2. Keep these instructions for use for future reference.

3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

4. Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

5. Don’t use the appliance if the mains cord, the plug or other parts is damaged.

6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

7. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.

8. Don’t touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.

9. Don’t use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.

10. Never let the appliance run unattended.

11. Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.

12. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.

13. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.

14. Unplug the appliance immediately after use.

15. Switch off the appliance and disconnect from

supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

16. This appliance is intended to be used in household and similar applications.

17. When processing hot food (for temperatᵘre above 60℃) , don' t touch the measuring cup.

18. Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the steam tool.

19. The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.

20. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming

21. When the current temperature of the bowl is at or above 60℃, you will find:

1) The working speed will be limited at speed 01-04.

2) The appliance will automatically switch the working speed to speed 04, even through the current working speed is set at speed 05-10.

22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

23. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

24. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

25. Children shall not play with appliance.

26. There is a risk of injury if misused.

27. Precautions should be taken when handling sharp knives, when emptying the bowl and when cleaning.

28. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.

29. Do not allow children to use the mixer unattended.

30. Turn the unit off and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching moving parts during operation.

31. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type

environments;

– bed and breakfast type environments.

32. The heating element surface is subject to residual heat after use.

Warning: avoid spillage on the connector.

33. If the kettle is overfilled, boiling water may be ejected.

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

34. For detailed information on cleaning food contact surfaces, refer to the following section of the manual.

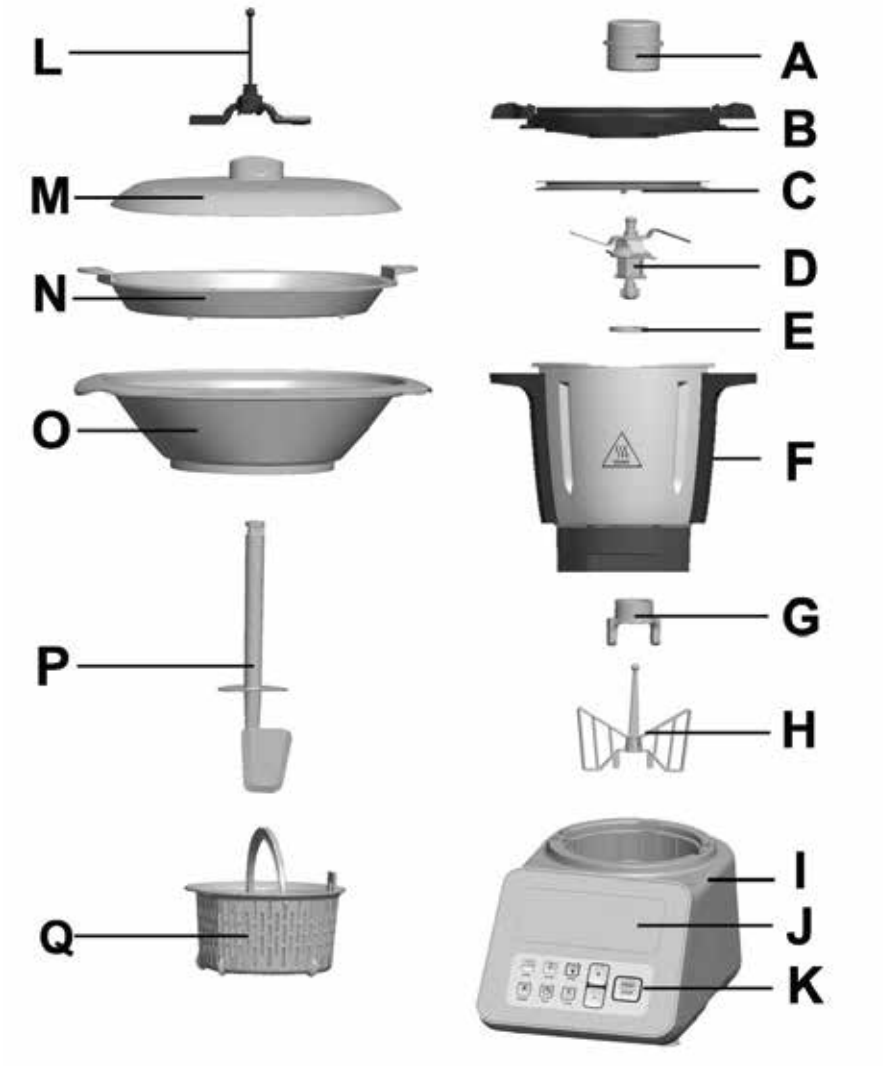
35. For detailed information on how to use the accessories, refer to the following section of the manual.

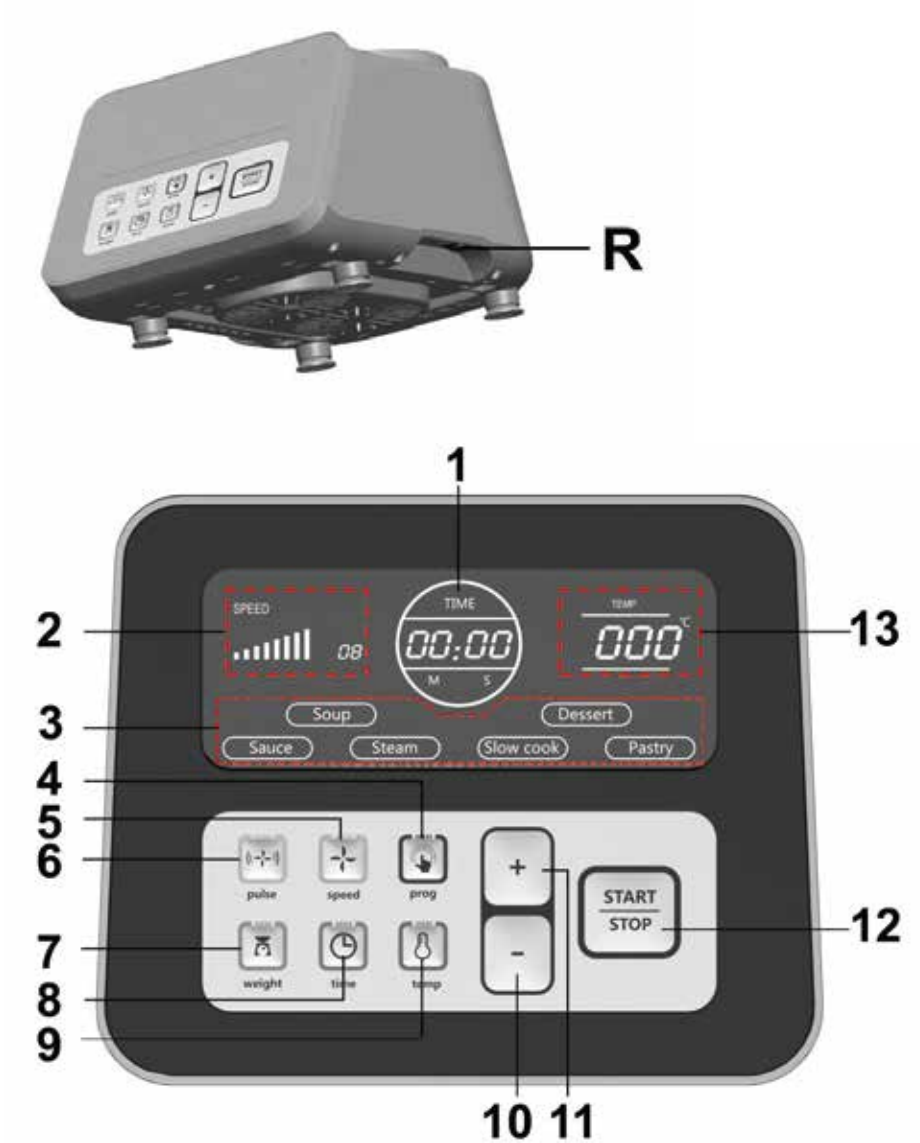
36. For operating times and speed settings, refer to the following section of the manual.

37. Regarding the instructions for cleaning surfaces in

contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.

38. Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.


L
A
B
M
C
D
N
E
O
F
G
P
H
Q
I
J
K


R
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
SPEED
08
TIME
00:00
M
S
TEMP
000
℃
Soup
Dessert
Sauce
Steam
Slow cook
Pastry
pulse
speed
prog
weight
time
temp
+
-
START
STOP

PARTS NAME:

A. Measuring cup (Max. 100ml)

B. Bowl lid

C. Airproof ring 1

D. Blade

E. Airproof ring 2

F. Bowl

G. Spanner

H. Stirring attachment (Butterfly)

I. Main appliance

J. LCD

K. Control panel

L. Blade shield

M. lid

N. Food steamer (Tray)

O. Steamer

P. Spatula

Q. Inner basket

R. “On/Off” button

1. “Time” display

2.”Speed” display

3.”Soup”/”Dessert”/”Sauce”/”Steam”/”Slow cook”/”Pastry” menu display

4.”Prog” button

5. “Speed” button

6. ”Pulse” button

7. ”Weighting” button

8. “Time” button

9. “Temperature” button

10. “-” button

11.”+” button

12. “Start/Stop” button

13.“Temperature/Weighting” display

The bowl

The capacity is utility 2.5l maximum 3.5l of the bowl.

Caution:

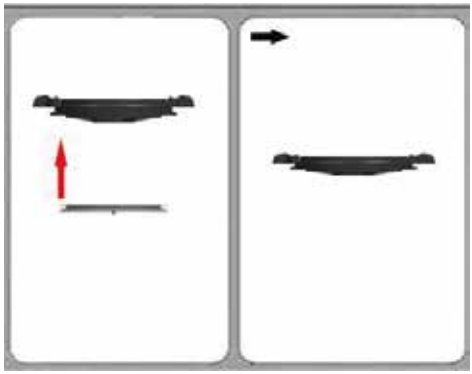


“Hot surface” logo marked on the bowl:

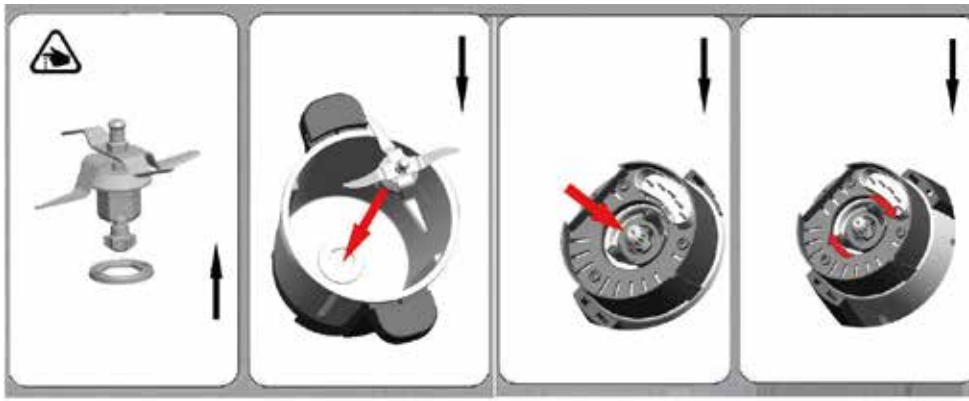


To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!

How to install the Airproof ring 1



How to install the blade:



1. Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl.
2. Hold the upper part of the blade with one hand, and put the spanner with the other hand. And then insert the spanner on the bottom of the blade. Rotate the spanner clockwise to

assemble tightly on the bowl. (See above figure)

Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the blade!
3. The airproof ring must to be fitted on the blade! If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

How to remove the blade:



Rotate the spanner anti-clockwise to remove the blade. (See above figure)

Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the blade!

How to install the bowl：



1. Put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. Sound “click” will be heard at this time, which means lid is correctly installed.
2. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Sound “click” also will be heard at this time, which means the bowl is well in position.
3. Insert the measuring cup on the bowl lid. (See above figure)

How to remove the bowl：



Press the button “Z3” with both hands, and then draw the bowl out of the main appliance at the same time. The bowl can be easily removed.

Stand-by state:



Stand-by state

Plug in and power on, the appliance goes into stand-by state. The LCD display area shows as below:
“Speed” display: “00”;
“Time” display: “00:00”;

“Temperature” display: “000”.

Button function introduction:

1. “Prog” button:

Our machine has 6 pre-recorded programs allowing you to easily realize your main recipes.To display these programs, press the Program button in the standby mode, the device then displays the context menu. There are six functions: "Soup" / "Dessert" / "Sauce" / "Steam" / "Slow Cook" / "Pastry".
Press "+" or "-" to select the desired program

A. "Soup" function: you can use it to make delicious vegetable soups
Our programmed recipe: velvety vegetables
(3 potatoes 2 carrots 1 sweet potato 3 garlic cloves 2 onions 15 g olive oil 1c. coffee grounds of coarse salt 500 g of water)
Default setting:
Step 1: working time is 20 minutes, speed is 01 and target temperature is 100℃.
Step 2: working time is 15 minutes, speed is 04 and temperature is 0℃.
Step 3: working time is 1 minute, speed is 10 and temperature is 0℃. (Remarks: During this step, the speed will be limited at 04 when the current temperature of the bowl is at or above 60℃.)
Tips:
1) All the above default settings can’t be reset.
2) LCD will show the total working time (36 minutes) after the “Start/Stop” button pressed.
3) Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by

state.
4) During step 2, you can take off the measuring cup (A) so that the inside temperature drop to 80 degree, after 15mins, it will go to directly step 3.

B. "Dessert" function: you can use it to make your desserts
Our recipe programmed: apple fruit compote pear honey
(350 g apples, 250 g pear, 1/2 glass water, 1 tablespoon sugar, 1/2 tablespoon honey)

Default setting:

Temperature: target temperature is 95℃.
After you press “Temp” button, you may reset the temperature between 30℃ and 100℃ by pressing “+”/ ”-” button.
Time: working time is 45 minutes.
After you press “Time” button, you may reset the time (second or minute) between 10 seconds and 99 minutes by pressing “+”/”-” button.
Speed: working speed is 02.
After you press “Speed” button, you may reset the speed between 01 and 06 by pressing “+”/”-” button.
(Remarks: During this step, the speed will be limited at 04 when the current temperature of the bowl is at or above 60℃.)

Tips:

Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.

C."Sauce" function: you can use it to make delicious sauces"
Our recipe programmed: Bechamel sauce

(500g of milk, 50g of flour, 50g of butter 1cafedesel, 1 pinch of pepper, 1 pinch of nutmeg)

Default setting:

Temperature: target temperature is 100℃. You may reset the temperature between 50℃ and 100℃.

Time: working time is 6 minutes. You may reset the time (second or minute) between 35 seconds and 99 minutes.

Speed: working speed is 02. You may reset the speed between 01 and 08. (Caution: When the current temperature of the bowl is at or above 60℃, the working speed will be limited at 01-04.)

Tips: Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.

D. "Steam" function: you can use it to gently cook vegetables, fish

Our planned recipe: Steam cod

(3 fillets of cod (2 to 5 cm thick or sea bream, sole, salmon ...), 1 cube of vegetable broth, 1 clove of garlic, 600 g of water, 1 onion, 1 pinch of salt, 1 pinch of pepper)

All ingredient is put in steam tray（N & O）, 1.5L cool water inside the Stainless steel bowl (F).

Default setting:

Temperature: target temperature is 100℃.

Time: working time is 20 minutes. You may reset the time between 10 minutes and 60 minutes.

Speed: working speed is 00.

Tips: Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.

E. "Slow Cook" function: You can use it for meat stews

Our recipe programmed: beef bourguignon

(550 g beef, 2 onions, 2 carrots, 1 clove garlic, 1 tablespoon flour, 15 cl red wine, 1/2 bouquet garni, 50 g bacon, 125 g mushrooms, 2 squares dark chocolate 70%)

Default setting:

Temperature: target temperature is 100℃.

Time: working time is 99 minutes. You may reset the time between 0 minute and 99 minutes.

Speed: working speed is 01. You may reset the speed at 00-01.

Tips: Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.

F. "Pastry" function: you can use it to make your pasta and pastry preparations

Our recipe programmed: broken dough

(250 g flour, 125 g butter, 1 pinch of salt, 1 egg yolk, 50 g water)

Default setting:

Temperature: target temperature is 0℃. You may reset the temperature between 0℃ and 35℃.

Time: working time is 2 minutes and 30 seconds.

Speed: working speed is 03.

Tips: Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.

2. ‘Speed” button:

Press this button to select the speed you need. Speed rang is 00, 01, 02…10.

3. “Pulse” button:

Rapid speed accelerating function. You may use it to mix food quickly. Hold “Pulse” button, the appliance instantly starts to run at the highest speed 10. If you release the button, the appliance will recover the previous working speed immediately.

Caution: When the temperature in the bowl is at or over 60°C, PULSE cannot be used, and the device will occur “Beep Beep Beep” sound to alert.

4. “Weighting” button:

The maximum weight is 5000g. Weight range: 5g to 5000g.
Press “Weighting” button under stand-by state, LCD shows as “0000”. And then put the food in the bowl, read the number shown on the LCD. That is the weight of the food added. And then press “Weighting” button again, the number on LCD will be cleared and shows as “0000”.
Tips: Hold “Weighting” button longer than 3 seconds, the appliance will exit from weighting function and go back to temperature display.

5. “Time” button:

Press “Time” button, and then press “+”/”-” to set time (second or minute) (Time range: 00 second-99minutes).
Tips: If you don’t set the working time, the working appliance will automatically stop and go into stand-by status after 99 minutes!

6. “Temp” button:

Press “Temp” button, and then press “+”/”-”to set temperature you need. (Temperature range: 30℃-120℃)

7. “+”/“-”button:

Press “+”/”-” to set the temperature, time, speed or Prog (”Soup”/”Dessert”/”Sauce”/”Steam”/”Slow cook”/”Pastry”) you need.

8. “Start/Stop” button:

Press “start/stop” button, the current working will be stopped. When you press it again, the stopped working will be recovered.
Tips: If you press “start/stop” button longer than 3 seconds under any working status, the appliance will go back to stand-by status. All your settings will be cleared.

How to use the steamer:



The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

Combination 1: Lid (M)+ steamer (Tray) (N) + Steamer (O)

Use this combination for cooking different foods.

Combination 2: Lid (M) + Steamer (O)

Use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water（0.5L≤water≤2.5L）in the bowl. **(Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes.)**
3. Put the airproof ring on the bowl lid, and then cover the bowl lid. Turn the bowl lid until it is locked in position.
4. Put on the steamer.
5. Put the food on the steamer, and then cover the lid.
6. Plug in and press “On/Off” button.
7. Set the speed (01), the time and the temperature you need.
8. Press “start/stop” button, the appliance starts to working and the timer is counting down.
9. Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
10. After use, turn the main appliance off and remove the steamer lid.
11. Take out the processed food from the steamer.

Caution:

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
2. Never heat up the bowl when it is empty.
3. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
4. **Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer.**
5. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
6. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
7. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

How to use stirring attachment (Butterfly):

The butterfly will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.

Install/remove the butterfly:



1. Hold the ball-shaped end of the butterfly.
2. **Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)**

If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

Use the butterfly:

Please follow the steps:

1. Install the blade and the butterfly on the bowl.
2. Put the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in and press "On/Off" button.
6. Set the time and the speed (01-05) you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
8. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid.
9. Take out the processed food from the bowl.

Caution:

1. Only switch on after the butterfly has been positioned into place correctly!
2. Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.

How to use the inner basket:

The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as rice, fish and meat.

Install inner basket:



1. Put the inner basket in the bowl, and install the bowl lid correctly.
2. Insert the bowl on the main appliance.

Use the inner basket:

Please follow the steps:

1. Install the blade on the bowl.
2. Add the water in the bowl.
3. Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.
4. Then cover the bowl lid.
5. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
6. Plug in and press “On/Off” button.
7. Set the time, the speed (01-05) and temperature you need. Press “start/stop” button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
8. Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
9. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid and take out the inner basket.
10. Take out the processed food from the basket.

Caution:

1. The maximum water added in the bowl should be 600ml and with the level under the basket!
2. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
3. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
4. Don’t touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it.

How to use the blade shield

The blade shield is suitable for making risotto.



1. Install the blade and blade shield on the bowl.
2. Put the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in and press “On/Off” button.
6. Set the time, the speed (01-05) and temperature you need. Press “Start/Stop” button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound “Beep” will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
8. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid.
9. Take out the processed food.

Caution:

1. Only switch on after the blade shield has been positioned into place.
2. Don't add ingredients that might damage or block the blade cover when the blade is in motion and the blade shield is fitted.

Fault codes:

Code	Status	Solution
E 01	"E 01" shows on LCD, and sound "Beep" will be heard.	Something goes wrong with the appliance. It must be sent to the approved service centre for repairing.
E 02	"E 02" shows on LCD, and sound "Beep" will be heard.	The bowl wasn't installed. Install the bowl according to the operating instruction.
E 03	"E 03" shows on LCD, and sound "Beep" will be heard.	The bowl cover wasn't installed. Install it according to the operating instruction.
E 04	"E 04" shows on LCD, and sound "Beep" will be heard.	The temperature of appliance is too hot. Firstly let it cool down 30 minutes to 2 hours, and then reboot it. It must be sent to the approved service centre for repairing if the previous cooperation doesn't work.

Cleaning:

1. Before you clean the appliance, turn off the appliance off and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, don't immerse the bowl in water.
3. After the bowl cool down, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Only Wipe the contact pins with a wet cloth!
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment. Don't clean the metal bowl and blade in the dishwasher!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.

Processing Guide

Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Flour	500g	2minutes	3	/
Water	300g			
Carrots	800g	2minutes	10	15mm x 15mm
Water	1200g			/

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product.The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

CE