

ROBOT DE CUISINE
MULTI-FONCTION



La cuisine traditionnelle
au quotidien



Robot de cuisine multi-fonction

Notice d'utilisation

KM-602 QU 2000
43/14A

Robot de cuisine multi-fonction



Nous vous félicitons

Nous vous remercions d'avoir choisi notre « Robot de cuisine multi-fonction ». Avec notre « Robot de cuisine multi-fonction » vous avez fait un choix excellent. Avec le « Robot de cuisine multi-fonction » vous économisez non seulement du temps mais vous obtenez également d'excellents résultats en cuisinant. Pour que vous puissiez également profiter entièrement des possibilités que vous offre le « Robot de cuisine multi-fonction », nous vous recommandons de lire avec attention la présente notice. Elle comporte : de nombreuses informations importantes concernant la fonctionnalité ainsi que les propriétés de votre « Robot de cuisine multi-fonction ».

Nous vous souhaitons bon appétit !

Consignes de sécurité et mesures de prudence

Lisez ce mode d'emploi minutieusement avant de mettre l'appareil en marche. Veuillez conserver soigneusement le mode d'emploi.

Le non respect du mode d'emploi peut entraîner des accidents et des dysfonctionnements.

Nettoyez toutes les parties de l'appareil qui sont en contact avec les aliments, tel que décrit dans le mode d'emploi.

Poste de travail

- Le « Robot de cuisine multi-fonction » est équipé d'un mode cuisson. Ne laissez aucun objet en métal sur le plan de travail autour de l'appareil, comme par ex. couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle, sans quoi ils risqueraient de devenir brûlants.
- Les enfants et les personnes se tenant à proximité ne doivent pas s'approcher trop près du « Robot de cuisine multi-fonction » pendant que l'appareil est en marche.
- Positionnez le « Robot de cuisine multi-fonction » sur une surface plane et stable résistant à la chaleur. Veillez à ce que d'autres appareils ou l'évier ne se trouvent pas directement à côté.

Danger pour les enfants et un cercle de personnes plus large

Maintenez les emballages, en particulier les films et sachets plastique hors de portée des bébés et jeunes enfants, risque d'étouffement !

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage;

Sécurité électrique

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble ou la fiche est endommagé.
- Assurez-vous que l'ampérage de l'appareil corresponde à l'ampérage de votre branchement avant de brancher l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre protégée par fusible de 16 ampères.
- La fiche doit correspondre parfaitement à la prise de courant. Ne remuez pas la prise et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Ne stockez et n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Lorsqu'une pièce quelconque de l'appareil casse, débranchez-le immédiatement pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez plus l'appareil lorsqu'il est tombé par terre ou lorsqu'il présente des dommages visibles ou une fissure.
- Ne tirez pas sur le câble. Ne soulevez jamais l'appareil par le câble, ne le portez pas par le câble, et ne tirez pas sur le câble pour débrancher la prise.
- Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec le bol brûlant.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation avec la fiche de la prise de courant, avant de nettoyer l'appareil ou d'en assurer la maintenance.
- Ne touchez pas la prise les mains humides.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche via une minuterie externe.

Sécurité personnelle

- Utilisez uniquement les accessoires d'origine livrés avec cet appareil. Des accessoires non adaptés sont dangereux et peuvent entraîner des blessures corporelles graves.
- Prenez les mesures nécessaires contre toute mise en marche intempestive de l'appareil.
- Ne touchez aucune partie en rotation lorsque la machine est en service.
- Ne touchez pas le bol pendant la cuisson, risque de brûlure.

DONNÉES TECHNIQUES :

Modèle « Robot de cuisine multi-fonction Quigg »,

KM-602 QU2000, AC 220-240V~ 50Hz, max. 1050 W, Moteur 500 W, fabriqué en RPC.



Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications visuelles et/ou techniques, sans information préalable, afin d'optimiser ses produits. Tous droits réservés.

Certificat de conformité : le certificat de conformité UE peut être demandé à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

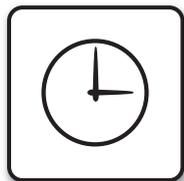
Télécharger l'adresse notice d'utilisation:

www.info-qu.com <<http://www.info-qu.com>>

Sommaire

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Consignes de sécurité..... | Pages 3-5 |
| Sommaire..... | Pages 6 |
| Explication des symboles..... | Pages 6 |
| Description de l'appareil..... | Pages 7 |
| Utilisation et entretien..... | Pages 8 |
| Contenu de l'emballage..... | Pages 9 |
| Accessoires..... | Pages 10-14 |
| Fonctionnement..... | Pages 15-19 |
| Nettoyage..... | Pages 20 |
| Données techniques..... | Pages 21 |
| Dépannage..... | Pages 22-23 |

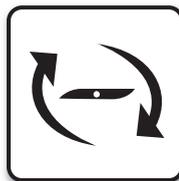
Explication des symboles



Réglage du temps



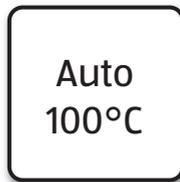
Température



Vitesse



Mélanger



Régime
alternatif à 100°C

Description de l'appareil

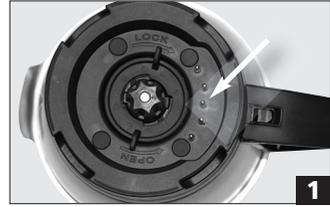
- Appareil
 « Robot de cuisine multi-fonction »,
 - Bol mélangeur
 - Couvercle
 - Support des lames
 - Bouchon doseur
 - Joint silicone
 - Spatule
 - Fouet
 - Lames



Utilisation et entretien

N'utilisez pas l'appareil :

- lorsque les accessoires de l'appareil sont défectueux.
- lorsque les accessoires (couteau, couvercle etc.) ne s'enclenchent pas parfaitement.
- lorsque le bol mélangeur est vide.
- lorsque l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas.



-
- Ne déplacez pas l'appareil en marche.
 - Respectez les repères minimum et maximum.
 - Eteignez l'appareil après chaque utilisation.
 - C'est un appareil ménager uniquement conçu à cette fin.
- Il ne convient pas à une utilisation professionnelle ou industrielle.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé :

- dans les cuisines réservées aux employés dans les magasins, bureaux et autres établissements commerciaux;
- sur les propriétés agricoles;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements similaires;
- dans les chambres d'hôtes.

-
- Ne rangez pas l'appareil lorsque le bol est encore brûlant. Laissez-le d'abord complètement refroidir.
 - Veillez à ce que les capteurs de température (Fig. 1) ne soient pas salis par de la poussière ou d'autres corps étrangers.
 - Veillez à ce que l'appareil soit correctement entretenu. Contrôlez si les éléments mobiles sont correctement positionnés et ne sont pas endommagés. Prêtez attention à des bruits importants ou à d'autres particularités qui pourraient altérer le fonctionnement de l'appareil.
 - N'ouvrez pas le couvercle lorsque du liquide chauffe dans le bol.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
 - Soyez prudent lors de la mise en place et du retrait des accessoires, les lames étant extrêmement tranchantes. Evitez tout contact direct avec les lames.
 - Si l'appareil est utilisé différemment de la description donnée dans le mode d'emploi, la garantie devient alors caduque. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages survenus à partir de ce moment.

1. Contenu de l'emballage

« Robot de cuisine »

- Appareil
- Bol mélangeur
- Couvercle
- Support des lames
- Bouchon doseur
- Joint silicone
- Spatule
- Fouet
- Lames
- Mode d'emploi
- Livret de recettes
- Fiche de données techniques



Spatule



Lames



Fouet



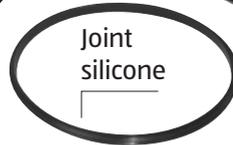
Bol mélangeur



Support des lames



Joint silicone



Couvercle

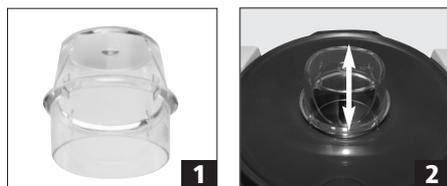


Bouchon doseur



Important : Avant la première mise en service, nettoyez le bol mélangeur ainsi que tous les accessoires comme décrit au paragraphe 4 pour éliminer les restes de poussière de l'emballage et d'éventuels résidus de fabrication.

2. Accessoires



Bouchon doseur (Fig.1)

Le bouchon doseur est utilisé pour :

- éviter les projections de liquide (Risque de brûlure)
- éviter la déperdition de chaleur par le couvercle



Mise en place du bouchon doseur (Fig.2) dans le couvercle.

Les ingrédients peuvent être versés par l'ouverture.



ATTENTION :

N'utilisez jamais le couvercle sans le joint silicone.



Couvercle du bol avec joint (Fig.3)

Le couvercle est utilisé pour fermer le bol mélangeur et pour activer le palpeur, pour que le « Robot de cuisine » se mette en marche. C'est-à-dire que l'appareil ne peut pas être activé si le couvercle n'est pas fermé.



ATTENTION :

N'utilisez jamais le couvercle sans le joint silicone.



Au dos du couvercle se trouve une rainure dans laquelle le bol doit s'enclencher (Fig. 4).

La partie avant du couvercle doit être fixée sur la poignée. Cela fonctionne uniquement parallèlement, c'est-à-dire que vous devez placer le couvercle verticalement sur le bol, l'enclencher dans la rainure au dos, et appuyer en même temps légèrement sur le verrouillage avant jusqu'à ce que le bouton s'enclenche (Fig. 5+6). Sous le couvercle se trouve un joint en silicone qui empêche toute fuite de liquide entre le bol mélangeur et le couvercle (Fig.7).



ATTENTION : n'ouvrez jamais le couvercle du bol mélangeur pendant que le « Robot de cuisine » mixe ou cuit, il y a un risque de débordement de liquide et/ou que vous vous brûliez. Avant d'ouvrir le bol, éteignez le « Robot de cuisine » et patientez quelques secondes jusqu'à ce que les lames ne tournent plus.

Bol mélangeur

Le bol mélangeur a une capacité maximale de 1,5 litre maximum. Une graduation se trouve à l'intérieur du bol qui affiche 0,5 l, 1 l et 1,5 l. (Fig. 1).

Pour ouvrir le couvercle, tirez le bouton situé sur la poignée vers vous (Fig. 2)

Pour refermer le couvercle, le placer sur le bol mélangeur. Enclencher la fente arrière dans le bol mélangeur (Fig.3) et la partie avant dans la poignée. Appuyer ensuite sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Fig. 4)

Placez maintenant le bol mélangeur dans le « Robot de cuisine ».

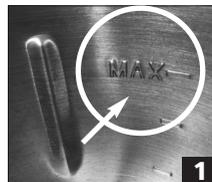
Positionner la poignée vers l'avant, en angle droit avec le corps de l'appareil d'une légère pression (Fig.5).

Tourner le bouton de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position de fermeture (Fig.6). La patte de sécurité sort sans problème du bord du couvercle. (Fig.7 - flèche). Le bol est maintenant correctement positionné.

Pour retirer le bol de l'appareil tourner le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre en position de fermeture ouverte, la patte de sécurité rentre et vous pouvez maintenant retirer le bol.

Important : Pour des raisons de sécurité, le couvercle du bol ne peut pas être ouvert lorsque le bol est en cours d'utilisation.

Pour ouvrir le couvercle tourner le bouton de fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre (sur position ouverte), vous pouvez alors ouvrir le couvercle en tirant vers vous le bouton situé dessus. N'activez pas la fonction de cuisson lorsque le bol est vide.



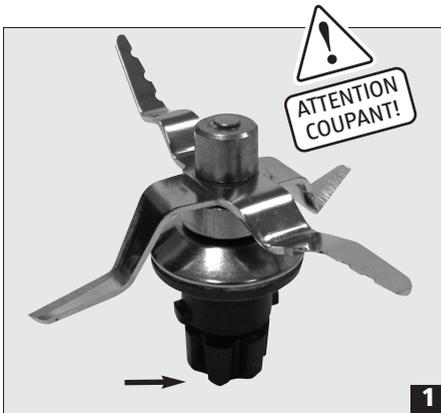


Fixation des lames dans le bol mélangeur.

Cette pièce sert :

- à fixer le bloc des lames dans le bol

Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.



Bloc des lames (Fig.1)

Le bloc des lames possède sur le dessous des deux côtés deux encoches qui servent à placer et à verrouiller correctement le bloc des lames dans le bol mélangeur. Veuillez cependant à tenir les lames avec précaution d'une main lorsque vous penchez le bol pour que le bloc des lames ne tombe pas sur la table ou sur une surface dure. Les lames risqueraient d'être endommagées.

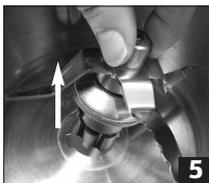


Pour retirer les lames, procéder de la manière suivante :

- Tournez la vis de la fixation des lames vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'ouvre (Fig. 2 + 3).

Le bloc des lames se détache ainsi (Fig. 5).

- retirer le bloc des lames (Fig. 4 + 5).
- Pour remettre le bloc des lames en place, procéder en sens inverse.

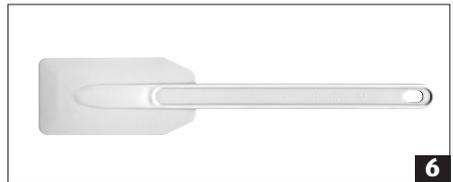




ATTENTION : les lames doivent toujours être positionnées correctement. Le verrouillage s'effectue facilement lorsque toutes les pièces sont correctement mises en place. Soyez prudent en manipulant les lames. Elles sont extrêmement coupantes et vous risquez de vous blesser. Ne plongez JAMAIS les lames et le bol en acier inoxydable dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Spatule (Fig.6)

La spatule est utilisée pour mélanger les ingrédients placés dans le « Robot de cuisine ». En outre, la spatule sert également à nettoyer l'intérieur du bol mélangeur.



Important : n'introduisez jamais la spatule ou d'autres objets dans l'ouverture du couvercle lorsque la machine est en marche !



ATTENTION : n'utilisez jamais autre chose que la spatule jointe pour mélanger, sans quoi vous risquez d'endommager gravement les lames.



Fouet

Le fouet est utilisé pour :

- émulsionner des crèmes, mayonnaises, blancs d'œuf, sauces, etc.
- mélanger les ingrédients sans les hacher
- éviter que les ingrédients ne collent aux parois du bol mélangeur lorsque des ingrédients chauds sont utilisés.

Le fouet est placé directement sur les lames. Appuyez légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit correctement placé sur l'aiguille métallique (Fig. 1).

Le fouet peut être détaché des lames en tirant légèrement vers le haut. (Fig. 2)



Important :

Lorsque vous utilisez le fouet ne sélectionnez jamais une vitesse de rotation inférieure à »1«.

N'introduisez jamais la spatule ou d'autres objets dans l'ouverture lorsque le fouet est en marche.

Important :

Pendant que vous cuisinez avec le « Robot de cuisine », les ingrédients se trouvant à l'intérieur du bol peuvent devenir brûlants. Veillez de ce fait à ne pas entrer en contact avec ces ingrédients brûlants en mettant les accessoires en place. Les parties métalliques en particulier deviennent brûlantes et il existe un risque de brûlure.

3. Fonctions

Panneau de commande

Appareil de base



Interrupteur pour allumer et éteindre l'appareil.

0 = Arrêt / Off

I = Marche / On

Placer le « Robot de cuisine »

sur une surface stable et lisse résistante à la chaleur. Veiller à ce que l'appareil ne soit pas placé directement à côté du four ou de la vaisselle.

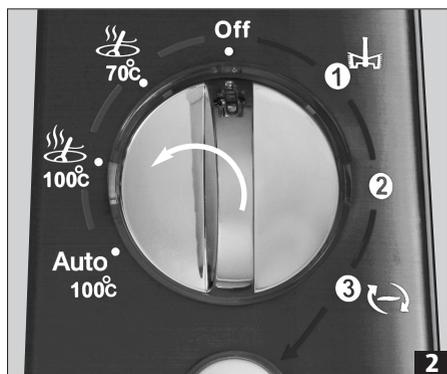


Dérouler le câble, brancher la fiche dans la prise et allumer l'appareil (sur le dessous). (Fig. 1) L'appareil est maintenant prêt. Une fois allumé, l'appareil procède à un autocontrôle. Vous voyez 00.00 sur l'affichage numérique (Fig. 2).



Réglage du temps

Tourner le bouton de la minuterie (Fig.1) lentement vers la droite pour régler le temps. Il est possible de régler au minimum 1 seconde et au maximum 60 minutes. Tourner lentement le bouton vers la gauche pour réduire le temps. En tournant lentement les secondes peuvent être réglées, et en tournant rapidement le bouton de minuterie, vous réglez les minutes.



Sélecteur de température

Le sélecteur de température ne peut être actionné qu'après avoir sélectionné un temps avec la minuterie. Cette fonction est activée lorsqu'il faut cuire avec le « Robot de cuisine ». Cela fonctionne comme suit :

1. choisissez le temps.
2. choisissez la température

Tournez le commutateur température / vitesse lentement vers la gauche et choisissez la température, 70°C /100°C en vitesse lente ou 100°C automatique (intervalle), dont vous avez besoin pour la cuisson. (Fig.2)

Fonction Turbo

La fonction Turbo est la possibilité la plus rapide et la plus puissante pour hacher et mixer les ingrédients. Elle est surtout utilisée pour les aliments durs comme le fromage à pâte dure, le chocolat etc.

Pour activer la fonction Turbo, maintenir le bouton Turbo enfoncé. Lorsque la fonction cuisson est activée, la fonction Turbo ne peut pas être activée. Cela empêche le débordement de liquides brûlants par l'ouverture du couvercle. Si vous avez enclenché la vitesse 1, la fonction Turbo peut alors être activée. Ce à nouveau seulement lorsque la température ne dépasse pas plus de 50°C. Pour les températures supérieures à 50 °C l'appareil revient automatiquement en vitesse 2 si vous passez en vitesse 3 (sécurité).



ATTENTION : N'utilisez pas la fonction cuisson avec un bol mélangeur VIDE.

Une fois la cuisson terminée ou le temps écoulé, un signal acoustique retentit. Afin de conclure la cuisson, positionner le commutateur température / vitesse sur OFF



ATTENTION :

Revenir toujours en position initiale avec le commutateur température / vitesse pour terminer l'opération de cuisson. Avant de retirer le bol de l'appareil, patienter quelques secondes jusqu'à ce que la lame ne tourne plus. Ne jamais retirer le bol lorsque la fonction cuisson est encore activée, sans quoi vous risquez de vous brûler.



Réglage de la vitesse

Tourner le commutateur température / vitesse (Fig.1) lentement vers la droite pour sélectionner la vitesse de rotation de la lame.

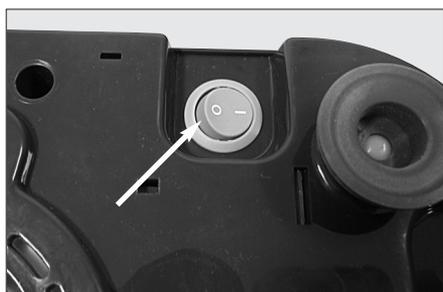
Une fois la cuisson terminée ou le temps écoulé, un signal acoustique retentit. Pour éteindre le signal acoustique, tourner le commutateur température / vitesse sur OFF.

Lorsque le commutateur température / vitesse est allumé et que le bol mélangeur n'est pas correctement enclenché, un signal acoustique retentit.

Important :
N'utilisez jamais la tête mélangeuse avec une vitesse supérieure à la puissance 1.

Important :
Suite à l'extinction avec le commutateur de température / vitesse, le refroidissement interne de l'appareil dure encore un moment.

Si vous n'utilisez pas l'appareil sur une période plus longue, placer alors l'interrupteur marche/arrêt (en dessous de l'appareil) sur ZERO et débrancher la fiche secteur.



| Exemples d'utilisation | Exemple | Quantité recommandée | Niveau/vitesse recommandé | Accessoires | Durée d'utilisation |
|------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| Mélanger et pétrir les pâtes | Pâte à pain / pâte à pizza | 350 g de farine* | 1 | Lames universel | 1 min. |
| | Pâte à biscuit | 200 g de farine* | 1 | Lames universel + Fouet | 5 min. |
| | Pâte levée | max. 500 g de farine* | 1 | Lames universel | 1 min. |
| Réduire en purée | Légumes crus et cuits | 300 g | 2 – 3 | Lames universel | 10 – 20 sec. |
| Mixer | Milchshake, boissons | 300 g | 2 | Lames universel | 30 sec. |
| Hacher | Noix, viande (préalablement coupée en dés), oignons, herbes aromatiques | 50 – 200 g | 2 | Lames universel | 10 – 30 sec. |
| Moudre, râper | Légumes ou fruits crus (carottes, pommes de terre...) | 300 g | 3 | Lames universel | 15 sec. |
| Battre | Crème, blancs en neige | 250 ml | 1 | Lames universel + Fouet | 30 sec. – 2 min. |
| Cuire | Soupes, sauces, ... | max. 1 litre | 100° | Lames universel | 10 – 30 min. |

* Les indications correspondent aux recettes de base.

Veuillez toujours respecter le niveau de remplissage maximal (repère dans le bol mélangeur) et les indications des recettes du livret de recettes !

4. Nettoyage

- Commencez par débrancher l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez le « Robot de cuisine » à l'aide d'un chiffon humide et de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis laissez sécher.
- Vous ne devez utiliser aucun produit de nettoyage ou de solvant qui possèdent la valeur pH d'un produit de blanchissement, et aucune poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.
- Afin d'éviter toute détérioration des pièces intérieures de la machine, vous ne devez laisser pénétrer ni eau ni aucun autre liquide dans l'aération.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides, et ne le placez pas non plus sous le robinet d'eau.
- Durant le nettoyage, il convient de faire particulièrement attention aux lames qui sont très coupantes.
- Le nettoyage de l'appareil est recommandé après chaque utilisation pour éliminer également tous les restes alimentaires.
- Lorsque le couvercle ou le bouchon doseur est propre, il est également conseillé d'enlever le joint d'étanchéité et de le laver séparément.
- Les accessoires en plastique (couvercle, fixation des lames, bouchon doseur, joint silicone, spatule et tête mélangeuse) peuvent passer au lave-vaisselle. Vous pouvez également les nettoyer à l'eau savonneuse avec une éponge ou une brosse douce, mais ils ne doivent pas tremper dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyez les lames avec une brosse sous le robinet d'eau, de manière à ce que seule la partie supérieure des lames entre en contact avec l'eau. (Illustration)
- Vous pouvez nettoyer la face intérieure du bol mélangeur et les lames en remplissant de l'eau jusqu'à ce que les lames soient recouvertes, puis en nettoyage la vitesse 3.



5. Données techniques

Tension d'utilisation : AC 220-240V~ 50Hz

Puissance électrique :

max. 1050 W, moteur 500 W

Bol 1,5 litre / bol en acier chromé,

Poids : 5,35 kg

Dim. H x L x P env. 28 x 36,5 x 27,7 cm

Accessoires : bol mélangeur, couvercle, fixation des lames, bouchon doseur, joint, spatule, fouet



Panneau de commande

Minuterie : 1 seconde à 60 minutes maximum

Vitesse : trois vitesses, à droite sans température,

1 = 1.000, **2** = 3.000 et **3** = 6.000 trs/min.

Trois vitesses avec deux températures, côté gauche avec une température de 70°C 200 trs/Min.,

100°C 200 trs/Min.

100°C 1.000 trs/Min.

BOUTON TURBO : jusqu'à 7000 trs/min.

Températures : deux températures sur trois puissances 70°C, 100°C (lent)

Et 100°C automatique (intervalle)

Capteur de sécurité

Capteur de sécurité, lorsque le bouton de verrouillage n'est pas en fonction de fermeture (Off) - (signal d'alarme)

Capteur de sécurité, lorsque le bol n'est pas positionné correctement dans le boîtier, pas de fonction de fermeture possible (alarme)

Capteur de sécurité, à une température supérieure à 50 °C le bouton Turbo et la puissance 3 ne doivent plus être sélectionnés.

(En cas de chaleur supérieure à 50 °C, la vitesse est automatiquement baissée).

Les données techniques peuvent être modifiées. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à visuelles et/ou techniques sans avis préalable.

6. Dépannage

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité électronique, qui veille à une extinction automatique de l'appareil lorsqu'il devient trop chaud, lorsque le bol contient un poids trop élevé, etc. Lors de l'apparition de tels problèmes, un signal sonore retentit.

| Problème | Affichage cadran | Cause |
|---|---|---|
| Avertissement à l'écran (allumage et alarme) |  | Le bol en acier chromé n'est pas correctement positionné. |
| Avertissement à l'écran (allumage et alarme) |  | 1. Le couvercle n'est pas placé correctement sur le bol. 2. Le bouton de verrouillage ne peut pas être tourné. |
| Avertissement à l'écran (allumage et alarme) |  | Le bouton de verrouillage est en position de fermeture mais la patte de verrouillage ne verrouille pas. |
| Avertissement à l'écran (allumage et alarme) |  | La température dépasse 50°C en vitesse 3. |
| L'appareil s'éteint automatiquement, quelle que soit la vitesse réglée. |  | Contrôler l'alimentation électrique 220~240V/50Hz. |
| „00.00“ apparait sur le cadran |  | Lorsque vous travaillez avec la température, une durée doit d'abord être réglée. |

| Problème | Solution |
|--|--|
| Impossible de sélectionner la vitesse 3. | Vous travaillez avec la cuisson et l'appareil est encore trop chaud (plus de 50°C). Laissez refroidir l'appareil ou passez en vitesse 1 ou 2 |
| Impossible de démarrer l'appareil. | Contrôlez si l'appareil est branché à la fiche réseau. Contrôlez si l'interrupteur Marche/Arrêt est allumé. Contrôlez si le fouet est correctement positionné. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Contrôlez ce qui suit : 1. le temps est réglé 2. la température est réglée 3. les palpeurs de température sont propres |

Si ces indications ne vous ont pas aidé, ou en cas d'autres problèmes qui ne sont pas décrits ici, veuillez vous adresser au SAV mentionné sur la carte de garantie et à la fin de ce mode d'emploi. Vous y trouverez une aide et une assistance compétentes. N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même !

Si le **cordon d'alimentation** de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou bien un atelier agréé, afin d'éviter tout danger.

7. Recyclage

Emballage - L'emballage du produit est principalement composé de matériaux recyclables. Veuillez les éliminer en respect avec l'environnement et triés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Appareil électrique - Les appareils usagés ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères ordinaires. Conformément à la directive CE 2002/96/CE, l'appareil doit être remis en fin de vie à une élimination réglementée. Les matériaux contenus dans l'appareil sont recyclés pour éviter de surcharger l'environnement. Apportez votre appareil usagé à un point de collecte pour les déchets électriques ou à une déchetterie spécialisée. Adressez-vous pour de plus amples renseignements à votre entreprise d'élimination locale ou à votre administration communale.

ROBOT DE CUISINE MULTI-FONCTION



HELMUT HÄMMERLE Maschinenhandel
Gesellschaft m.b.H. & Co KG
Raiffeisenstrasse 24, A-6890 Lustenau, Austria
Tel. +43 (0)5577 - 827 20, Fax +43 (0)5577 - 827 20 6

service-fr@info-qu.com
Hotline 00800 835 644 25

© Copyright by Helmut Hämmerle Maschinenhandel Gesellschaft m.b.H. & Co KG