

KITCHENCOOK

CUISIO XT CONNECT LIMITED EDITION
CUISIO XT CONNECT BLACK SERIES

MANUEL D'UTILISATION ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION CONNECTÉ



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser le produit et
conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.

Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait la marque de toute responsabilité.

Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abîmé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.

N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'appareil doit être utilisé uniquement avec la base et les accessoires fournis.

L'appareil doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.

L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 20 cm autour de l'appareil, et une distance de 50 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une source de chaleur et similaire, telle que plaque chauffante, four, appareil de chauffage, etc.

L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

Avertissement : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !



Mise en garde : éviter tout débordement sur le connecteur.

Risque de court-circuit !

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des

instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.



L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil. Ne jamais plonger le bol de préparation de l'appareil dans l'eau.

Veillez à ne pas forcer les mécanismes de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.

Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.

Veillez à respecter les capacités maximales et minimales de remplissage indiquées sur l'appareil.

Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

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

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.

Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger, lorsque vous videz le bol de préparation et lors du nettoyage : risque de coupure !

Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts sur les parties plastiques durant la manipulation et le nettoyage.

Ne jamais insérer votre main dans le bol de préparation lorsque l'appareil est branché. Evitez à tout prix de toucher la lame à mélanger lorsque l'appareil est branché et en marche.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.



Attention surface chaude ! Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Mise en garde : danger de brûlures par liquide chaud. L'appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur chaude peut se former. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle : risque de brûlure en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau chaude.

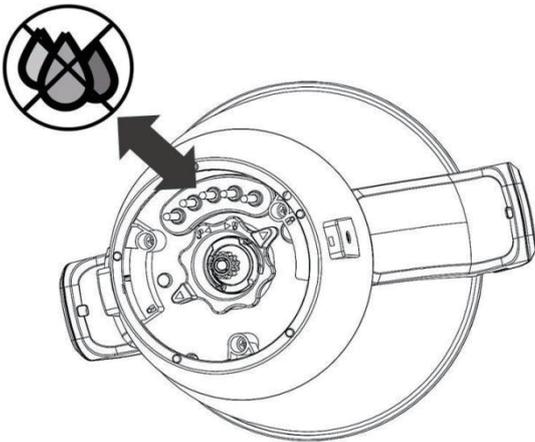
Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot multifonctions car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau.

Pour éviter tout risque de brûlures pendant l'utilisation de l'appareil :

- ne retirez pas le couvercle du bol de préparation et n'ouvrez pas le clapet du couvercle pour éviter tout risque de projections de liquides chauds,
- attendez que l'appareil, les lames ou la palette soient complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle ou d'ouvrir le clapet,
- ne touchez pas la surface du bol de préparation à mains nues,
- attendez 20 secondes pour enlever le couvercle lors des préparations de plats chauds et des soupes,
- ne dépassez pas la vitesse 6 lorsque vous mixez des préparations chaudes,
- ne déplacez pas l'appareil,
- portez des gants de cuisine pour manipuler les accessoires en fin de cuisson.

Pour éviter tout risque d'accident :

- ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord du plan de travail ou d'une table,
- maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que tout ustensile de cuisine éloignées des lames en mouvement,
- insérez le bol dans l'appareil en utilisant uniquement les deux poignées situées sur les côtés du bol,
- n'insérez jamais le bol en mettant vos mains à l'intérieur du bol,
- n'insérez jamais la spatule dans le bol lorsque les lames sont encore en mouvement ; attendez que les lames soient complètement à l'arrêt pour utiliser la spatule.



Risque de court-circuit !

Avant utilisation du bol, vérifiez que les broches de contact situées sur le dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nourritures, plastiques, etc.). Dans le cas contraire, vous endommagerez le bol de mixage.

Le bol contient une protection anti-surchauffe par fusible thermique à réarmement manuel. Ne pas altérer le bouton de réenclenchement du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie.

Assurez-vous que les lames et l'appareil soient à l'arrêt avant d'utiliser la spatule dans le bol de préparation.

Ne faites pas de fritures avec cet appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour ce mode de cuisson.

Utilisez la fonction Pulse pendant 60 secondes maximum. Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque usage.

Ne dépassez pas la vitesse 4 lorsque vous utilisez le fouet papillon. N'utilisez pas le fouet papillon pour des préparations solides. Le fouet papillon est uniquement conçu pour mélanger les préparations liquides ou semi-liquides.

Attention ! Le couvercle robot hachoir pour râper/trancher (avec la cheminée pour les légumes) ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments dans le bol. Son usage est exclusivement réservé à la découpe d'aliments.

En cas de blocage de la lame à mélanger, veuillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever la préparation du bol de préparation.

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains et les pieds mouillés.

En ce qui concerne l'installation, les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse l'appareil, référez-vous aux paragraphes

« Assembler et désassembler les accessoires » et « Utilisation de l'appareil » ci-après dans la présente notice.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans la présente notice.

Débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement :
après chaque utilisation,
en cas de dysfonctionnement,
avant de nettoyer l'appareil.

Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.

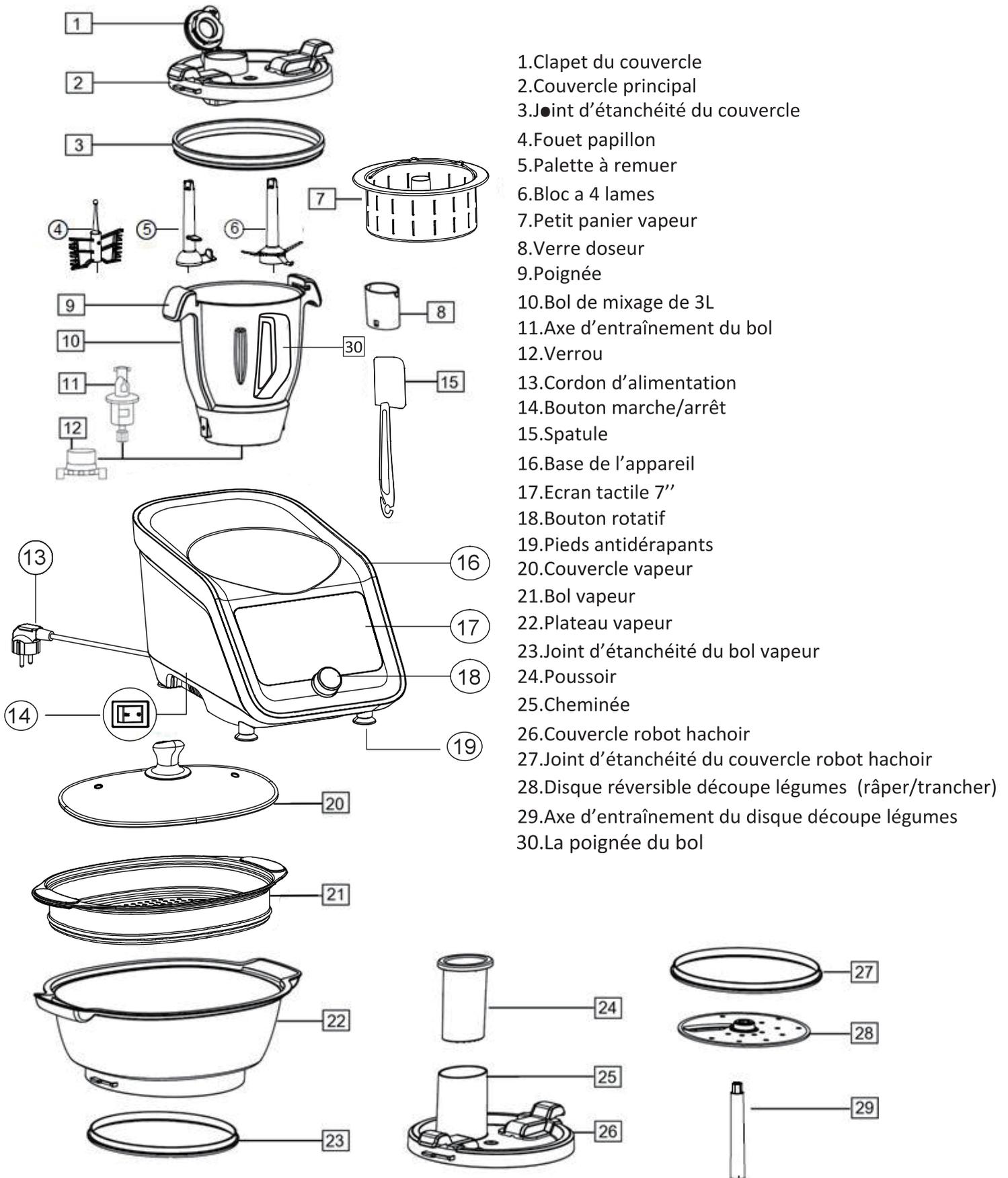
Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.

N'utilisez pas l'appareil :
si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
en cas de mauvais fonctionnement,
si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
si vous l'avez laissé tomber.

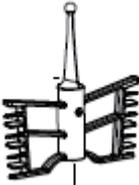
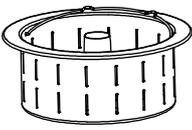
Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

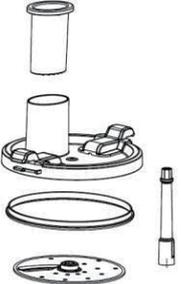
INFORMATION TECHNIQUE

Alimentation	220-240 V~ 50-60 Hz						
Puissance totale	1400 W MAX						
Fonction cuisson	1000 W						
Fonction mixeur	1000 W						
Température	Réglable de 37°C à 130°C						
Balance intégrée	Capacité maximale de 5 kg avec graduation par 5 g						
Capacité du bol inoxgradué	3L MAX avec graduation : 0.6 / 1.0 / 1.5 / 2.0 / 2.5 / 3.0 MAX						
Nombre de vitesses	12 vitesses avec fonction inversée, indication tours par minutes (+/-10%) :						
	Vitesse	1	2	3	4	5	6
	RPM (Tourspar minute)	125	250	450	800	1500	2000
	Vitesse	7	8	9	10	11	12
	RPM (Tourspar minute)	2200	2600	3200	4000	4500	5000
Modules WIFI	WLAN : DBPSK, DQPSK, CCK(DSSS), BPSK, QPSK, 16QAM,64QAM(OFDM)						
Bandes defréquence	2.400 GHz ~ 2.4835 GHz						
Nombre de canaux	13 canaux						
Espacement entrecanaux	5 MHz						
Description antenne	Antenne interne PIFA, 2dBi						
Puissance radio	17 dBm						
Technologie WIFI	802.11 B/G/N (2.4 GHz)						



DESCRIPTION DES ACCESSOIRES

Schéma	Utilisation et réglages conseillés	Programme à utiliser	Avertissement
	<p>Bol de mixage Bol avec poignée frontale permettant de manier le bol avec plus d'aisance. Capacité maximale du bol 3L, veillez à ne jamais dépasser cette capacité de remplissage. Une graduation de 0.5L. Durée :90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse : 1 à 12 Bol gradué en L : 0.6, 1, 1.5, 2, 2.5 et 3L</p>	Tout programme	DANGER ! Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal pour éviter tout risque d'ébouillantage ! Utilisez la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol.
	<p>Couvercle du bol avec son joint étanche Le couvercle doit toujours être placé sur le bol lorsque l'appareil est en marche Durée :90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 a 12</p>	Pétrir Mijoter Bouillir Hacher Pulse Auto-Clean	DANGER ! Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle pour éviter tout risque de brûlure.
	<p>Bloc a 4 lames Pour hacher, mixer, émincer et piler des glaçons. Durée :90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 a 12</p>	Mijoter Bouillir Hacher Pulse Auto-Clean Vapeur	DANGER ! Risque de coupure ! Les lames sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous manipulez le bloc à 4 lames. Ne pas dépasser 2 minutes d'utilisation en continu au-delà de la vitesse 3.
	<p>Palette à remuer Pour pétrir les pâtes à pains ou mélanger les préparations. Durée :90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 a 3</p>	Pétrir Mijoter	Nous conseillons de ne pas utiliser la palette à remuer au-delà de la vitesse 4 et de ne pas dépasser 90 minutes d'utilisation en continu.
	<p>Fouet papillon Pour monter les œufs en neige ; préparer les crèmes fouettées, les sauces, etc. Durée : 1 à 6 minutes Température : Jusqu'à 90°C Vitesse : 1 à 4</p>	X	DANGER ! Ne jamais utiliser le fouet avec une température au-delà de 90°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais utiliser pour mélanger les ingrédients solides ou durs. Ne pas utiliser plus de 10 minutes consécutives.
	<p>Verre doseur Pour doser les ingrédients. Pour retirer le petit panier vapeur du bol.</p>	X	DANGER ! Lors du retrait du petit panier vapeur, veillez à bien verrouiller le verre doseur sur le petit panier vapeur.
	<p>Petit panier vapeur Pour filtrer lors des préparations de jus de fruits ou de légumes ; cuire à l'étouffée ou des petites portions. Durée :20 à 30 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 a 4</p>	Vapeur	DANGER ! La quantité minimale d'eau versée dans le bol est de 600ml. Faites attention lorsque vous manipulez le panier car il peut devenir très chaud au cours de la cuisson.

	<p>Ensemble grand vapeur Les plateaux vapeur sont composés de 3 parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un couvercle transparent et résistant, -Un bol vapeur, -Un plateau vapeur. <p>Durée :10 à 60 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 2 La quantité minimale d'eau versée dans le bol est de 600ml.</p>	<p>Vapeur</p>	<p>DANGER ! Ne jamais utiliser le bol et le plateau vapeur sans le couvercle pour éviter tout risque de brûlure. Veillez a toujours tenir l'ensemble bol, plateau et couvercle vapeur par les poignées. Avant utilisation, veillez a toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le bol vapeur.</p>
	<p>Ensemble robot hachoir Pour râper ou trancher les ingrédients. Veillez a utiliser le mode préprogrammé compatible avec cet accessoire.</p> <p>Durée : 10 sec à 1 minute MAX Température : pas applicable Vitesse : 4 à 6</p>	<p>Râper /Trancher</p>	<p>DANGER ! Risque de coupure ! Le disque réversible est très tranchant ! Soyez prudent lorsque vous le manipulez. Veillez a utiliser le poussoir pour pousser les légumes dans la cheminée. Avant d'utiliser votre appareil, veillez a toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle.</p>
	<p>Spatule Pour remuer et mélanger les ingrédients ou la préparation.</p>	<p>X</p>	<p>DANGER : N'utiliser la spatule lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p>

PANNEAU DE CONTRÔLE



Fonction du bouton rotatif

- 1.Vous pouvez l'utiliser pour régler la température, la durée et la vitesse. Tournez le bouton vers la droite pour augmenter et tournez le bouton vers la gauche pour diminuer.
- 2.Lorsqu'un programme de cuisson ou de mixage est lancé, vous pouvez l'interrompre en appuyant brièvement sur le bouton. Appuyez de nouveau sur le bouton pour relancer le programme.
- 3.Maintenez ce bouton en appui pour arrêter le programme lancé.
- 4.Après avoir paramétré votre programme ou sélectionné votre recette, appuyez sur ce bouton pour le lancer.
- 5.En fin de programme, l'écran affiche Fin, appuyez sur ce bouton pour le mettre en veille.

Description des icônes et leurs fonctions

Icône	Fonction
	<p>Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de l'appareil.</p>
	<p>Appuyez sur cette touche pour accéder à la fonction pesage. Plages de mesures : de 0 à 5 kg max. Graduation : 5 g</p>
	<p>Indique la température de cuisson. Cette touche vous permet aussi d'accéder au réglage de la température de cuisson. Plage de réglage de la température : de 37°C à 130°C. La température se règle par intervalle de 5°C à partir de 40°C.</p>

	Indique la durée du programme paramétrée et le compte à rebours du temps de fonctionnement. Cette touche vous permet aussi d'accéder au réglage de la durée du programme. Plage de réglage de la durée du programme : de 1 seconde à 90 minutes. La durée se règle par intervalles de 1 secondes et de 1 minutes.
	Indique la vitesse de mixage de l'appareil. Plage de réglage de la vitesse : de 1 à 12. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mixage inversé (sens contraire des aiguilles d'une montre). L'icône du mode mixage inversé s'affiche sur l'écran. Remarque : le mode mixage inversé ne peut être utilisé qu'en vitesse 1, 2 et 3.
	Indique que l'appareil est sur le mode de mixage.
	Appuyez sur cette touche pour arrêter le programme de cuisson ou de mixage.
	Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme de cuisson ou de mixage.
	Appuyez sur cette touche pour mettre en pause le programme de cuisson ou de mixage.
	Ces 3 touches vous permettent de changer l'interface de l'écran d'affichage. Appuyez sur le rond gauche pour accéder à l'interface des recettes. Appuyez sur le rond droit pour accéder aux 8 modes automatiques. Appuyez de nouveau sur la touche centrale pour accéder à l'écran principal (interface de réglage manuel).
	Indique que le couvercle n'est pas mis ou est mal verrouillé sur le bol de mixage. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.
	Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran principal (interface de réglage manuel).
	Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran précédent.
	Appuyez sur cette touche pour accéder au réglage des paramètres du réseau WIFI.
	Appuyez sur cette touche pour accéder aux informations de votre appareil. Cette touche vous donne aussi accès à la fonction de mise à jour du système de l'appareil et à la réinitialisation des paramètres par défaut.
	Appuyez sur cette touche pour accéder à l'interface aide.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder aux recettes rangées par catégories.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder aux recettes rangées par ordre alphabétique.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour chercher votre recette.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder à vos recettes sauvegardées en favoris ou en historique.
	Icône de l'interface « Favori » ou « Historique ». Appuyez sur cette touche pour supprimer la recette sauvegardée.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir la liste des ingrédients.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les étapes de la recette.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les astuces du chef.

	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les accessoires nécessaires pour réaliser la recette.		
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour lancer la recette.		
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour sauvegarder la recette en favori.		
	Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour revenir à l'étape précédente.		
	Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour accéder aux étapes de la recette, astuces du chef et liste des ingrédients.		
	Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour accéder à l'étape suivante.		
	Icône de l'interface d'un mode automatique lancé. Appuyez sur cette touche pour annuler et sortir du mode sélectionné.		
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Pétrissage préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	3 minutes	de 2 a 3 minutes
	Température de cuisson	0	de 0°C ou 37°C
	Vitesse	3	Non
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode cuisson Vapeur préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	20 minutes	de 1 a 60 minutes
	Température de cuisson	0	de 0°C ou 37°C
	Vitesse	0	de 0 a 3
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode cuisson Mijoter préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	60 minutes	de 1 à 90 minutes
	Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
	Vitesse	1	de 1 a 3
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Bouillir préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	Fixe	Non
	Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode robot hachoir (Râper/Trancher) préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	30 secondes	de 10 secondes à 1 minute
	Vitesse	5	de 4 a 6
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode mixer préprogrammé (Hacher).		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	10 secondes	de 10 secondes à 4 minutes

	Vitesse	6	de 1 à 12
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Pulse préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	1 minute	Non
	Vitesse	12	Non

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

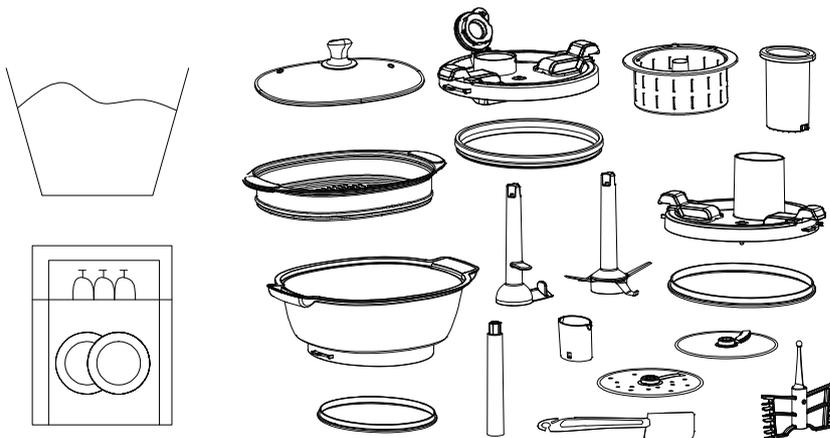
1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les. Ne jamais mettre le bol de mixage dans le lave-vaisselle.

Ne jamais immerger le bol de mixage dans l'eau ou tout autre liquide.

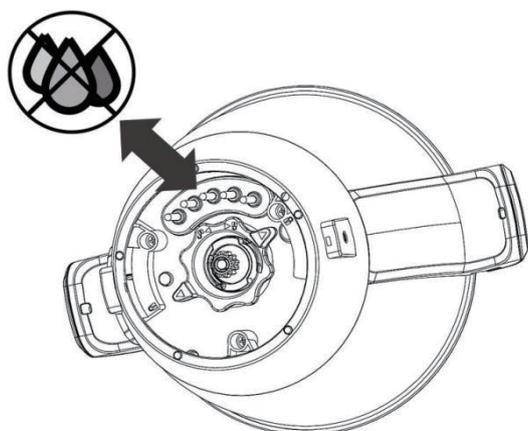
Vous pouvez laver les accessoires ci-dessous au lave-vaisselle, veillez à suivre les consignes de lavage.

Accessoires compatibles lave-vaisselle, à placer dans le panier supérieur ou inférieur.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Clapet du couvercle | 26. Couvercle robot hachoir |
| 2. Couvercle principal | 27. Joint d'étanchéité du couvercle robot hachoir |
| 3. Joint d'étanchéité du couvercle | 28. Disque réversible découpe légumes (râper/trancher) |
| 4. Fouet papillon | 29. Axe d'entraînement du disque découpe légumes |
| 5. Palette à remuer | |
| 6. Bloc à 4 lames | |
| 7. Petit panier vapeur | |
| 8. Verre doseur | |
| 15. Spatule | |
| 20. Couvercle vapeur | |
| 21. Bol vapeur | |
| 22. Plateau vapeur | |
| 23. Joint d'étanchéité du bol vapeur | |
| 24. Poussoir | |
| 25. Cheminée | |



Veillez à respecter les instructions données ci-dessous pour éviter d'endommager l'appareil.

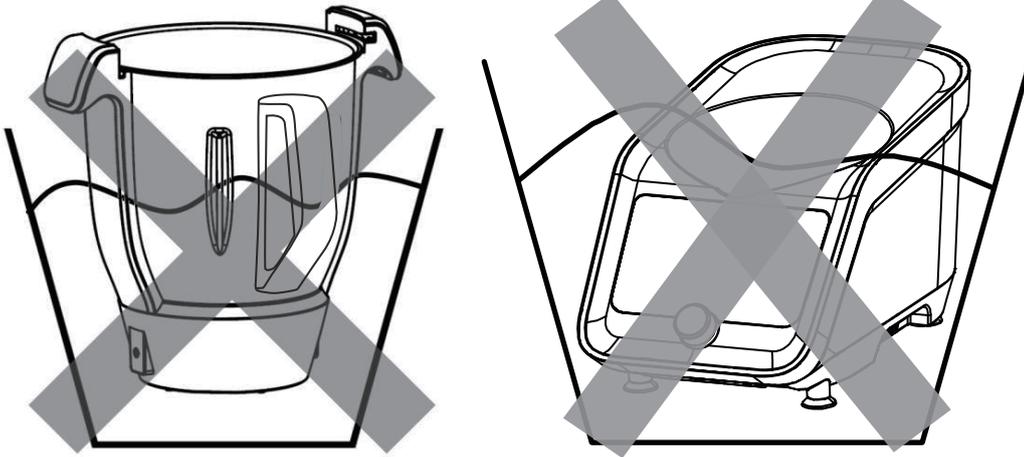


Risque de court-circuit !

Avant utilisation du bol, vérifiez que les broches de contact situées sur le dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nourritures, plastiques, etc.).

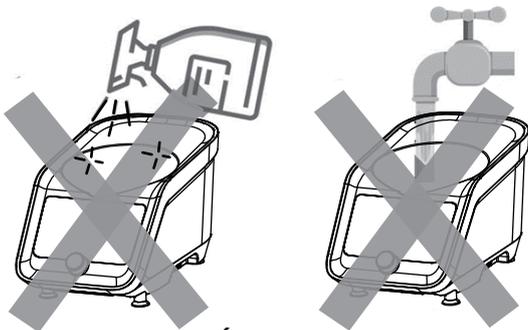
Dans le cas contraire, vous endommagerez le bol de mixage.

Ne jamais immerger l'appareil et le bol de préparation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais les mettre au lave-vaisselle.



Ne jamais pulvériser de nettoyant ménager dans l'appareil.

Ne jamais asperger l'appareil d'eau ou encore le mettre sous l'eau du robinet.

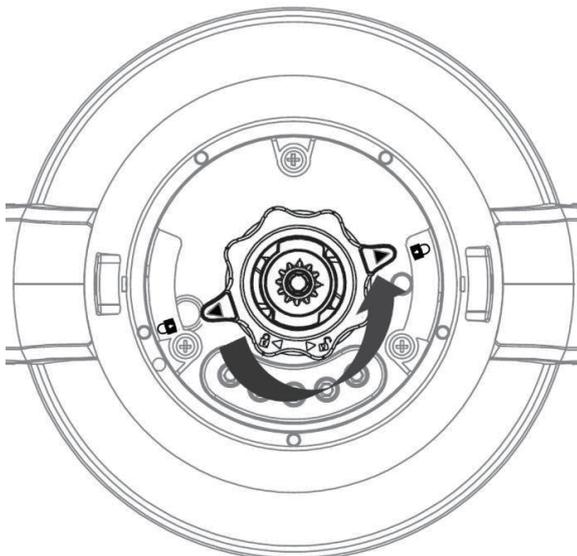


ASSEMBLER ET DÉASSEMBLER LES ACCESSOIRES

Désassembler et réassembler l'axe d'entraînement du bol

Le bol est livré avec l'axe d'entraînement du bol et le verrou préassemblés dans le bol.

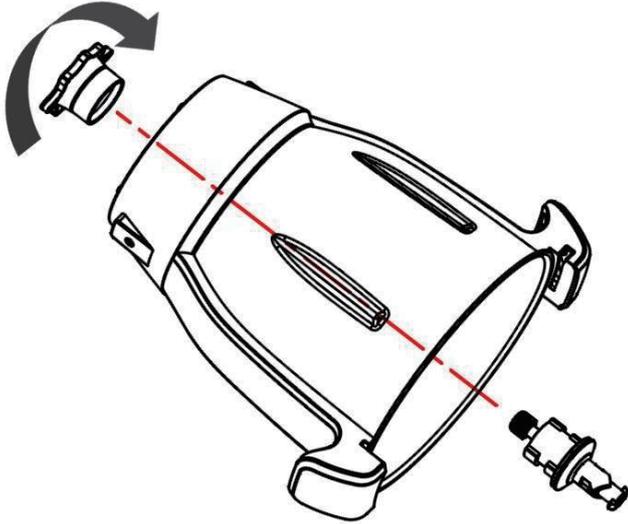
Retirer l'axe d'entraînement



Placez le bol à l'horizontale sur le plan de travail, maintenez l'axe d'une main et tournez le verrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec votre autre main.

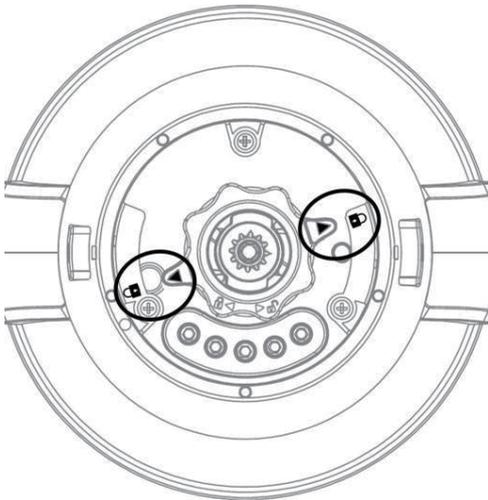
Attention ! Risque de blessure ! L'axe d'entraînement est lourd, veillez à toujours retirer l'axe en plaçant le bol sur un plan de travail.

Réassembler l'axe d'entraînement



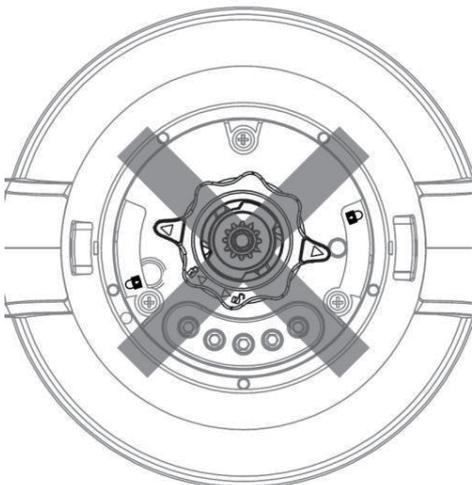
Placez le bol à l'horizontale sur le plan de travail. Insérez l'axe d'entraînement dans le trou situé dans le bol et appuyez sur l'axe. Ajustez le verrou sur la base de l'axe et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Veillez à ce que les deux flèches du verrou soient alignées sur les deux icônes verrous du bol.



Veillez à ce que les deux flèches du verrou soient alignées sur les deux icônes verrous du bol.

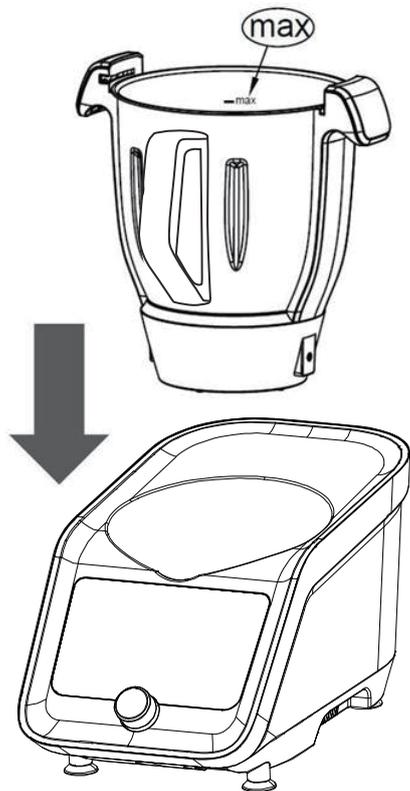
Mauvais verrouillage de l'axe



Attention si l'axe n'est pas correctement assemblé et verrouillé, le bol ne pourra pas fonctionner.

Remarque : dans le cas où vous avez installé incorrectement l'axe d'entraînement dans le bol et mal verrouillé le verrou, l'intérieur de la base de l'appareil dispose d'un trou d'évacuation de liquide permettant au liquide versé dans le bol de sortir par ce trou. Il est donc normal que du liquide peut fuir de la base.

Installer le bol dans l'appareil



Placez la base de l'appareil sur un plan de travail, propre, plane et stable.

Vérifiez que les broches de contact situées sur le dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nourritures, plastiques, etc.).

Tenez le bol par ses poignées et assurez-vous que le marquage « MAX » vous fait face.

Insérez le bol dans la base.

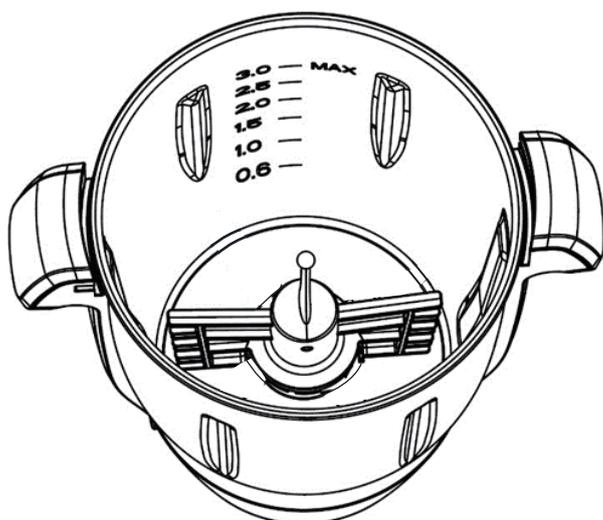
ATTENTION ! Si vous rencontrez de la résistance lors de l'insertion du bol dans la base, procédez comme suit :

*vérifiez que le bol est dans le bon sens pour l'installation,

*vérifiez que l'axe d'entraînement soit bien assemblé dans la base du bol.

Ne jamais forcez l'installation du bol si vous rencontrez une résistance car vous endommagerez l'appareil.

Repères des niveaux de remplissage dans le bol de mixage



La paroi intérieure du bol de mixage est marquée avec des traits de graduation en Litre comme suit :

3.0 – MAX

2.5 –

2.0 –

1.5 –

1.0 –

0.6 –

DANGER ! Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal de 3L pour éviter tout risque de projections et/ou d'ébouillantage !

Pour les préparations chaudes (soupes, mijoté de viandes/légumes, etc.) ne remplissez pas au-delà de 2.5 L.

Lors de l'utilisation du programme automatique « Pulse », ne remplissez pas au-delà de 2.5 L.

Pour la cuisson vapeur, remplissez au minimum 600 ml d'eau dans le bol.

Attention ne dépassez pas 600 ml si vous utilisez le petit panier vapeur.

Pour fouetter, nous vous conseillons de remplir au minimum 200 ml de crème ou 3

blancs d'œufs.

Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage

Important

Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

Attendez toujours que les lames soient à l'arrêt pour retirer le couvercle.

Le bol ne peut être enlevé de la base lorsque le couvercle est mis en place. Ne jamais forcer le retrait du bol lorsque le couvercle est verrouillé au bol, vous endommagerez l'appareil.

Veillez à toujours installer le joint étanche sur le couvercle avant d'insérer le couvercle sur le bol.

ATTENTION ! Ne jamais utiliser le couvercle sans son joint mis en place.

Veillez à ce que le clapet du couvercle principal soit toujours fermé lorsque l'appareil est en mode mixage.

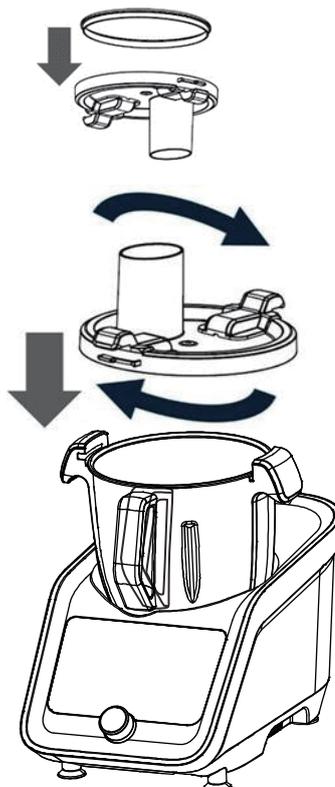
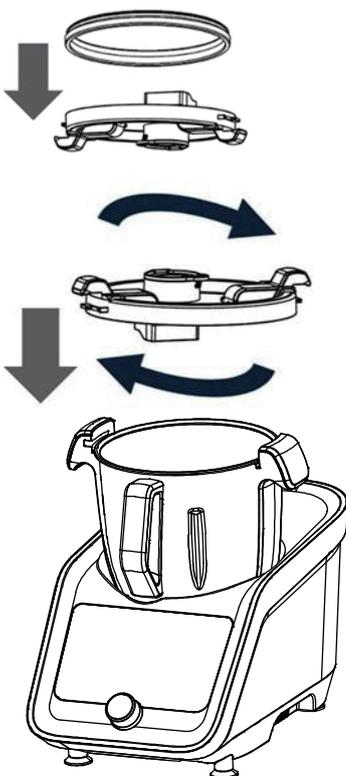
Veillez à porter des gants de cuisson pour retirer le couvercle principal lors des préparations chaudes pour éviter tout risque de brûlure.

La fonction pesage n'est pas disponible lorsque le couvercle est verrouillé sur le bol de mixage.

Avant d'installer le couvercle (principal ou robot hachoir) sur le bol, veillez à toujours vérifier que le joint étanche soit bien inséré sur le couvercle (principal ou robot hachoir) pour éviter tout risque de brûlure.

Pour le couvercle principal

Pour le couvercle du robot hachoir



Mettez le couvercle (principal ou robot hachoir) sur le bol en veillant à positionner les poignées à 1h et à 7h afin que les languettes du couvercle puissent s'emboîter correctement dans les interstices des deux poignées. Placez vos deux mains sur les supports plastiques du couvercle, appuyez et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Vous entendrez un clic sonore vous avertissant que le couvercle est correctement mis en place.

Pour retirer le couvercle, procédez inversement : placez vos deux mains sur les supports plastiques du couvercle puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez doucement le couvercle en prenant garde à ne pas vous brûler.

L'écran LCD vous indique aussi si le couvercle est correctement mis ou non par l'affichage d'une icône, voir ci-dessous.



Indique que le couvercle n'est pas mis ou mal verrouillé sur le bol de mixage. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.



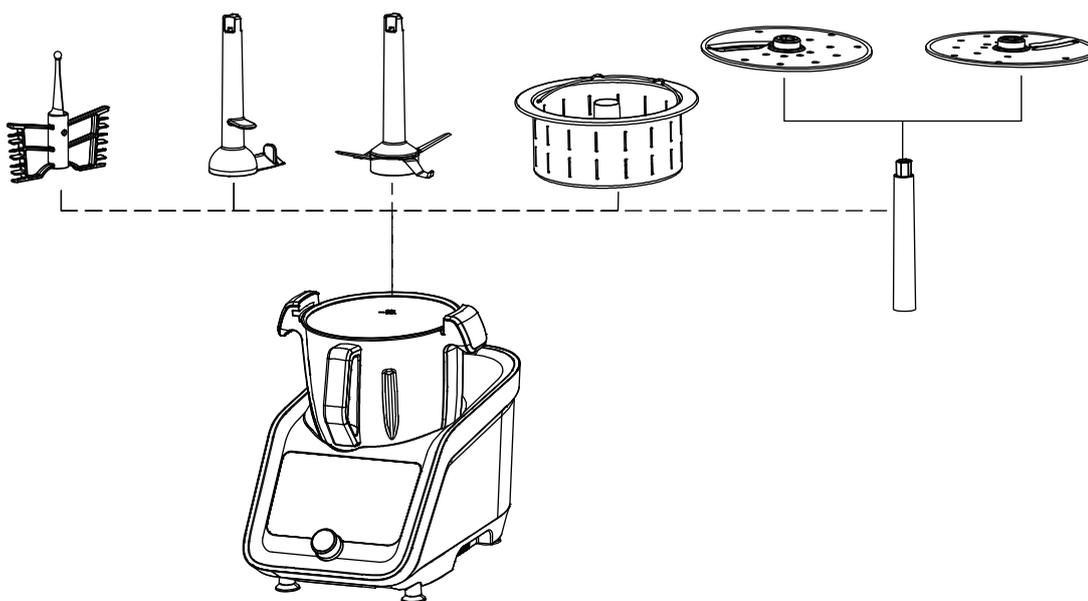
Indique que le couvercle est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

ATTENTION ! Ouvrez le couvercle avant de retirer le bol pour éviter que les picots se cassent et que le robot ne reconnaisse plus le bol.

ATTENTION ! L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle est mal fermé.

Ensemble principal : installer et retirer les accessoires en mode de cuisson/mixage

Lors de l'utilisation de l'appareil avec son ensemble principal, vous pouvez intervertir les différents accessoires (voir schéma ci-après) en fonction de votre recette. Référez-vous au chapitre « Description des accessoires » pour les conseils d'utilisation de chaque accessoire.



ATTENTION ! Veillez à couper vos ingrédients solides en tranches ou en cubes de 2 à 3 cm avant de les ajouter dans le bol de mixage. Dans le cas contraire, la palette à remuer ou le bloc à 4 lames serait bloqué et l'appareil risque d'être endommagé.

À vitesse rapide, des aliments ou liquides chauds peuvent être projetés. Utilisez uniquement les vitesses lentes (de 1 à 6) à des températures élevées ou lorsque vous mixez des liquides chauds. Attendez la fin du programme et l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle. Veillez à ce que le clapet du couvercle soit toujours fermé (sauf pour certaines recettes avec une vitesse programmée inférieure à 3).

Si vous souhaitez ajouter un ingrédient ou ouvrir le couvercle en cours de programme, appuyez sur l'icône pause sur l'écran ou le bouton rotatif pour mettre en pause l'appareil et attendez que les lames soient à l'arrêt pour ouvrir le couvercle.

Installer le fouet papillon dans le bol

Exemple de préparation avec l'accessoire fouet papillon :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
		Durée	Température de cuisson
Œufs en neige	300 g blancs d'œufs a température ambiante	Durée	4 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	4
Crème fouettée	Crème : 300 g	Durée	3 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	4

1. Insérez le fouet sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez inversement pour retirer le fouet du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez- vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Installer la palette à remuer dans le bol

Nous conseillons de ne pas utiliser la palette à remuer au-delà de la vitesse 4 et de ne pas dépasser 90 minutes d'utilisation en continu.

1. Insérez la palette à remuer sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez inversement pour retirer la palette du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez- vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Exemple de préparation avec la palette à remuer :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
		Durée	Température de cuisson
Oignons sautés	Oignons : 500 g épluchés et coupés en tranches Huile d'olive : 30 ml	Durée	10 minutes
		Température de cuisson	90°C
		Vitesse	2
Pâtes a pains Ratio 5:3 (farine : eau)	Farine : 250 g Eau : 150 g	Durée	5 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	3

Installer le bloc a 4 lames dans le bol

Exemple de préparation avec le bloc a 4 lames :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
		Durée	Température de cuisson
Amandes en poudre	Amandes : 100 g	Durée	40 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	9
Oignons hachés	Oignons : 300g épluchés et coupés en cubes de 2 cm	Durée	30 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	8
Viande hachée	Bœufs ou porcs : 600 g, sans os/tendons, coupés en cubes de 2 cm	Durée	40 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	8

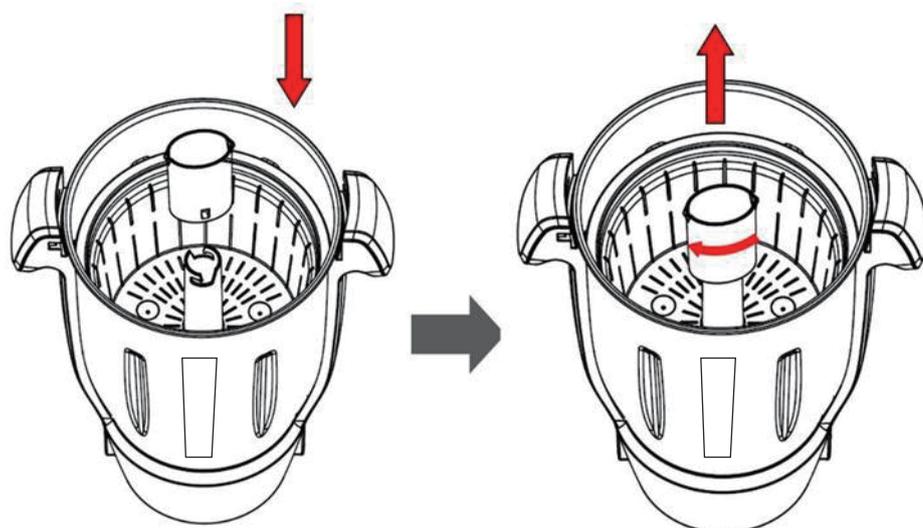
1. Insérez le bloc à lames sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez inversement pour retirer la palette du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Installer le petit panier vapeur dans le bol

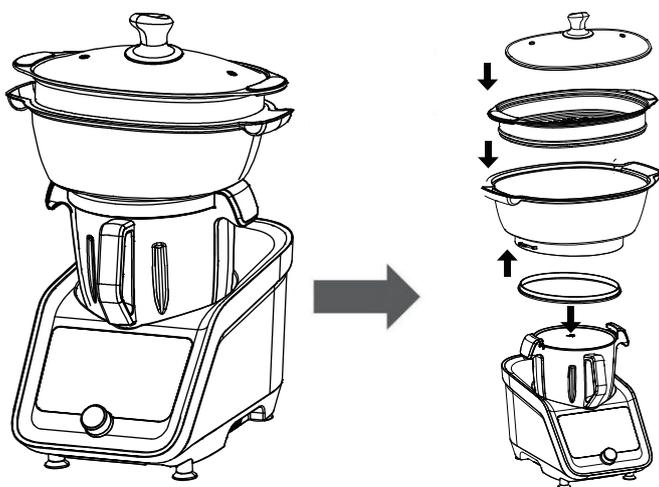
1. Versez 600 ml d'eau MAX dans le bol de mixage. Remarque : vous n'avez pas besoin d'installer la palette à remuer ou le bloc à 4 lames dans le bol.
2. Placez le petit panier vapeur à l'intérieur du bol. Placez vos ingrédients dans le petit panier vapeur.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

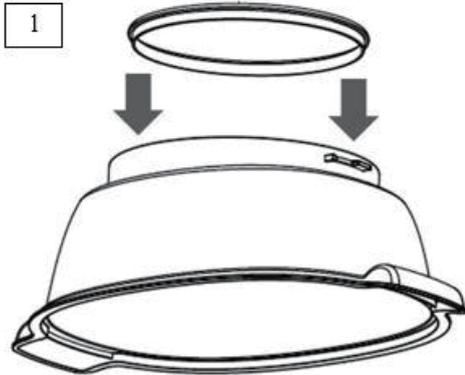
Exemple de préparation avec le bloc à 4 lames :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
		Carottes vapeur	Eau : 600 ml Carottes : 250 g, épluchées et coupées en rondelles de 2 cm d'épaisseur
Température de cuisson	100°C		
Vitesse	1		

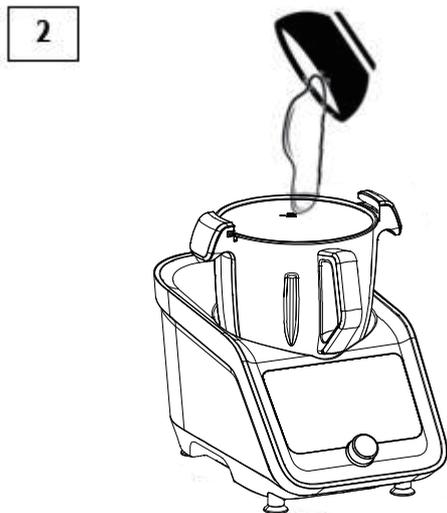


En fin de cuisson, retirez le couvercle principal du bol de mixage.
 Portez des gants de cuisine et utilisez le verre doseur pour retirer le panier vapeur du bol de mixage.
 Vissez le verre doseur dans la fente du tube central du panier vapeur et faites-le tourner pour le verrouiller au panier.
 Retirez doucement le panier vapeur pour éviter tout risque de brûlures.
 Ensemble cuisson vapeur : installer et retirer les accessoires en mode cuisson vapeur



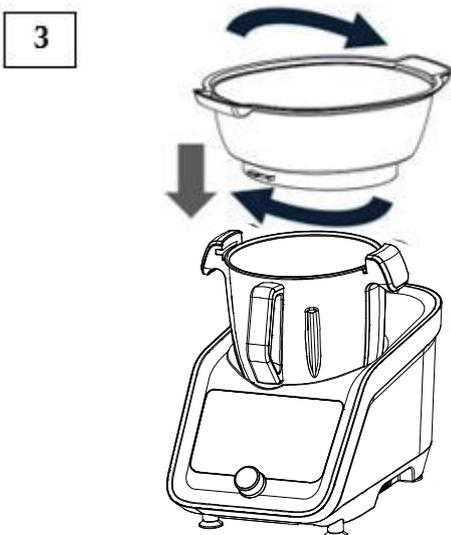


Avant d'installer le bol vapeur sur le bol, vérifiez que le joint étanche soit bien inséré dans la base du bol vapeur.
ATTENTION ! Ne jamais utiliser le bol vapeur sans son joint mis en place.



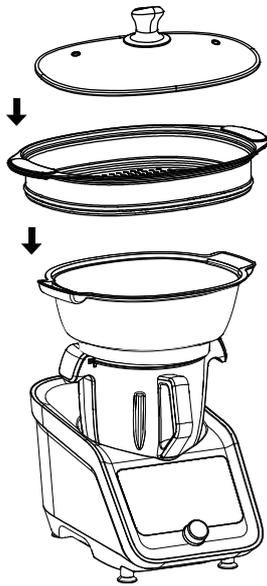
Versez 600 ml d'eau au minimum et 1.5 L d'eau au MAX dans le bol de mixage.

Remarque : vous n'avez pas besoin d'installer la palette à remuer ou le bloc a 4 lames dans le bol.



Placez le bol vapeur sur le bol de mixage en veillant à positionner les poignées à 1h et à 7h afin que les languettes du bol vapeur puissent s'emboîter correctement dans les enfoncements des deux poignées. Placez vos deux mains sur les poignées du bol vapeur, appuyez et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Vous entendrez un clic sonore vous avertissant que le bol vapeur est correctement mis en place.

4



Placez vos ingrédients dans le bol vapeur, placez le plateau vapeur sur le bol vapeur et placez les ingrédients sur le plateau vapeur. Assurez-vous que les deux poignées du plateau vapeur soient bien encastrées dans les poignées du bol vapeur. Placez le couvercle vapeur sur le plateau vapeur.

Sélectionnez le programme cuisson Vapeur préprogrammé.

Remarque : si vous n'utilisez pas le plateau vapeur, veillez à placer le couvercle vapeur sur le bol vapeur.

Note : Disposez les aliments de sorte à ne pas trop obstruer les orifices à la base du bol vapeur, sans quoi la cuisson sera moins efficace, et plus longue.

Si l'eau s'évapore entièrement, un message d'erreur « E5 » s'affichera alors sur l'écran de contrôle. Dans ce cas, rajoutez de l'eau.

Retrait de l'ensemble vapeur du bol de mixage

En fin de cuisson, attendez quelques secondes avant de retirer l'ensemble vapeur du bol. Portez des gants de cuisine et placez-les sur les poignées de l'ensemble bol vapeur. Appuyez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Remarques : la fonction pesage n'est pas disponible lorsque le bol vapeur est verrouillé sur le bol de mixage. L'écran LCD vous indique aussi si le bol vapeur est correctement mis ou non par l'affichage d'une icône, voir ci-dessous



Indique que le bol vapeur n'est pas mis ou est mal verrouillé sur le bol de mixage.

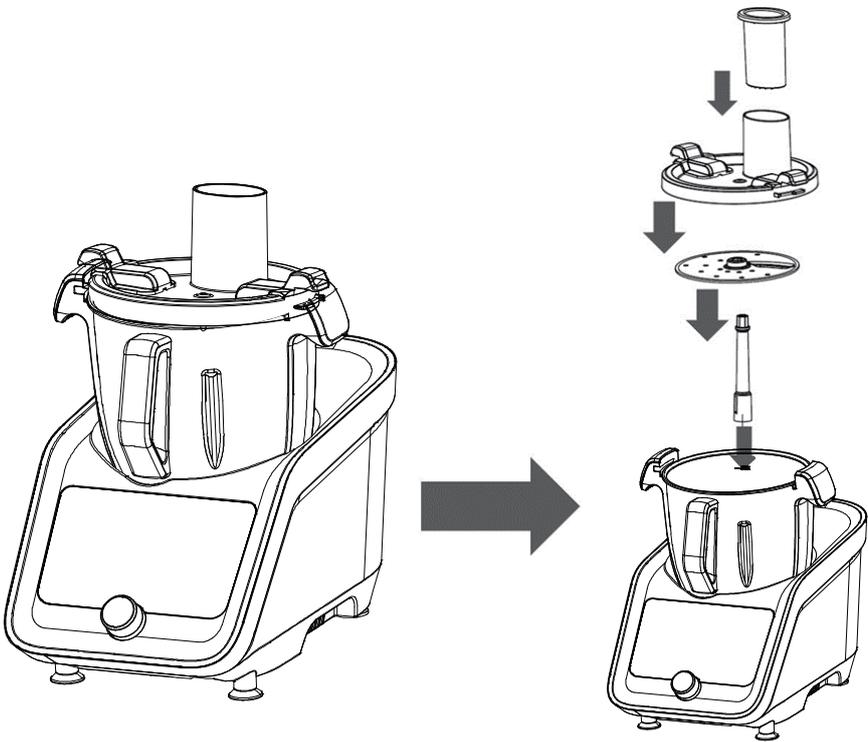


Indique que le bol vapeur est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

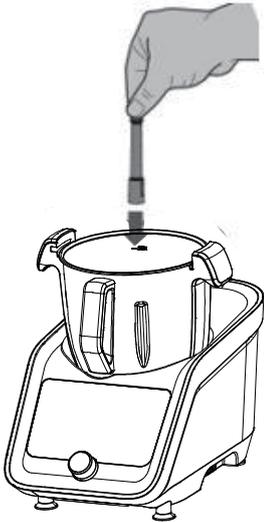
ATTENTION ! L'appareil ne fonctionnera pas si le bol vapeur n'est pas correctement verrouillé sur le bol de mixage.

Ensemble découpe-légumes : installer et retirer les accessoires en mode robot hachoir (râper/trancher)

Remarque : le disque de découpe-légumes est réversible. Un côté du disque sert à râper (les carottes, les pommes de terre, les oignons, le fromage, etc.), l'autre côté sert à trancher (les pommes de terre, les concombres, les courgettes, etc.).

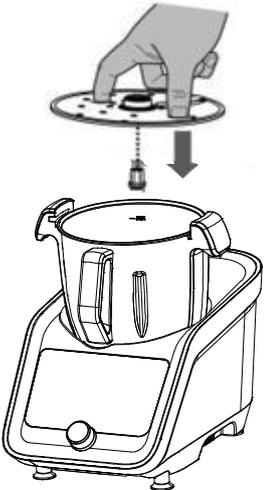


1



Insérez l'axe d'entraînement du disque découpe-légumes sur l'axe d'entraînement du bol de mixage.

2



Saisissez le disque par les deux trous ronds, l'un avec le pouce et l'autre avec l'index ou le majeur. Insérez le disque sur le sommet de l'axe.

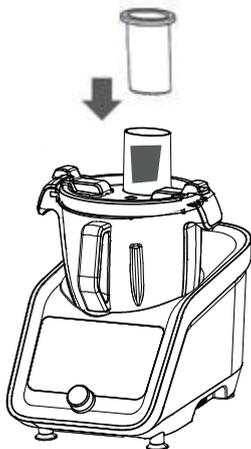
Attention ! Le disque réversible est très tranchant ! Soyez prudent lorsque vous le manipulez.

3



Verrouillez le couvercle robot hachoir sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

4



Allumez l'appareil et sélectionnez le programme automatique préprogrammé

« Râper/Trancher ». Insérez votre légume dans la cheminée et guidez-le à l'aide du poussoir.

En fin d'utilisation, attendez que le disque soit complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil et retirez les accessoires en suivant la procédure inverse d'installation.

ATTENTION ! Ne retirez jamais le couvercle tant que le disque n'est pas complètement arrêté.

Manipulez le disque avec précaution car il est extrêmement tranchant !

N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage Utilisez toujours le poussoir d'aliment.

Exemple de préparation avec l'ensemble découpe-légumes :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire :
		Sélectionnez le programme automatique
		« Râper/Trancher ».

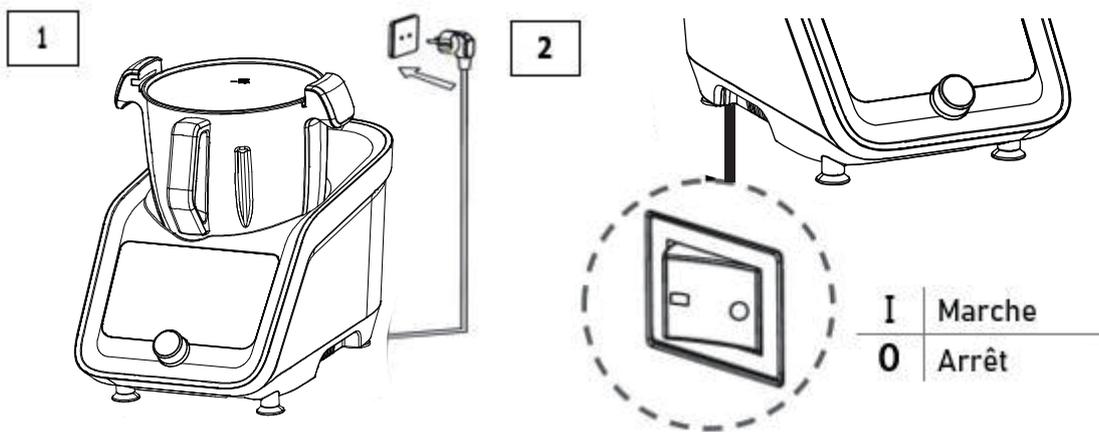
Carottes râpées	Carottes : 300 g, épluchées	Durée	30 secondes
		Température de cuisson	/
		Vitesse	5

UTILISATION DE L'APPAREIL

Démarrage de l'appareil

Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés. Insérez le bol de mixage dans l'appareil et insérez l'accessoire requis dans le bol.



Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale.

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt située sur le côté gauche de la base de l'appareil pour allumer l'appareil.

Procédez inversement pour éteindre l'appareil.

ATTENTION ! Veillez à toujours éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

Première mise en marche de l'appareil et connexion à internet

Veillez connecter votre appareil à votre réseau wifi afin de recevoir les dernières mises à jour de l'interface, des fonctionnalités et des recettes.

Ne pas connecter

Connecter

Appuyez sur « Connecter » pour paramétrer les réglages de connexion internet de l'appareil.

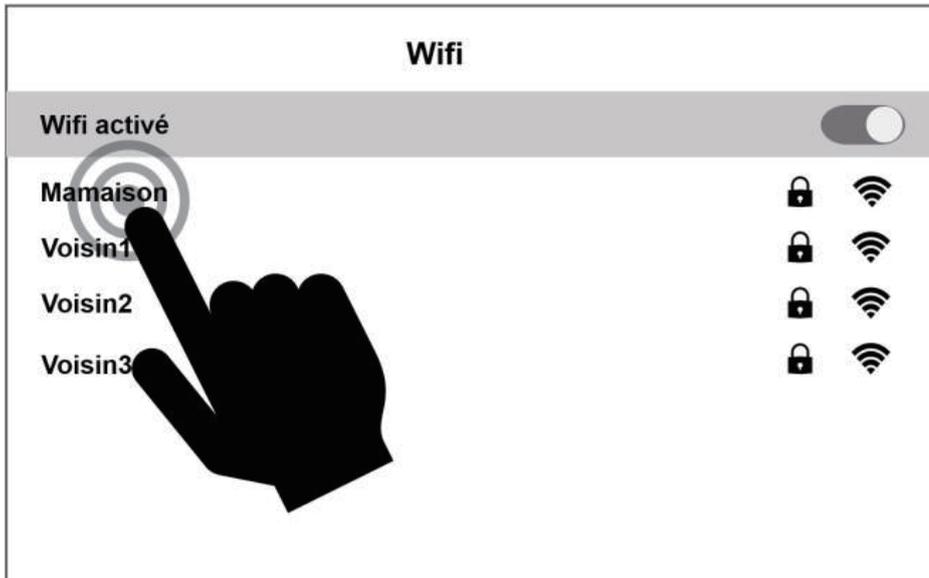
Veillez connecter votre appareil à votre réseau wifi afin de recevoir les dernières mises à jour de l'interface, des fonctionnalités et des recettes.

Ne pas connecter

Chargement...

Connecter

Cet écran indique que l'appareil procède à votre requête



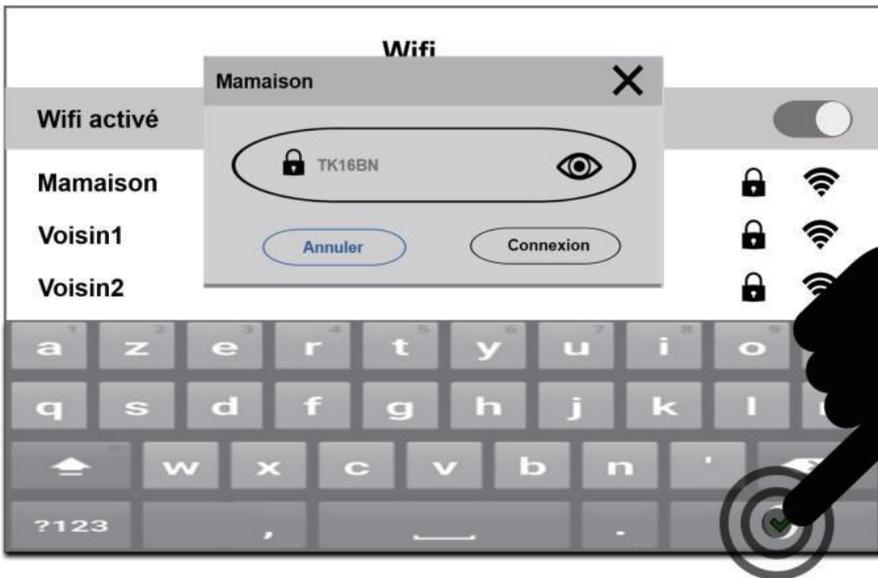
L'écran affiche les réseaux WIFI disponibles, appuyez sur votre réseau pour confirmer votre sélection. Veillez à ce que votre réseau internet soit sécurisé avant d'appairer l'appareil à votre réseau.



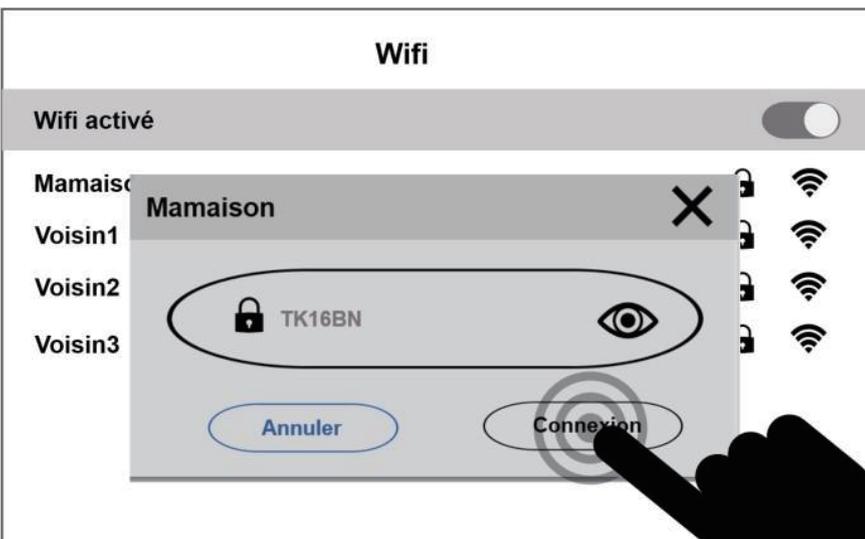
Une fenêtre s'affiche sur l'écran pour entrer le mot de passe.



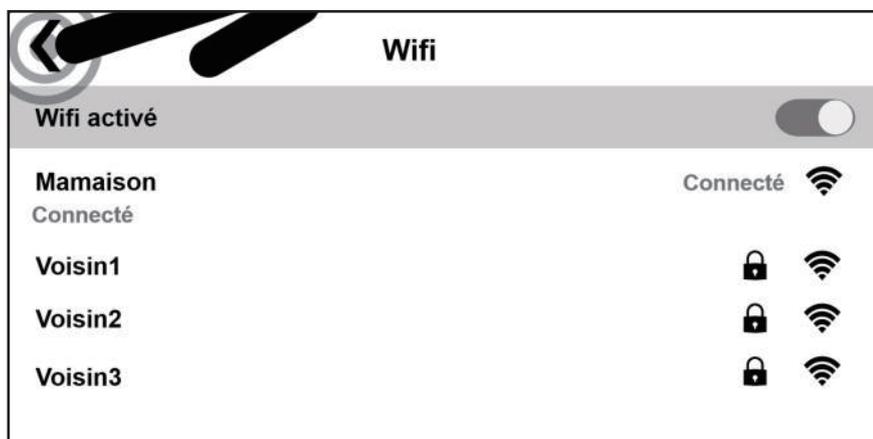
Appuyez sur l'espace vide pour afficher le clavier de saisie. Appuyez sur l'icône œil barré si vous souhaitez que le mot de passe saisi s'affiche.



A la fin de la saisie, appuyez sur l'icône ✓ pour fermer le clavier.



Appuyez sur « Connexion ».



L'appairage est réussi lorsque l'écran affiche « Connecté » face au nom de votre réseau WIFI. Appuyez sur l'icône pour sortir de l'écran paramètres connexion internet, l'écran affiche l'interface de l'écran d'accueil principal.

Remarques :

La connexion de l'appareil à internet permet uniquement une mise à jour des recettes disponibles pour l'appareil. Vous pouvez à tout moment désactiver la connexion internet de l'appareil via le menu « Paramètres réseau » de l'appareil. L'appareil peut être utilisé à tout moment avec ou sans connexion à internet.

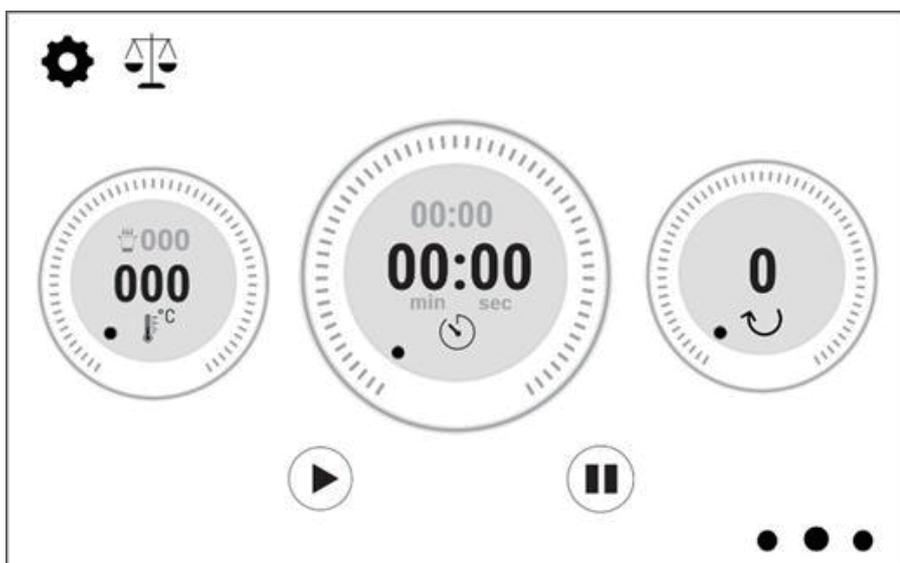
L'appareil est automatiquement connecté à votre réseau internet pour les utilisations suivantes sauf si vous avez changé le mot de passe de votre réseau ou désactivé la connexion internet de l'appareil.

Dans le cas où l'accès à votre réseau internet n'est pas sécurisé par un mot de passe, il vous suffit de sélectionner votre réseau pour effectuer l'appairage.

Dans le cas où vous n'avez pas personnalisé votre réseau internet et ne retrouvez plus ces informations, nous vous conseillons de regarder les documents fournis par votre fournisseur d'accès à internet et de vérifier l'étiquette sur votre routeur.

Pour la mise à jour des recettes, veuillez penser à connecter votre robot à votre réseau wifi. Si vous avez un problème pour mettre à jour vos recettes merci d'essayer avec un partage de connexion à l'aide de votre téléphone par exemple.

Ecran d'accueil principal

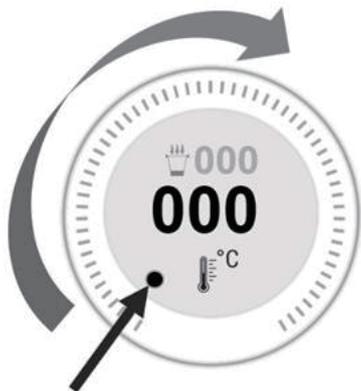


Cet écran affiche les boutons tactiles des réglages manuels de la température, de la durée et de la vitesse. Il vous permet de réaliser vos propres recettes.

Cet écran vous permet aussi d'accéder :

-au menu des recettes, - à l'interface paramètres de l'appareil, - à la fonction pesage,-aux programmes automatiques.

Régler manuellement la température de cuisson



Le bouton tactile sur la gauche de l'écran avec l'icône  permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la température, le cercle s'agrandit. Placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température de cuisson désirée. Pour diminuer la température, faites glisser le point rouge dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter la température de cuisson. Plage de réglage de la température : 37°C puis de 40°C à 130°C. La température se règle par intervalle de 5°C à partir de 40°C.

Notes : la température réelle atteinte par l'appareil est affichée à la droite de l'icône du bol . Au cours du fonctionnement de l'appareil, vous pouvez à tout moment modifier la température de cuisson.

Remarques : lorsque vous sélectionnez une température, l'appareil limite la vitesse de mixage en vitesse 3 pour des raisons de sécurité.

Régler manuellement la durée de cuisson ou de mixage



Le bouton tactile central avec l'icône  permet de régler manuellement la durée de cuisson ou de mixage. Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la durée, le cercle s'agrandit. Vous devez régler par étapes : d'abord les secondes puis les minutes ou les minutes puis les secondes.

: 00

sec Appuyez sur les 2 chiffres au-dessus de « sec » pour régler la durée en secondes, ces derniers clignotent pour confirmer la sélection.

00 :

min Appuyez sur les 2 chiffres au-dessus de « min » pour régler la durée en minutes, ces derniers clignotent pour confirmer la sélection.

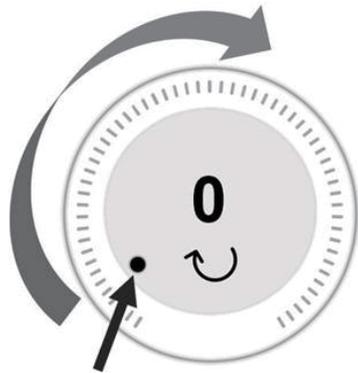
Après avoir sélectionné en secondes ou en minutes, placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le temps en secondes/minutes désiré. Pour

diminuer le temps en secondes/minutes, faites glisser le rond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter le temps en secondes/minutes.

Plage de réglage de la durée du programme : de 1 seconde à 90 minutes. La durée se règle par intervalles de 1 secondes et de 1 minutes.

Note : lorsque l'appareil se met en marche, les 4 chiffres au centre affiche le compte à rebours. Les 4 chiffres au-dessus affiche la durée programmée. Vous ne pouvez modifier la durée lorsque l'appareil est en marche. En fin de cuisson ou mixage, l'appareil émet 3 bips sonores pour vous avertir de la fin de la préparation.

Régler manuellement la vitesse de mixage et le mixage inversé



Le bouton tactile de droite avec l'icône  permet de régler manuellement la vitesse de mixage.

Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la vitesse, le cercle s'agrandit.

Placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse désirée.

Pour diminuer la vitesse de mixage, faites glisser le rond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter la vitesse de mixage. Plage de réglage de la vitesse : de 1 à 12.

Appuyez sur l'icône  pour sélectionner le mixage inversé (sens contraire des aiguilles d'une montre). L'icône du mode

mixage inversé  s'affiche sur l'écran. Le mode mixage inversé ne peut être utilisé qu'en vitesse 1, 2 et 3.

Appuyez de nouveau sur l'icône  pour sortir du mode de mixage inversé, l'icône du mode

mixage inversé  disparaît de l'écran.

Remarques : lorsque vous sélectionnez une température, l'appareil limite la vitesse de mixage en vitesse 3 pour des raisons de sécurité.

Veillez respecter les vitesses pour chaque accessoires/modes indiquées ci-dessous :

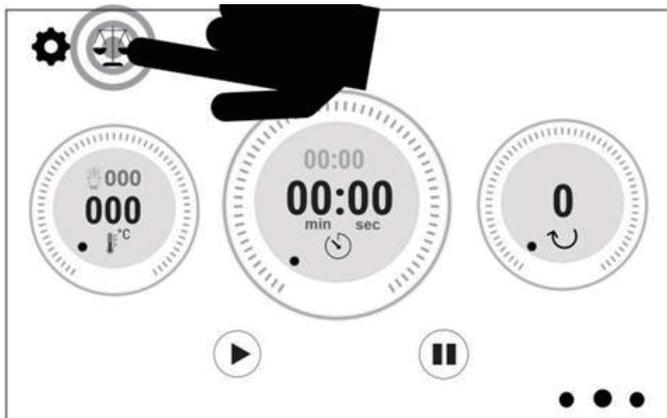
Accessoire/Mode		Vitesses
/	Mode cuisson	Vitesse 0 à 3 MAX
	Mode mixage inversé	Vitesse 1 à 3 MAX
	Mode Râper/Trancher	Vitesse 4 à 6 MAX
	Palette à remuer	Vitesse 1 à 3 MAX
	Fouet papillon	Vitesse 1 à 4 MAX
	Bloc à 4 lames	Vitesse 1 à 12 MAX

Utilisez la fonction pesage

La fonction pesage permet de peser les aliments de 5 g à 5 kg maximum ; la graduation est par 5 g.

Attention ! La fonction pesage ne fonctionne que si le couvercle n'est pas verrouillé/fermé sur le bol de mixage.

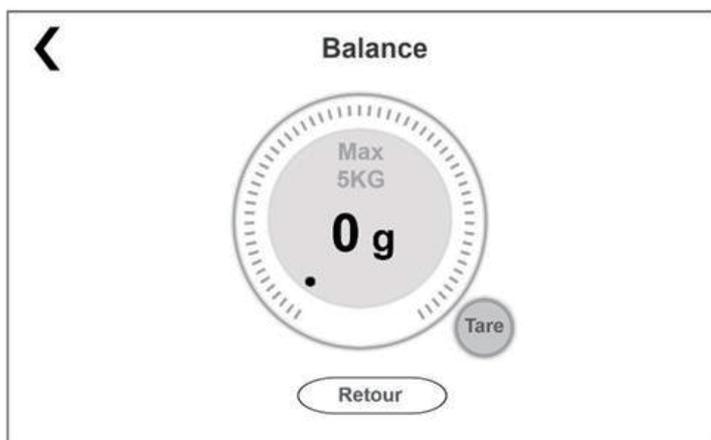
La fonction pesage ne fonctionne que lorsque l'appareil est à l'arrêt (ne cuit pas, ne mixe pas).



Sélectionnez la fonction pesage en appuyant sur l'icône balance  ; cette icône apparaît en haut à gauche de l'interface écran d'accueil principal et de l'interface des 8 programmes automatiques.

La fonction pesage est équipée de la fonction TARE, cette dernière vous permet de peser les ingrédients suivants sans avoir à vider les ingrédients précédents du bol.

Elle sert aussi à remettre à 0 g le poids indiqué sur l'écran lorsque vous utilisez le petit panier vapeur pour peser vos légumes par exemple.



Versez votre ingrédient dans le bol de mixage, l'écran affiche le poids. Si vous ajoutez un autre ingrédient dans le bol, son poids s'ajoute sur l'affichage. Si vous peser les ingrédients suivants, vous pouvez utiliser la fonction Tare comme suit : appuyez sur l'icône Tare, l'écran affiche 0 g et ajoutez votre second ingrédient dans le bol. Procédez de même pour les ingrédients suivants.

Si vous utilisez le petit panier vapeur, placez ce dernier à l'intérieur du bol de mixage puis appuyez sur l'icône Tare. L'écran affiche de nouveau 0. Placez vos ingrédients dans le panier.

Pour sortir de la fonction pesage, appuyez sur l'icône  ou sur le bouton « Retour ».

Interface des 8 programmes automatiques

Appuyez sur le rond droit  situé en bas à droite sur l'écran d'accueil principal, vous accéderez à l'interface des 8 programmes automatiques préprogrammés.

Pour sortir de cette interface, procédez comme suit :

Appuyez sur le rond central le rond central pour revenir à l'écran d'accueil principal,

Appuyez sur l'icône maison  pour revenir à l'écran d'accueil principal,

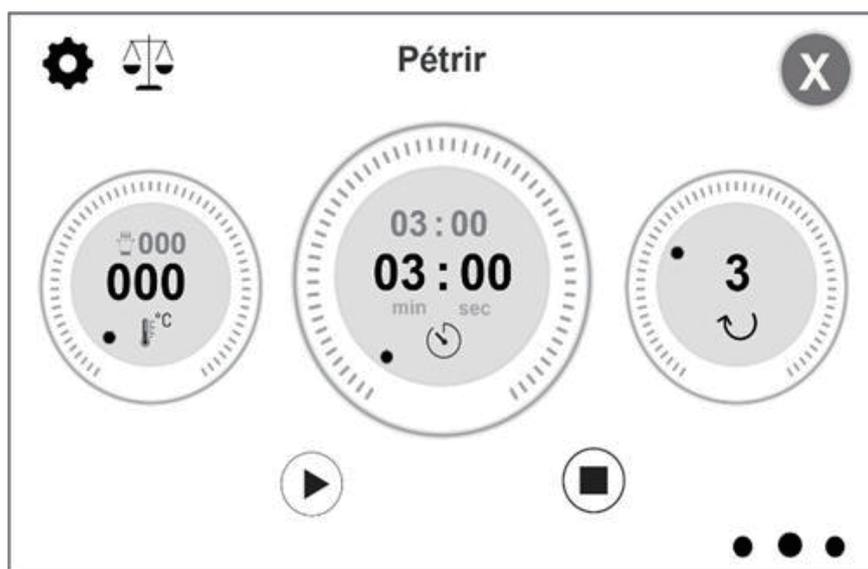
Appuyez sur l'icône écrou cranté  pour accéder aux paramètres de l'appareil,

Appuyez sur l'icône balance  pour accéder à la fonction pesage.

Remarque : pour tous les programmes avec le mode de cuisson, la durée affichée ne tient pas compte de la durée du préchauffage.

Comptez en moyenne 15 à 20 minutes pour que l'appareil chauffe la préparation à 100°C.

Programme automatique pétrissage



Ce programme vous permet de réaliser des pâtes à pain, à tarte, à brioches, etc. Vous pouvez utiliser le bloc à 4 lames ou la palette à remuer avec ce programme.

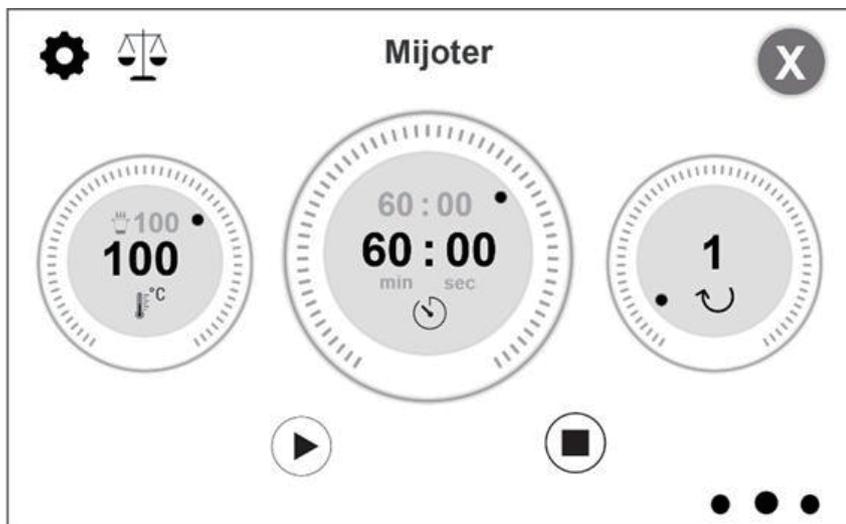
Insérez la palette à remuer dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage. Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Pétrir ».

L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier la durée  et la température de pétrissage :

Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	3 min.	de 2 à 3 min.
Température de cuisson	0	0°C ou 37°C
Vitesse	3	Non

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique cuisson mijoter



Nous vous conseillons d'utiliser la palette à remuer avec ce programme.

Insérez la palette à remuer dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Mijoter ».

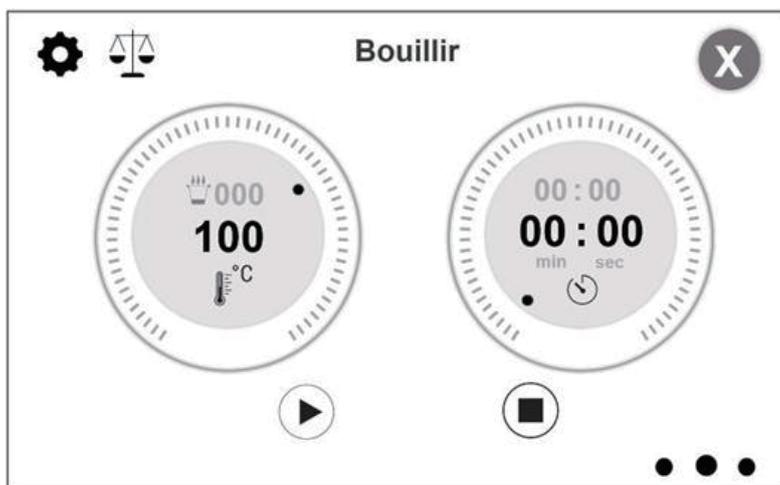
L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	60 minutes	de 1 à 90 minutes
Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
Vitesse	1	de 1 à 3

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique pour bouillir de l'eau



Si vous avez juste besoin de faire bouillir de l'eau, vous n'avez pas besoin d'insérer un accessoire (bloc a 4 lames) sur l'axe du bol avec ce programme.

Insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez l'eau dans le bol de mixage. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Bouillir ».

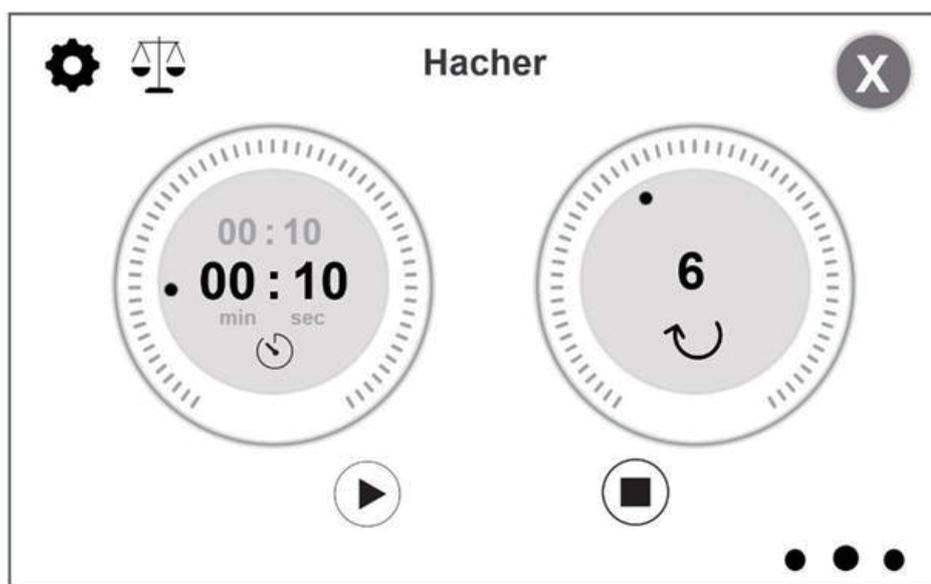
L'appareil est réglé par défauts comme indiqué

ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	Fixe	Non
Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
Vitesse	/	/

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique mixer/hacher



Vous devez utiliser le bloc a 4 lames avec ce programme.

Insérez le bloc a 4 lames dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Hacher ».

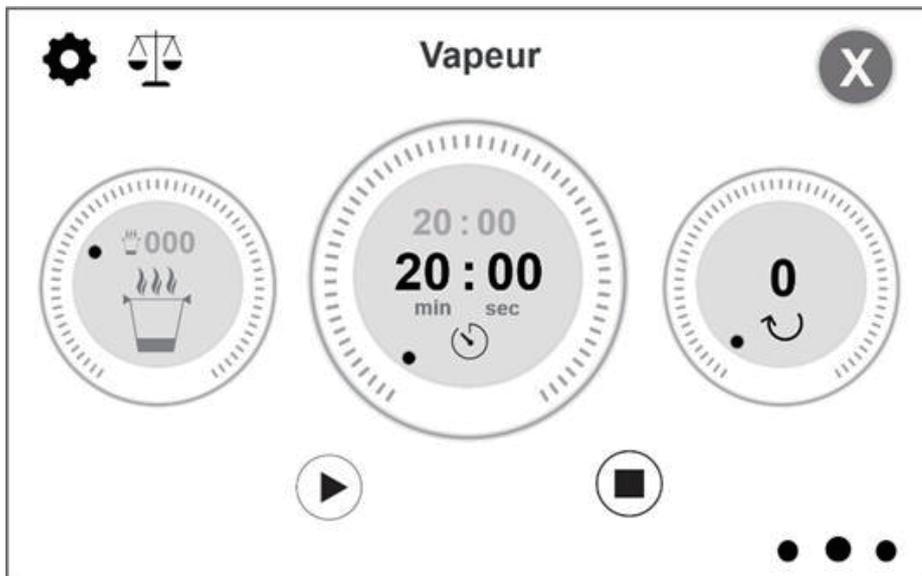
L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	10 secondes	de 10 secondes à 4 minutes
Température de cuisson	/	/
Vitesse	6	de 1 à 12

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur

l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique cuisson vapeur



Vous n'avez pas besoin d'insérer un accessoire (bloc à 4 lames) sur l'axe du bol avec ce programme.

Insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez l'eau dans le bol, placez le petit panier vapeur dans le bol ou l'ensemble vapeur sur le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Vapeur ».

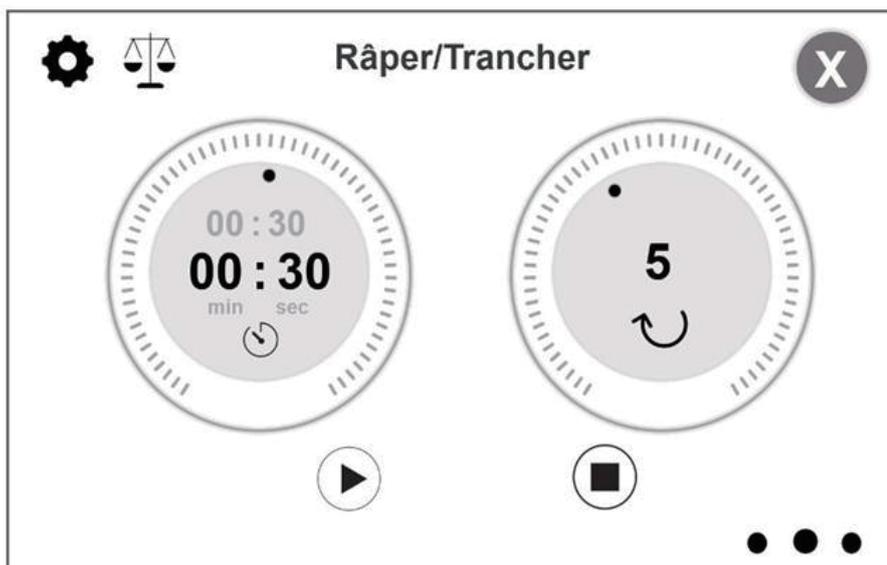
L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	20 minutes	de 1 à 60 minutes
Température de cuisson	000, la température est réglée automatiquement	Vous pouvez sélectionner l'intensité de l'émission vapeur.
Vitesse	0	

Icône	Intensité émission vapeur
	Faible
	Moyenne
	Elevée

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique robot hachoir « Râper/Trancher »



Vous devez utiliser l'ensemble découpe-légumes avec ce programme. Référez-vous au chapitre « Ensemble découpe-légumes : installer et retirer les accessoires en mode robot hachoir (râper/trancher) » pour l'installation des accessoires.

Note : n'oubliez pas de retirer le poussoir de la cheminée.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Râper/Trancher ».

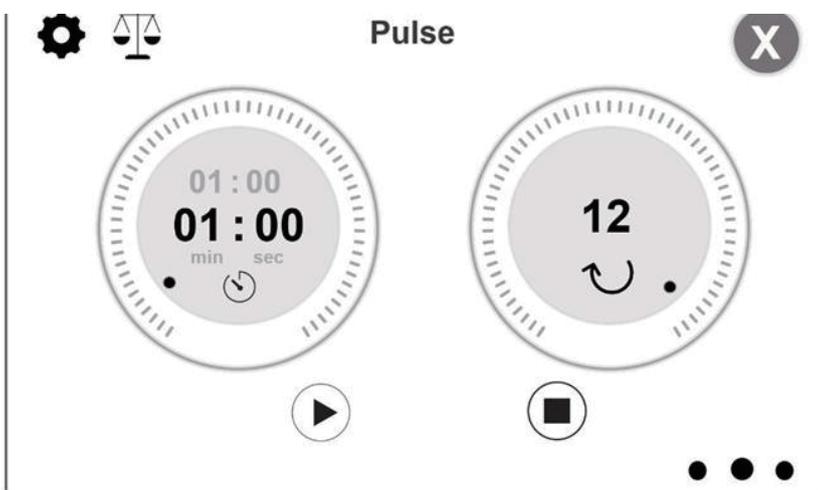
L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	30 secondes	de 10 secondes à 1 minute
Température de cuisson	/	/
Vitesse	5	de 4 à 6

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Insérez votre légume dans la cheminée et guidez-le à l'aide du poussoir.

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

Programme automatique Pulse (mode Turbo)



Vous devez utiliser le bloc a 4 lames avec ce programme.

Insérez le bloc a 4 lames dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Pulse ».

L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous :

Fonction	Réglage par défauts	Modifiable
Durée	1 minute	Non
Température de cuisson	/	/
Vitesse	12	Non

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

ATTENTION ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, laissez l'appareil reposer pendant 2 à 3 minutes après l'utilisation du programme Pulse.

Ne jamais versez une préparation chaude dans le bol et utiliser en programme Pulse. Le programme Pulse est conseillé pour les utilisations ci-dessous par exemple : broyer les glaçons, préparer des jus, smoothies, hacher les fines herbes, hacher l'ail.

Interface Paramètres

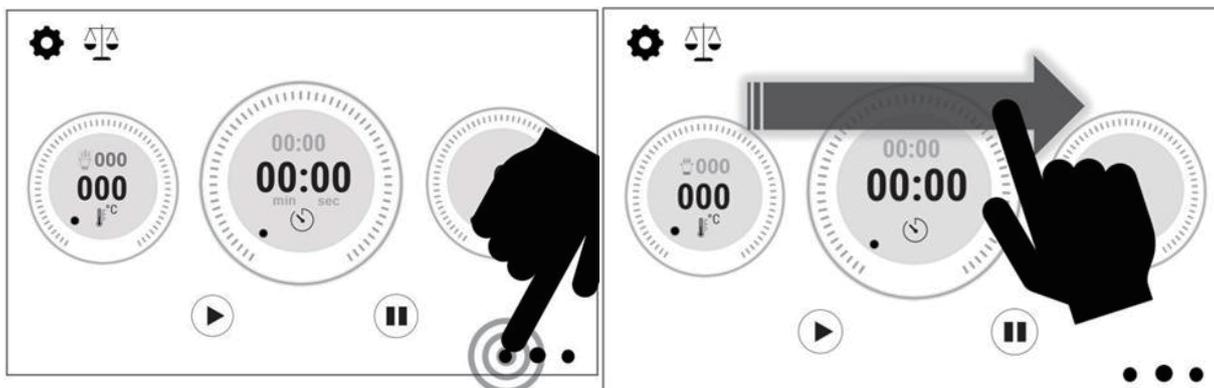
Appuyez sur :

- l'icône écrou cranté  pour accéder à l'interface Paramètres de l'appareil.
- « Paramètres réseau » pour accéder au réglage des paramètres du réseau WIFI.
- « Aide » pour accéder aux instructions d'utilisation.
- « Mon appareil » pour accéder aux informations de votre appareil. Cette interface vous donne aussi accès à la fonction de mise à jour du système de l'appareil et à la réinitialisation des paramètres par défaut. Pour la mise à jour du système et des recettes, appuyez sur « Détection de mise à jour du système » ; veillez à ce que le WIFI soit activé sur votre appareil. Pour la réinitialisation des paramètres par défaut, appuyez sur « Réinitialisation des paramètres par défaut ».

Interface du menu recettes

L'appareil est livré avec beaucoup de recettes pré-enregistrées ; chaque recette inclus son propre programme de cuisson et/ou mixage. Procédez comme suit pour naviguer dans l'interface recettes et réaliser une recette.

Lancer une recette et naviguer dans l'interface menu recettes



Pour accéder à l'interface recettes, vous avez deux options : appuyez sur le rond gauche de l'écran d'accueil principal ou faites glisser votre doigt vers la droite

L'interface recettes apparaît.

Vous pouvez chercher votre recette par ordre alphabétique en sélectionnant la lettre située sous les photos ou en appuyant sur l'icône .

Vous pouvez naviguer par photos recettes en faisant glisser votre doigt vers la droite ou vers la gauche.

Appuyez sur cette icône  pour accéder aux recettes rangées par catégories.

Appuyez sur cette icône  pour chercher votre recette par saisie.

L'icône  vous donne accès à l'interface de recherche par saisie. Appuyez sur « Tout » pour accéder au menu déroulant de sélection pour la recherche de recettes.

Appuyez sur cette icône  pour accéder à vos recettes sauvegardées en favoris ou en historique. Appuyez ensuite sur Favoris ou Historique pour accéder aux recettes en favoris ou en historique.

Faites glisser votre doigt vers le haut et vers le bas pour faire défiler les recettes dans Favoris. Appuyez sur la recette pour lancer son programme. Pour la supprimer appuyez sur l'icône poubelle.

Faites glisser votre doigt vers le haut et vers le bas pour faire défiler les recettes en Historique. Appuyez sur la recette pour lancer son programme.

Pour supprimer une recette, appuyez sur cette dernière puis sur l'icône poubelle.

Étapes d'une recette lancée

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'Interface de la recette avec liste des ingrédients.

Appuyez sur l'icône  pour accéder aux étapes.

Appuyez sur l'icône  pour accéder aux astuces du chef

Appuyez sur cette icône  pour accéder aux accessoires nécessaires pour réaliser la recette.

Avant de lancer la recette, appuyez sur l'icône balance  pour peser les ingrédients

Appuyez sur cette icône  pour lancer la recette.

L'interface des étapes de la recette s'affiche. Appuyez sur l'icône  pour passer à l'étape suivante pour chaque étape d'instructions.

Appuyez sur cette icône  pour démarrer l'étape automatique de la recette. 3 bips sonores retentissent pour vous informer de la fin de l'étape et de passer à l'étape suivante.

Vous pouvez à tout moment arrêter ou mettre en pause une recette lancée, procédez comme suit :

Pour arrêter une recette ou sortir d'une recette, appuyez sur l'icône . Un écran s'affiche, appuyez sur « OUI » pour sortir de la recette. Si vous souhaitez mettre en pause la recette, appuyez sur « TAG ». La recette s'affiche en bas à gauche de l'écran avec un drapeau. Appuyez sur la recette pour continuer la réalisation de la recette.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, éteignez votre appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil et ses accessoires aient refroidis avant de démarrer l'opération de nettoyage.

Essayez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.

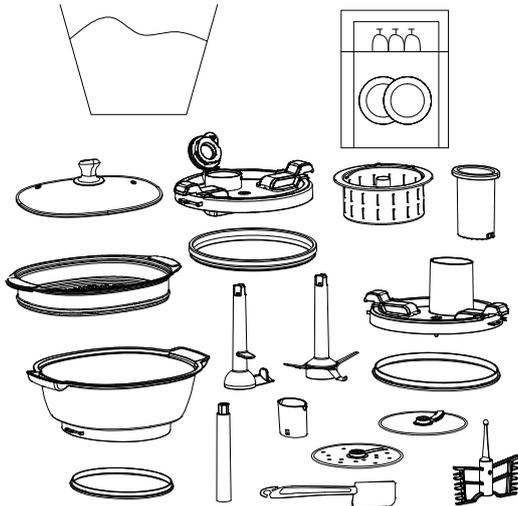
Séchez-le complètement.

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

Ne jamais mettre le bol de mixage dans le lave-vaisselle. Ne jamais immerger le bol de mixage dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive

Vous pouvez laver les accessoires ci-dessous au lave-vaisselle, veillez à suivre les consignes de lavage.

Accessoires compatibles lave-vaisselle, à placer dans le panier supérieur ou inférieur.



Dans le cas où le bloc à 4 lames ou la palette à remuer reste coincée sur l'axe du bol, ajoutez de l'eau chaude dans le bol avec quelques gouttes de liquide vaisselle et laissez reposer 10 minutes.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'écran affiche l'icône: 	Cette icône indique que le couvercle n'est pas mis ou est mal verrouillé sur le bol de mixage. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.	Enlevez le couvercle du bol et insérez de nouveau le couvercle sur le bol en respectant les instructions d'installation.
L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas branché. 2. L'appareil est en mode veille. 3. Vous n'avez pas appuyé sur l'interrupteur marche/arrêt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contrôlez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique. 2. Appuyez sur le bouton rotatif marche/arrêt pour sortir du mode veille. 3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
Le bol ne peut être enlevé de la base.	La sécurité verrouillage bol/couvercle est enclenché.	Retirez le couvercle du bol et enlevez le bol de la base.
Le couvercle est difficile à être retiré du bol.	Pour les premières utilisations, les joints d'étanchéité des couvercles et le bol vapeur peuvent être un peu rigides.	Huilez les joints d'étanchéité des couvercles et le bol vapeur avec de l'huile de cuisson avant utilisation.
Le couvercle ne peut être verrouillé sur le bol de mixage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les joints d'étanchéité sont trop rigides. 2. Le bol de mixage est mal mis sur la base. 3. Le couvercle n'est pas inséré correctement dans les interstices des deux poignées. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Huilez les joints avant utilisation. 2. Retirez le bol de la base et insérez-le de nouveau dans la base. 3. Retirez le couvercle et réinsérez de nouveau le couvercle sur le bol de mixage.

La température peut être réglée.	La vitesse est programmée entre 4 et 12.	Sélectionnez une vitesse entre 0 et 3 si vous souhaitez utiliser la fonction chauffe.
La palette ou le bloc à 4 lames ou le fouet reste coincé dans le bol.	<p>Multiples possibilités:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Grippé ○ Bloqué par de la nourriture ○ La chaleur a resserré l'accessoire sur l'axe 	Retirez le bol de la base puis ajoutez de l'eau très chaude dans le bol. Laissez reposer 10 minutes le temps que le plastique se dilate puis essayez de nouveau en utilisant un chiffon pour éviter les coupures
L'écran affiche les informations à moitié ou ne répond plus aux appuis tactiles.	L'appareil peut être en surchauffe.	Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil et vérifiez si l'écran répond à vos appuis. Dans le cas contraire, veuillez contacter notre centre de service après-vente.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problème de surcharge. 2. Moteur en surchauffe. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le trop plein du bol. 2. Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil pour relancer votre préparation.
La fonction pesage ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bol n'est pas correctement mis sur la base. 2. Le couvercle est verrouillé sur le bol. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le bol et insérez-le de nouveau dans la base. 2. La fonction pesage fonctionne uniquement avec le couvercle non installée.
Le programme Pulse ne fonctionne pas.	Une préparation chaude ne peut être mixée au-delà de la vitesse 3 pour éviter tout risque de brûlures par projections.	Attendez que votre préparation ait refroidi et lancez le programme Pulse.
La température affichée par l'écran est erronée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les broches situées sous le bol sont sales. 2. La base du bol et la base de l'appareil sont sales. 	1 & 2. Nettoyez les broches situées sous la base du bol en inox ainsi que la base de l'appareil. Il se peut qu'elles soient humides ou encrassées et cela fausse la mesure de la température par l'appareil.
L'appareil fait disjoncter le compteur.	Il y a un court-circuit ou une surcharge de consommation électrique.	<p>Vérifiez que la prise peut supporter la puissance de l'appareil (1400W au total). Éteignez l'appareil, débranchez son cordon de la prise et rebranchez votre disjoncteur.</p> <p>Il y a peut-être eu pénétration d'eau dans la base ou dans les connecteurs. Laissez l'appareil sécher pendant 24h au minimum. Ensuite, vérifiez s'il fait encore disjoncter lorsque qu'il est branché sur une prise supportant la puissance de 1400W. Si c'est toujours le cas, veuillez contacter notre centre de service après-vente.</p>
Le mode découpe-légumes ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bol et/ou couvercle incorrectement installé(s). 2. Le disque réversible est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le couvercle et/bol de l'appareil et réinstallez-les. 2. Veuillez changer le disque réversible.

La sélection de vitesse au-delà de 3 n'est pas possible.	Le réglage de la température a été initié.	Sélectionnez la température sur 0.
L'appareil ne chauffe pas.	La protection anti-surchauffe est activée.	Veillez consulter le chapitre « Protection anti-surchauffe » ci-après.

PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Le bol de préparation est équipé d'un fusible thermique. Ce fusible est un équipement de protection anti-surchauffe et se déclenche lorsque la base du bol surchauffe.

Son objectif est d'empêcher des dommages irréversibles causés par une température excessive.

Les causes possibles de la surchauffe du bol sont les suivantes (liste non exhaustive) :

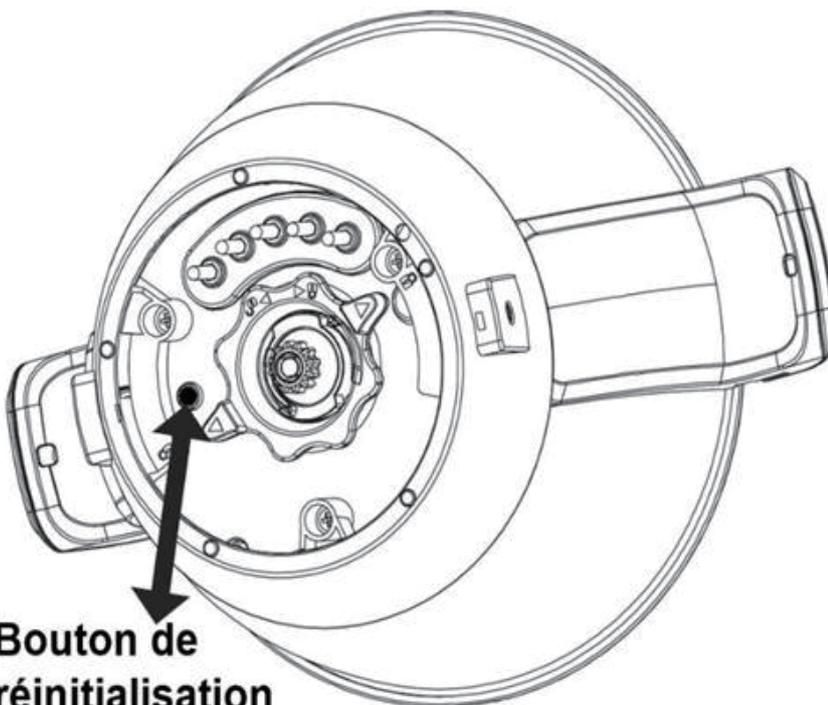
- appareil en mode cuisson avec le bol à vide,
- utilisation de la palette à remuer en dessous de la vitesse 2 sur une longue période,
- température de cuisson élevée sur une longue période,
- préparation alimentaire qui brûle.

Pour éviter la surchauffe du bol, suivez les conseils d'utilisation indiqués ci-dessous :

- veillez à toujours utiliser le bol rempli en mode cuisson,
- ne pas cuisiner sur une longue période (plus de 3h) à plus de 90°C,
- laissez l'appareil reposer 10 minutes après un programme pétrissage,
- après un programme hacher/mixer, laissez l'appareil reposer de 15 minutes selon l'intensité d'utilisation. Évitez de mixer plus de 1 ou 2 min en continu à une vitesse supérieure à 6.
- ne pas laisser les aliments brûler au fond du bol. Si vos aliments commencent à brûler, veillez à abaisser la température de cuisson et ajoutez du liquide dans le bol.

Lorsque le fusible est déclenché, le bol ne peut plus chauffer.

Remarque : le déclenchement du fusible n'est pas la seule raison d'un bol qui arrête de chauffer, référez-vous au chapitre « Anomalies de fonctionnement » pour connaître les autres causes.



Bouton de réinitialisation du fusible

Procédure pour réinitialiser le fusible après son déclenchement

Avant de réinitialiser le fusible, veillez à ce que le bol soit froid et propre.

Si le bol contient une préparation alimentaire, veillez à vider son contenu dans un bol saladier et laisser le bol complètement refroidir.

Remarque : ne jamais mettre le bol au réfrigérateur pour le refroidir, vous risquez d'endommager le bol à cause de l'humidité. Lavez l'intérieur du bol avec une éponge humidifiée de liquide vaisselle, rincez à l'eau froide et séchez avec un torchon propre.

Veillez à ce que les broches électriques situées sous le bol soient complètement sèches. Procédez comme suit pour réinitialiser le fusible :

Utilisez un stylo à bille (de préférence) ou un tournevis. Retournez le bol avec la face vers le bas et appuyez sur le bouton translucide en utilisant la pointe du stylo à bille.

Le fusible est réinitialisé lorsque vous entendez un clic sonore.

Si c'est bien le cas, votre bol peut de nouveau être utilisé. Nous vous invitons à être attentif à l'usage de la pale et au respect des conseils et limites d'utilisation qui sont là pour assurer un bon fonctionnement du produit pendant longtemps.

Si vous n'avez pas entendu de « clic » et que le bol ne chauffe plus après plusieurs essais, alors une autre cause empêche le bol de chauffer. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

Attention ! Ne pas altérer le bouton de réinitialisation du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie.

Si le fusible se déclenche trop souvent, c'est que soit le bol ou le fusible présente un défaut, soit l'usage du bol n'est pas conforme aux instructions.

Vous devez remplacer le bol de mixage.

Retrouvez-nous sur les réseaux !



Commander des accessoires

Retrouvez tous nos accessoires sur :

Site : <https://cuisio.fr/>

Activez votre garantie

Site : <https://cuisio.fr/>

QR CODE :



QR CODE :



EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Be sure to read this manual and keep it for future reference. In the event that you pass this device on to a third party, please remember to provide this manual with the device.

This device is intended for use in domestic and similar applications, such as: kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments; the farms ; customer use of hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

Any use other than that intended for this device, or for any application other than that intended, for example commercial use, is prohibited. Any use not in accordance with the instructions for use will release the brand from all liability.

After unpacking your device, first make sure that it has not been damaged. The device should not be used if it has been dropped, shows visible damage, leaks or has malfunctions. If in doubt, do not use your device, and consult the authorized service center or a qualified technician to have it examined or repaired, or to make an electrical or mechanical adjustment.

Be sure to remove all items from the packaging, and do not leave items such as plastic bags, polystyrene or rubber bands within the reach of children. These elements could be dangerous for them.

Never use accessories or parts from another manufacturer. The device should only be used with the base and the accessories provided.

The device should only be used with the base provided.

The device must be used and placed on a flat, dry and stable surface. Leave a sufficient space of 20 cm around the device, and a distance of 50 cm above the device. Do not place your appliance and its power cord on or near a source of heat and the like, such as a hotplate, oven, heater, etc.

The device should not be placed inside furniture when in use.

Before plugging in your appliance, make sure that the electrical voltage in your home matches that indicated on the nameplate of the appliance.

Connect your device to a wall outlet equipped with an earthed plug, correctly installed and connected to the electrical network in accordance with the standards in force.

The device is not intended for use with an external timer or separate control system.



Warning: risk of injury from improper use of the device!

Warning: avoid any overflow on the connector.

Risk of short circuit!

This appliance should not be used by children.

Cleaning and user maintenance should not be made by children.

Keep the device and its cable out of the reach of children.

Children must not play with the device.

This device may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instructions on how to use this device. Use the appliance safely and understand the potential dangers.

Children must not play with the device.



The device must not be submerged. Never immerse your electric wire and socket in water or any other liquid. Never run water on the control buttons of the device. Never immerse the preparation bowl of the appliance in water.

Be careful not to force the locking mechanisms, as this will damage the device and could cause injury.

Do not repair the device yourself. Instead, contact a qualified technician. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or competent persons of similar qualification, in order to avoid any danger.

The device should not be left unattended when connected to power.

Be sure to respect the maximum and minimum filling capacities indicated on the device.

Always disconnect the device from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

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

Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during operation.

Take care when handling the mixing blade, when emptying the preparation bowl and when cleaning: risk of cuts!

Always hold the blade of the knife in the location provided for the fingers on the plastic parts during handling and cleaning.

Never insert your hand into the preparation bowl when the appliance is plugged in. Avoid touching the mixing blade at all costs when the appliance is plugged in and running.

Never run the appliance empty, you risk damaging it.



Attention hot surface! Surfaces are likely to heat up during use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. There is residual heat on the surface of the heating element after use. It is recommended to keep young children away.

Warning: danger of burns from hot liquid. The appliance produces hot water and hot steam may form. Be careful when opening the cover: risk of burns due to the sudden release of hot water vapor.

Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it may be ejected from the appliance due to the sudden release of water vapor.

To avoid any risk of burns while using the device:

do not remove the lid from the preparation bowl and do not open the lid flap to avoid any risk of hot liquids splashing,

wait until the appliance, the blades or the pallet have come to a complete stop before removing the cover or opening the valve,

do not touch the surface of the preparation bowl with bare hands,

wait 20 seconds to remove the cover when preparing hot dishes and soups,

do not exceed speed 6 when mixing hot preparations,

do not move the device,

wear oven mitts to handle the accessories at the end of cooking.

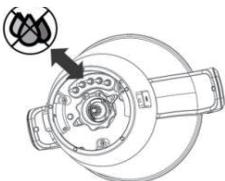
To avoid any risk of accident:

do not let the power cord hang over the edge of the worktop or table,
keep your hands, hair, clothing and any kitchen utensils away from moving blades,

insert the bowl into the appliance using only the two handles located on the sides of the bowl,

never insert the bowl by putting your hands inside the bowl,

never insert the spatula into the bowl when the blades are still moving; wait until the blades come to a complete stop before using the spatula.



Risk of short circuit!

Before using the bowl, check that the contact pins located on the underside of the bowl are dry and free from any foreign object (dust, food, plastics, etc.). Otherwise, you will damage the mixing bowl.

The bowl contains an overheating protection by thermal fuse with manual reset. Do not tamper with the fuse reset button. Do not hold it down. Doing so will disable the protection afforded by the fuse and put you at risk of fire.

Make sure the blades and appliance are off before using the spatula in the preparation bowl.

Do not fry with this appliance. This appliance is not designed for this cooking method.

Use the Pulse function for up to 60 seconds. Let the device sit for a few minutes between each use.

Do not exceed speed 4 when using the butterfly whip. Do not use the butterfly whisk for solid preparations. The butterfly whisk is only designed for mixing liquid or semi-liquid preparations.

Warning ! The food processor cover for grating / slicing (with the vegetable funnel) should not be used for cooking food in the bowl. Its use is exclusively reserved for cutting food.

If the mixing blade becomes blocked, always disconnect the appliance from the power supply before removing the preparation from the preparation bowl.

To avoid any risk of electric shock, do not handle the device and its power cord with wet hands and feet.

Regarding the installation, the operating times and the speed settings of the device, refer to the paragraphs "Assemble and disassemble the accessories" and "Use of the device" below in this manual.

For detailed information on how to clean surfaces in contact with food, refer to the "Cleaning and maintenance" paragraph below in this manual.

Unplug and let the appliance cool down completely:

after each use,

in the event of a malfunction,

before cleaning the device.

It is advisable to regularly examine the power cable for any signs of possible deterioration.

Never unplug the device by pulling the power cable or the device from the outlet. Unplug by pulling by the plug.

Do not use this apparatus near a faucet, kitchen sink, bathtub, shower or swimming pool.

Do not use the device:

if the plug or the power cable is damaged,

in the event of malfunction,

if the device has been damaged in any way,

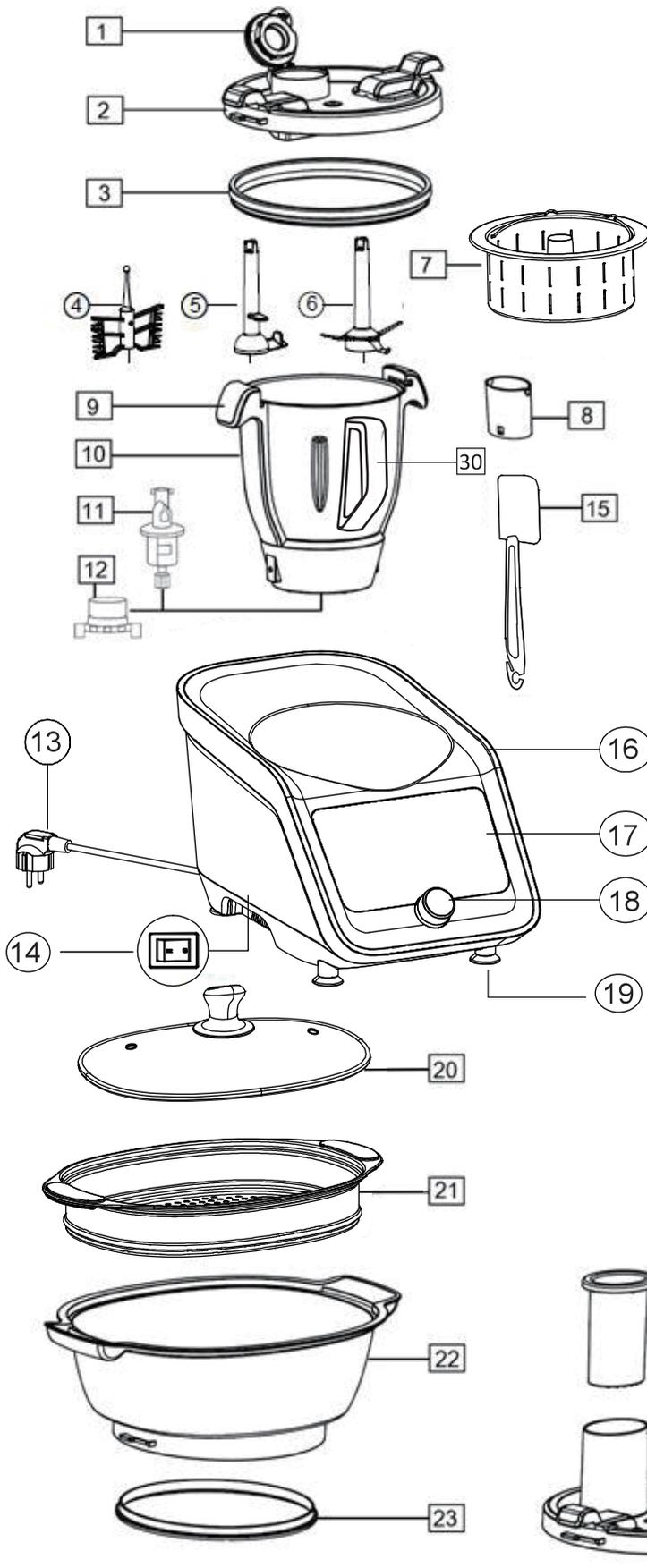
if the device or its power cable has fallen into water,

if you let it down.

Take the device to a service center where it will be inspected and repaired. No repairs can be made by the user.

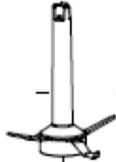
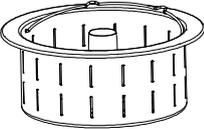
TECHNICAL INFORMATION

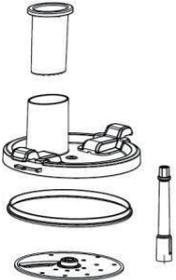
Power supply	220-240 V~ 50-60Hz						
Heater+Motor power	1400 W MAX						
Heater power	1000 W						
Motor power	1000 W						
Temperature	Adjustable from 37 ° C to 130 ° C						
Integrated scale	Maximum capacity of 5 kg with graduation by 5 g						
Capacity of graduated stainless steel bowl	3L MAX with graduation: 0.6 / 1.0 / 1.5 / 2.0 / 2.5 / 3.0 MAX						
Number of speeds	12 speeds with reverse function, rpm indication (+/- 10%):						
	SPEED	1	2	3	4	5	6
	RPM (Rotations per minute)	125	250	450	800	1500	2000
	SPEED	7	8	9	10	11	12
	RPM (Rotations per minute)	2200	2600	3200	4000	4500	5000
WIFI Modules	WLAN : DBPSK, DQPSK, CCK(DSSS), BPSK, QPSK, 16QAM,64QAM(OFDM)						
Frequency bands	2.400 GHz ~ 2.4835 GHz						
Number of channels	13 channels						
Spacing between channels	5 MHz						
Antenna description	Antenne interne PIFA, 2dBi						
Radio power	17 dBm						
WIFI technology	802.11 B/G/N (2.4 GHz)						



1. Cover flap
2. Main cover
3. Lid seal
4. Butterfly whip
5. Stirring paddle
6. 4-blade block
7. Small steamer basket
8. Measuring cup
9. Handle
10. 3L mixing bowl
11. Bowl drive shaft
12. Lock
13. Power cord
14. On / off button
15. Spatula
16. Device base
17. 7 "touch screen
18. Rotary knob
19. Non-slip feet
20. Steam cover
21. Steam bowl
22. Steam tray
23. Steam bowl seal
24. Pusher
25. Fireplace
26. Chopper robot lid
27. Food processor lid seal
28. Reversible vegetable cutting disc (grate / slice)
29. Drive shaft of the vegetable cutting disc
30. The bowl handle

DESCRIPTION OF ACCESSORIES

Diagram	Recommended use and settings	Program to use	Warning
	Mixing bowl Bowl with front handle for easy handling. Maximum capacity of the bowl is 3L, be careful never to exceed this filling capacity. A 0.5L graduation. Duration: 90 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed: 1 to 12 Graduated bowl in L: 0.6, 1, 1.5, 2, 2.5 and 3L	Any program	DANGER ! Never exceed the maximum fill level to avoid any risk of scalding! Use the bowl handle to remove or replace the bowl.
	Bowl cover with its waterproof seal The lid must always be placed on the bowl when the appliance is in operation Duration: 90 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed 1 to 12	Knead Simmer Boil Chop Pulse	DANGER ! Before using your device, always make sure that the waterproof seal is properly inserted on the cover to avoid any risk of burns.
	4-blade block To chop, mix, mince and crush ice cubes. Duration: 90 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed 1 to 12	Simmer Boil Chop Pulse Steam	DANGER ! Danger of cuts! The blades are very sharp! Be careful when handling the 4 blade assembly. Do not exceed 2 minutes of continuous use above speed 3.
	Stirring paddle For kneading bread doughs or mixing preparations. Duration: 90 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed 1 to 3	Knead Simmer	We recommend not to use the stirring paddle above speed 4 and not to exceed 90 minutes of continuous use.
	Butterfly whip To whip the eggs until stiff; prepare whipped creams, sauces, etc. Duration: 1 to 6 minutes Temperature: Up to 90 ° C Speed: 1 to 4	X	DANGER ! Never use the whisk with a temperature above 90 ° C and a speed higher than 4. Never use to mix solid or hard ingredients. Do not use for more than 10 consecutive minutes.
	Measuring cup To dose the ingredients. To remove the small steamer basket from the bowl.	X	DANGER ! When removing the small steam basket, be sure to lock the measuring cup on the small steam basket.
	Small steamer basket To filter when preparing fruit or vegetable juices; stew or cook in small portions. Duration: 20 to 30 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed 1 to 4	Steam	DANGER ! The minimum amount of water poured into the bowl is 600ml. Be careful when handling the basket as it can get very hot during cooking.
	Large steamer set The steam trays are made up of 3 parts: -A transparent and resistant cover, -A steam bowl, -A steam tray. Duration: 10 to 60 minutes Temperature: Up to 130 ° C Speed 1 to 2 The minimum amount of water poured	Steam	DANGER ! Never use the bowl and the steamer tray without the lid to avoid any risk of burns. Always hold the bowl, tray and steamer lid assembly by the handles. Before use, always check that the waterproof seal is properly inserted on the steam bowl.

	in the bowl is 600ml.		
	<p>Chopper robot set</p> <p>To grate or slice the ingredients.</p> <p>Be sure to use the preprogrammed mode compatible with this accessory.</p> <p>Durée : 10 sec à 1 minute MAX</p> <p>Temperature: not applicable</p> <p>Speed: 4 to 6</p>	Grate / Slice	<p>DANGER Danger of cuts!</p> <p>The reversible disc is very sharp! Be careful when handling it.</p> <p>Be sure to use the pusher to push the vegetables up the chimney.</p> <p>Before using your device, always make sure that the waterproof seal is properly inserted on the cover.</p>
	<p>Spatula</p> <p>For stirring and mixing the ingredients or preparation.</p>	X	<p>DANGER: Do not use the spatula when the machine is off.</p>

CONTROL PANEL

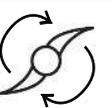


Rotary knob function

- 1.You can use it to set the temperature, time and speed. Turn the knob to the right to increase and turn the knob to the left to decrease.
- 2.When a cooking or blending program has started, you can interrupt it by briefly pressing the button. Press the button again to restart the program.
- 3.Hold this button down to stop the running program.
- 4.After setting your program or selecting your recipe, press this button to start it.

5.At the end of the program, the screen displays End, press this button to put it on standby.

Description of icons and their functions

Icon	Function
	Press this button to access the device settings.
	Press this key to access the weighing function. Measuring ranges: from 0 to 5 kg max. Graduation: 5 g
	Indicates the cooking temperature. This button also allows you to access the cooking temperature setting. Temperature adjustment range: from 37 ° C to 130 ° C. The temperature can be adjusted in intervals of 5 ° C from 40 ° C.
	Indicates the programmed duration of the program and the countdown of the operating time. This button also allows you to access the program duration setting. Program duration adjustment range: from 1 second to 90 minutes. The duration is set in 1 second and 1 minute intervals.
	Indicates the mixing speed of the device. Speed adjustment range: from 1 to 12. Press this button to select reverse mixing (opposite direction of Clockwise). The reverse mix mode icon will appear on the screen. Note: Reverse mixing mode can only be used in speed 1, 2 and 3.
	Indicates that the unit is in mixing mode.
	Press this button to stop the cooking or blending program.
	Press this button to start the cooking or blending program.

	Press this button to pause the cooking or blending program.
	These 3 keys allow you to change the display screen interface. Press the circle on the left to access the recipe interface. Press the right circle to access the 8 automatic modes. Press the central key again to access the main screen (manual adjustment interface).
	Indicates that the lid is not on or is not properly locked on the mixing bowl. Note: The device will not work while this icon is displayed.
	Press this key to return to the main screen (setting interface manual).
	Press this key to return to the previous screen.
	Press this button to access the WIFI network parameters setting.
	Press this key to access your device information. This key also gives you access to the system update function, device and resetting to factory defaults.
	Press this key to access the help interface.
	Recipe interface icon. Press this key to access the recipes arranged by category.
	Recipe interface icon. Press this key to access the recipes arranged in alphabetical order.
	Recipe interface icon. Press this button to search for your recipe.
	Recipe interface icon. Press this key to access your recipes saved in favorites or in history.
	Interface icon for the "Favorite" or "History" interface. Press this key to delete the saved recipe.
	Interface icon of the selected recipe. Press this button to see the list of ingredients.
	Interface icon of the selected recipe. Press this key to see the steps of the recipe.
	Interface icon of the selected recipe. Press this button to see the chef's tips.
	Interface icon of the selected recipe. Press this key to see the accessories needed to make the recipe.
	Interface icon of the selected recipe. Press this key to start the recipe.
	Interface icon of the selected recipe. Press this key to save the recipe as a favorite.
	Icon of the launched recipe interface. Press this button to return to the previous step.
	Icon of the launched recipe interface. Press this button to access the recipe steps, chef's tips and list of ingredients.
	Icon of the launched recipe interface.

	Press this key to go to the next step.
	Interface icon for automatic mode started. Press this key to cancel and exit the selected mode.
	Press this button to access the preprogrammed kneading mode. Function Default setting Changeable Duration 3 minutes, from 2 to 3 minutes Cooking temperature 000, from 0 ° C or 37 ° C Speed 3, No
	Press this button to access the preprogrammed Steam cooking mode. Function Default setting Changeable Duration 20 minutes, from 1 to 60 minutes Cooking temperature 000, from 0 ° C or 37 ° C Speed 0, from 0 to 3
	Press this button to access the preprogrammed Simmer cooking mode. Function Default setting Changeable Duration 60 minutes, from 1 to 90 minutes Cooking temperature 100 ° C, from 60 ° C or 100 ° C Speed 1, from 1 to 3
	Press this button to access the preprogrammed boil mode. Function Default setting Changeable Fixed Duration, No Cooking temperature 100 ° C, from 60 ° C or 100 ° C
	Press this button to access the preprogrammed food processor mode (Grate / Slice). Function Default setting Changeable Duration 30 seconds, from 10 seconds to 1 minute Speed 5, from 4 to 6
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode mixer préprogrammé (Hacher). Function Default setting Changeable Duration 10 seconds, from 10 seconds to 4 minutes Speed 6, from 1 to 12
	Press this button to access the preprogrammed Pulse mode. Function Default setting Changeable Duration 1 minute, No Speed 12, No

BEFORE FIRST USE

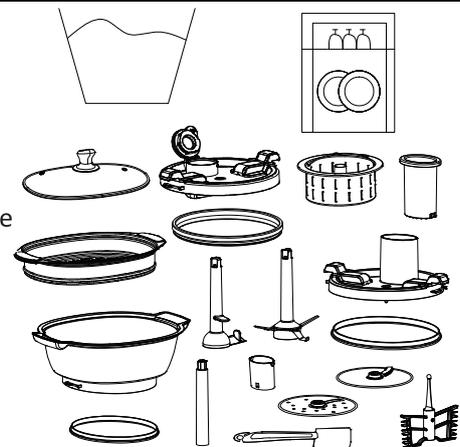
1. Remove all packaging and check that the appliance is in good condition.
2. Wipe the device with a slightly damp cloth. Dry it completely.
3. Wash the accessories in hot soapy water, rinse and dry them. Never put the mixing bowl in the dishwasher.

Never immerse the mixing bowl in water or any other liquid.

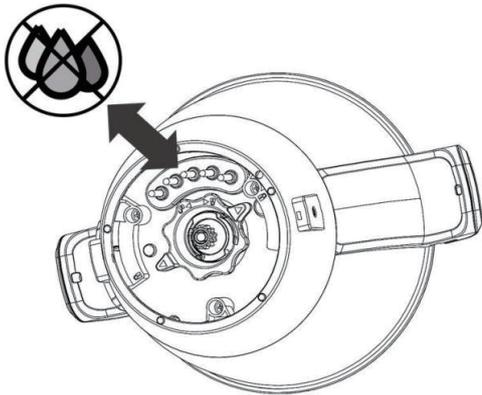
You can wash the accessories below in the dishwasher, be sure to follow the washing instructions.

Dishwasher-compatible accessories, to be placed in the upper or lower basket.

1. Cover flap
2. Main cover
3. Lid seal
4. Butterfly whip
5. Stirring paddle
6. 4-blade block
7. Small steamer basket
8. Measuring cup
15. Spatula
20. Steam cover
21. Steam bowl
22. Steam tray
23. Steam bowl seal
24. Pusher
25. Fireplace
26. Chopper robot lid
27. Food processor lid seal
28. Reversible vegetable cutting disc (grate / slice)
29. Drive shaft of the vegetable cutting disc



Be sure to follow the instructions given below to avoid damaging the device.

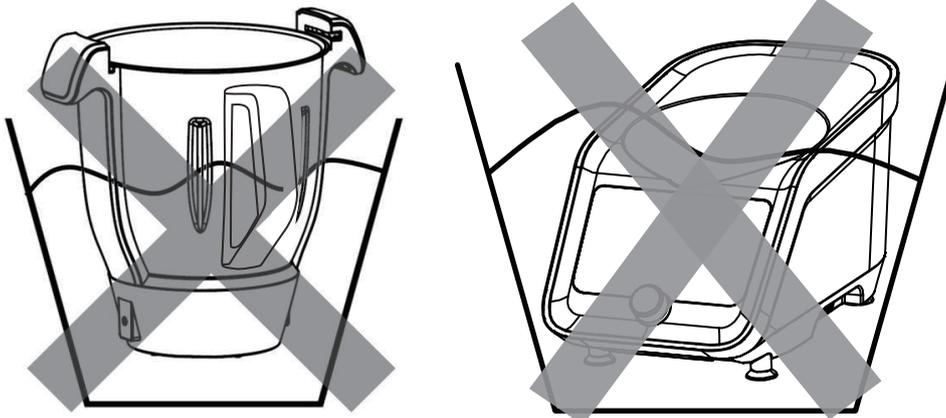


Risk of short circuit!

Before using the bowl, check that the contact pins located on the underside of the bowl are dry and free from any foreign object (dust, food, plastics, etc.).

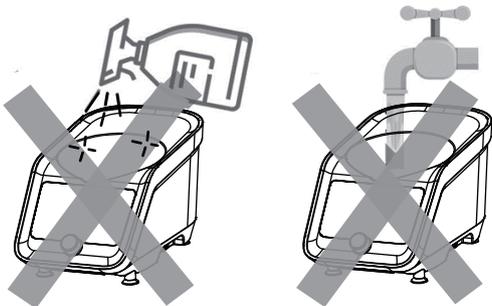
Otherwise, you will damage the mixing bowl.

Never immerse the appliance and the preparation bowl in water or any other liquid. Never put them in the dishwasher.



Never spray household cleaner into the appliance.

Never spray the device with water or put it under running water.

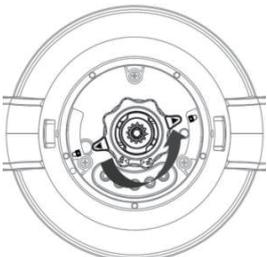


ASSEMBLE AND DISASSEMBLE ACCESSORIES

Disassemble and reassemble the bowl drive shaft

The bowl comes with the bowl drive shaft and latch pre-assembled in the bowl.

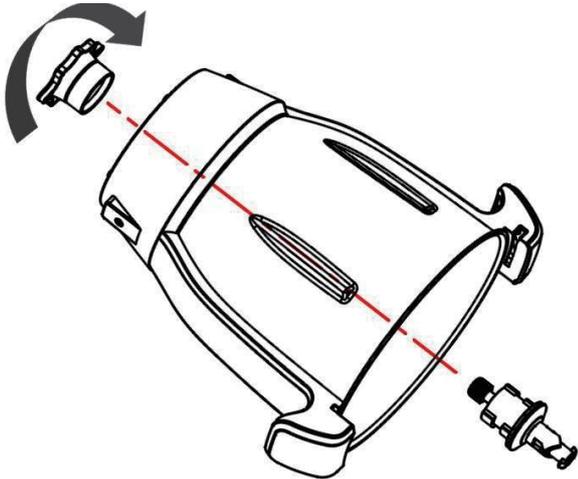
Remove the drive shaft



Place the bowl horizontally on the counter, hold the axis with one hand, and turn the lock counterclockwise with your other hand.

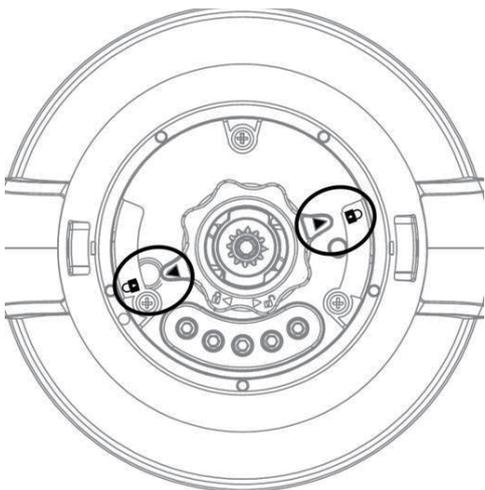
Warning ! Risk of injury! The drive shaft is heavy, always remove the shaft by placing the bowl on a work surface.

Reassemble the drive shaft

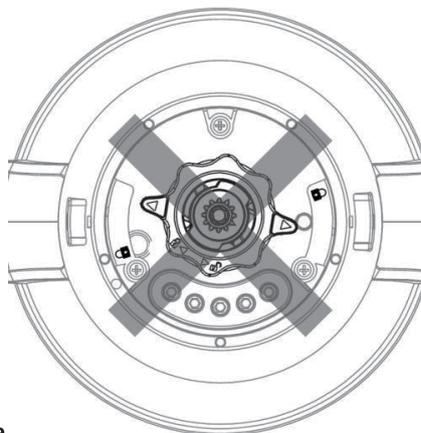


Place the bowl horizontally on the counter. Insert the drive shaft into the hole in the bowl and push down on the shaft. Adjust the latch on the base of the axle and turn the latch clockwise to lock.

Make sure that the two arrows on the lock line up with the two lock icons on the bowl.



Make sure that the two arrows on the lock line up with the two lock icons on the bowl.

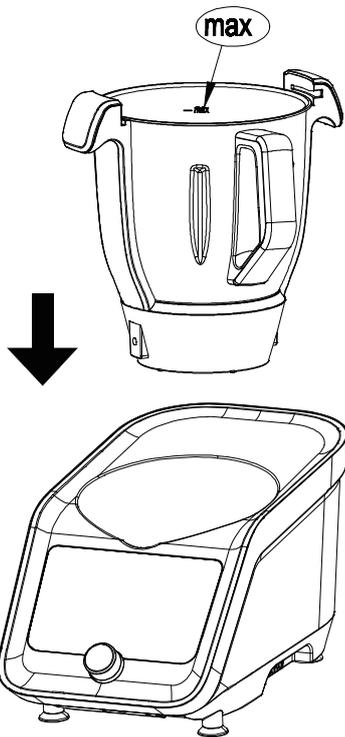


Poor locking of the axle

Be careful if the axis is not correctly assembled and locked, the bowl will not work.

Note: In case you have incorrectly installed the drive shaft in the bowl and improperly locked the lock, the inside of the base of the unit has a liquid drain hole allowing liquid to be poured into the bowl to come out through this hole. It is therefore normal that liquid may leak from the base.

Install the bowl in the appliance



Place the base of the appliance on a clean, level and stable work surface.

Check that the contact pins located on the underside of the bowl are dry and free of any foreign object (dust, food, plastics, etc.).

Hold the bowl by its handles and make sure the "MAX" marking is facing you.

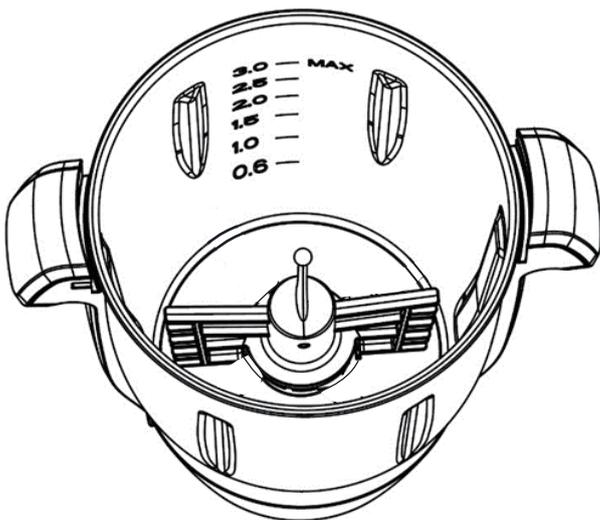
Insert the bowl into the base.

WARNING ! If you encounter resistance when inserting the bowl into the base, do the following:

- * check that the bowl is in the right direction for installation,
- * check that the drive axis is correct assembled in the base of the bowl.

Never force the bowl into place if you encounter resistance as you will damage the unit.

Fill level markings in the mixing bowl



The inner wall of the mixing bowl is marked with liter graduation lines as follows:

3.0 - MAX

2.5 -

2.0 -

1.5 -

1.0 -

0.6 -

DANGER ! Never exceed the maximum fill level of 3L to avoid any risk of projections and / or scalding!

For hot preparations (soups, stewed meat / vegetables, etc.) do not fill more than 2.5 L.

When using the automatic "Pulse" program, do not fill more than 2.5 L.

For steaming, fill at least 600 ml of water in the bowl.

Be careful not to exceed 600 ml if you use the small steam basket.

To whip, we advise you to fill at least 200 ml of cream or 3 egg whites.

Install and lock the lid on the mixing bowl

Important

Never remove the cover when the appliance is in operation.

Always wait for the blades to stop before removing the cover.

The bowl cannot be removed from the base when the cover is in place. Never force the bowl to be removed when the lid is locked to the bowl, you will damage the appliance.

KITCHENCOOK

Always make sure to install the waterproof seal on the lid before inserting the lid on the bowl.
WARNING ! Never use the cover without its gasket in place.

Make sure that the main cover flap is always closed when the device is in mixing mode.

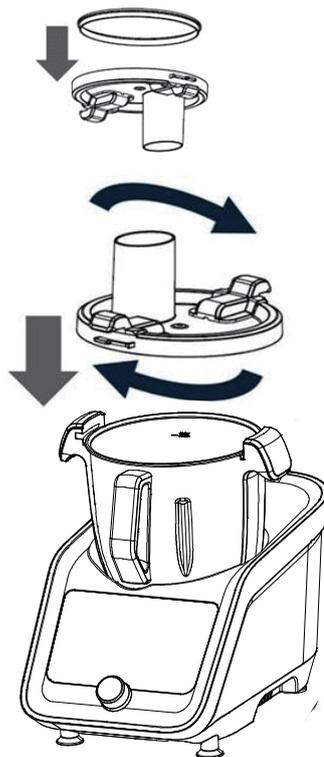
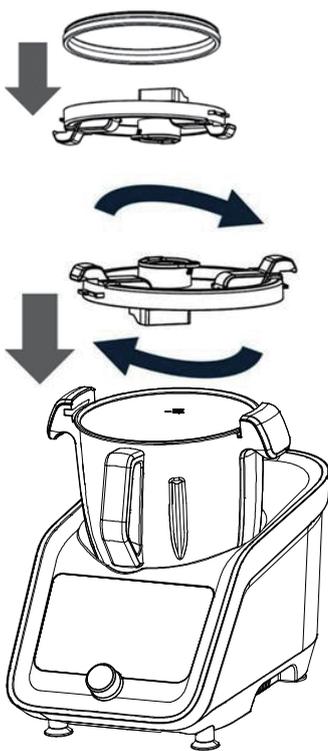
Be sure to wear cooking gloves when removing the main cover when making hot preparations to avoid the risk of burns.

The weighing function is not available when the lid is locked on the mixing bowl.

Before installing the cover (main or chopper robot) on the bowl, always make sure that the waterproof seal is properly inserted on the cover (main or chopper robot) to avoid any risk of burns.

For the main cover

For the cover of the chopper robot



Put the lid (main or chopper robot) on the bowl, making sure to position the handles at 1 and 7 o'clock so that the tabs on the lid can fit properly into the interstices of the two handles. Place both hands on the plastic supports of the cover, press down and turn the cover clockwise until it locks. You will hear an audible click warning you that the cover is properly in place.

To remove the cover, reverse the procedure: place both hands on the plastic supports of the cover then turn counterclockwise and gently lift the cover, being careful not to burn yourself.

The LCD screen also tells you whether the cover is properly placed or not by displaying an icon, see below.



Indicates that the lid is not on or not properly locked on the mixing bowl. Note: The appliance will not work until this icon is displayed.



Indicates that the lid is properly locked on the mixing bowl

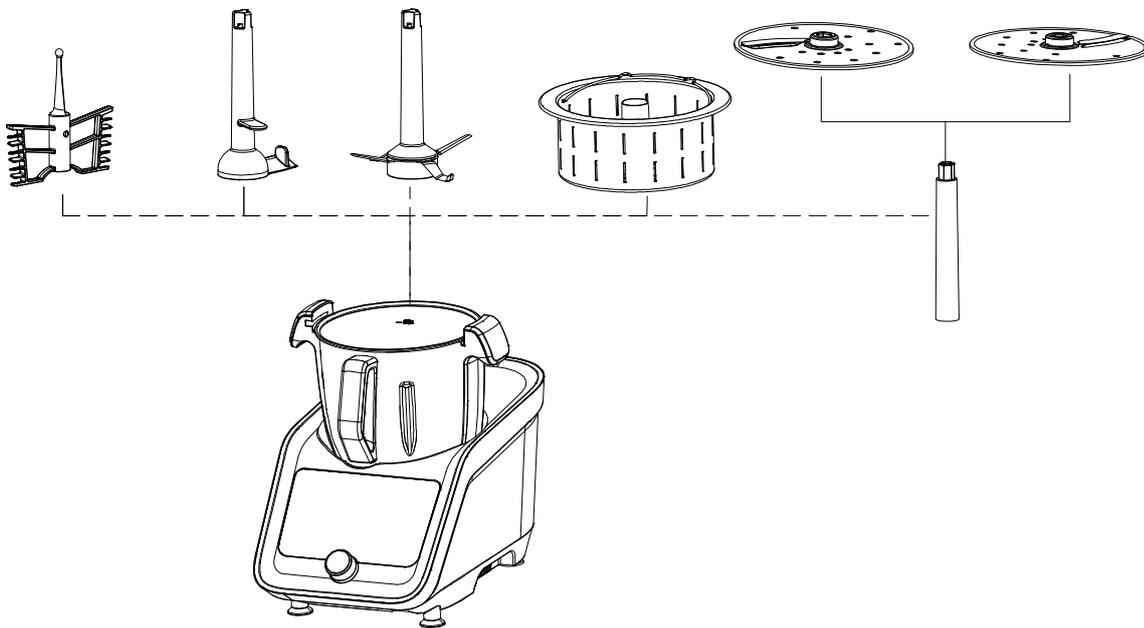


Indicates that the lid is properly locked on the mixing bowl.

WARNING ! The appliance will not work if the cover is not closed properly.

Main assembly: install and remove accessories in cooking / blending mode

When using the appliance with its main assembly, you can interchange the different accessories (see diagram below) according to your recipe. Refer to the chapter "Description of accessories" for advice on using each accessory.



WARNING ! Be sure to cut your solid ingredients into slices or 2 to 3 cm cubes before adding them to the mixing bowl. Otherwise, the stirring paddle or the 4-blade unit will be blocked and the unit may be damaged.

At high speed, hot food or liquids can be thrown. Use only slow speeds (1 to 6) at high temperatures or when mixing hot liquids. Wait for the program to end and the blades to come to a complete stop before opening the lid. Make sure that the lid flap is always closed (except for certain recipes with a programmed speed lower than 3).

If you want to add an ingredient or open the lid during the program, press the pause icon on the screen or the rotary knob to pause the appliance and wait for the blades to stop to open the lid .

Install the butterfly whisk in the bowl

Example of preparation with the butterfly whisk accessory:

Preparation	Ingredients	Operating mode	
Snow Eggs	300 g egg whites a	Duration	4 minutes
	ambient temperature	Cooking temperature	0°C
		Speed	4
Whipped cream	Cream: 300 g	Duration	3 minutes
		Cooking temperature	0°C
		Speed	4

1. Insert the whisk onto the bowl drive shaft. Reverse the procedure to remove the whisk from the bowl.
2. Pour your ingredient (s) into the mixing bowl.
3. Lock the lid on the mixing bowl (refer to the chapter “Installing and locking the lid on the mixing bowl”).

Install the stirring paddle in the bowl

We recommend not to use the stirring paddle above speed 4 and not to exceed 90 minutes of continuous use.

1. Insert the stirring paddle onto the bowl drive shaft. Reverse the procedure to remove the pallet from the bowl.
2. Pour your ingredient (s) into the mixing bowl.
3. Lock the lid on the mixing bowl (refer to the chapter “Installing and locking the lid on the mixing bowl”).

Example of preparation with the stirring paddle:

Preparation	Ingredients	Operating mode	
Sautéed onions	Onions: 500 g, peeled and sliced Olive oil: 30 ml	Duration	10 minutes

		Cooking temperature	90°C
		Speed	2
Bread dough Ratio 5: 3 (flour: water)	Flour: 250 g Water: 150 g	Duration	5 minutes
		Cooking temperature	0°C
		Speed	3

Install the 4-blade block in the bowl

Example of preparation with the 4-blade unit:

Preparation	Ingredients	Operating mode	
		Duration	Operating mode
Powdered almonds	Almonds: 100 g	Duration	40 secondes
		Cooking temperature	0°C
		Speed	9
Chopped onions	Onions: 300g peeled and cut into 2cm cubes	Duration	30 secondes
		Cooking temperature	0°C
		Speed	8
Minced meat	Beef or pork: 600 g, without bones / tendons, cut into 2 cm cubes	Duration	40 secondes
		Cooking temperature	0°C
		Speed	8

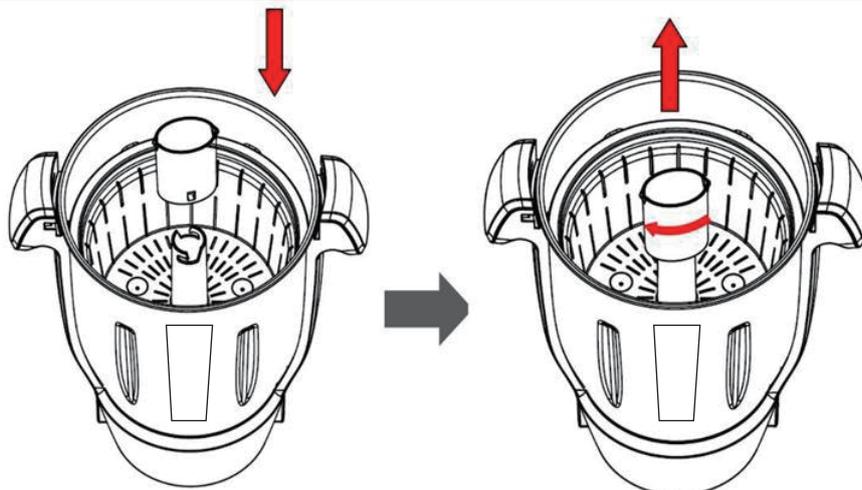
1. Insert the blade assembly onto the bowl drive shaft. Reverse the procedure to remove the pallet from the bowl.
2. Pour your ingredient (s) into the mixing bowl.
3. Lock the lid on the mixing bowl (refer to the chapter "Installing and locking the lid on the mixing bowl").

Install the small steam basket in the bowl

1. Pour 600 ml of MAX water into the mixing bowl. Note: You do not need to install the stirring paddle or the 4-blade block in the bowl.
2. Place the small steamer basket inside the bowl. Place your ingredients in the small steamer basket.
3. Lock the lid on the mixing bowl (refer to the chapter "Installing and locking the lid on the mixing bowl").

Example of preparation with the 4-blade unit:

Preparation	Ingredients	Operating mode	
		Duration	Operating mode
Steamed carrots	Water: 600 ml Carrots: 250 g, peeled and cut into 2 cm thick slices	Duration	25 minutes
		Cooking temperature	100°C
		Speed	1

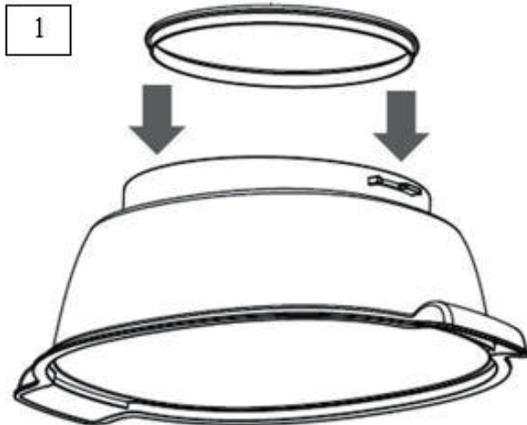
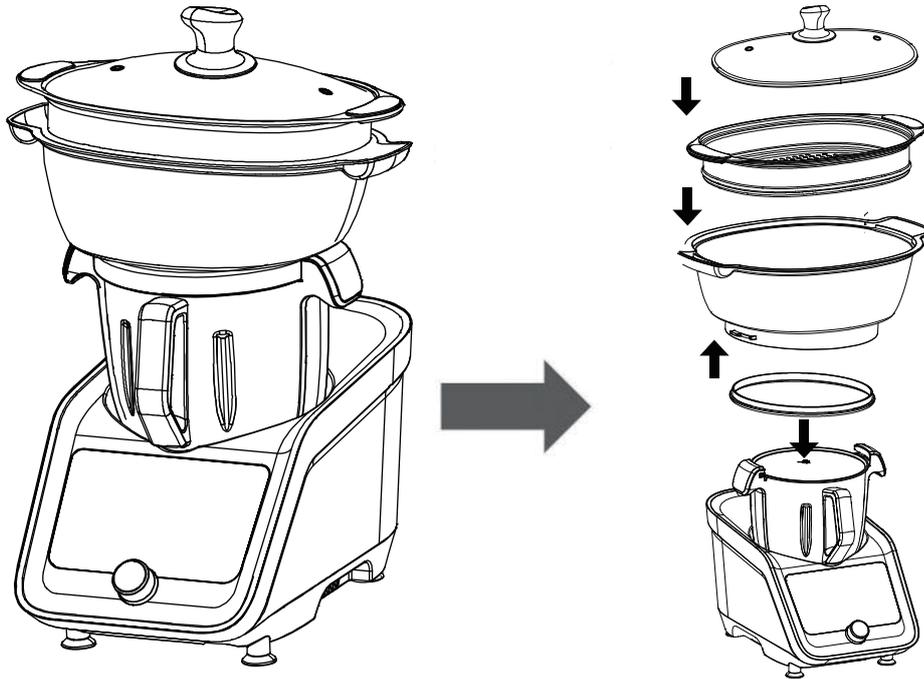


At the end of cooking, remove the main cover from the mixing bowl.

Wear oven mitts and use the measuring cup to remove the steamer basket from the mixing bowl.

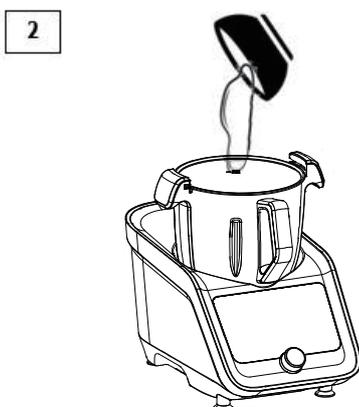
Screw the measuring cup into the slot in the central tube of the steam basket and turn it to lock it to the basket. Gently remove the steamer basket to avoid any risk of burns.

Steam cooking set: install and remove accessories in steam cooking mode



Before installing the steam bowl on the bowl, check that the waterproof seal is properly inserted in the base of the steam bowl.

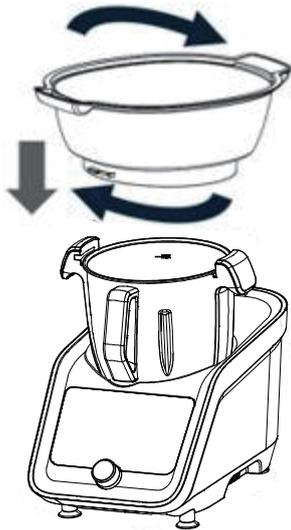
WARNING ! Never use the steam bowl without its seal in place.



Pour a minimum of 600 ml of water and a maximum of 1.5 L of water into the mixing bowl.

Note: You do not need to install the stirring paddle or the 4 blade block in the bowl.

3



Place the steam bowl on the mixing bowl, making sure to position the handles at 1 and 7 o'clock so that the tabs of the steam bowl can fit properly into the recesses of the two handles. Place both hands on the handles of the steamer bowl, press down and turn the lid clockwise until it locks. You will hear an audible click warning you that the steam bowl is correctly positioned.

4



Place your ingredients in the steam bowl, place the steamer tray on the steamer bowl and place the ingredients on the steamer tray. Make sure that the two handles of the steamer tray are fully fitted into the handles of the steamer bowl. Place the steam lid on the steamer tray.

Select the preprogrammed Steam cooking program.

Note: If you are not using the steamer tray, be sure to place the steamer lid on the steamer bowl.

Note: Arrange the food so as not to obstruct the openings at the base of the steam bowl too much, otherwise cooking will be less efficient and longer.

If the water evaporates completely, then an "E5" error message will appear on the control screen. In this case, add more water.

Removing the steam assembly from the mixing bowl

At the end of cooking, wait a few seconds before removing the steam assembly from the bowl. Wear oven mitts and place them on the handles of the steamer bowl assembly. Press and turn counterclockwise.

Notes: the weighing function is not available when the steam bowl is locked on the mixing bowl. The LCD screen also tells you if the steam bowl is correctly set or not by displaying an icon, see below



Indicates that the steam bowl is not placed or is not properly locked on the mixing bowl.



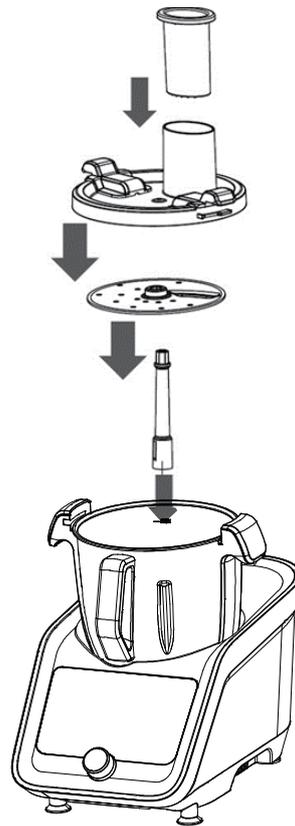
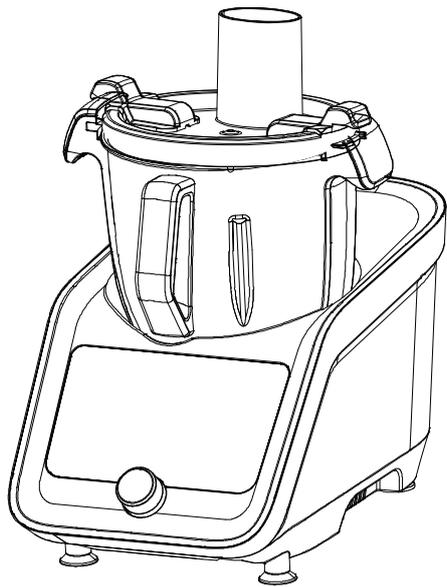
Indicates that the steam bowl is properly locked onto the mixing bowl.

WARNING ! Open the lid before removing the bowl to prevent the pins from breaking and the food processor from no longer recognizing the bowl.

WARNING ! The appliance will not work if the steam bowl is not correctly locked on the mixing bowl.

Vegetable slicer assembly: install and remove accessories in robot chopper mode (grate / slice)

Note: the vegetable cutting disc is reversible. One side of the disc is used for grating (carrots, potatoes, onions, cheese, etc.), the other side is for slicing (potatoes, cucumbers, zucchini, etc.).

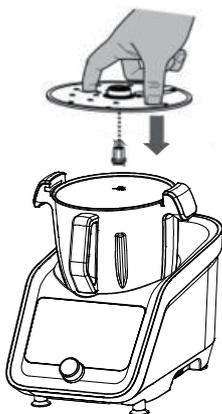


1



Insert the drive shaft of the vegetable cutting disc onto the drive shaft of the mixing bowl.

2



Grasp the disc through the two round holes, one with your thumb and the other with your index or middle finger. Insert the disc onto the top of the axle.

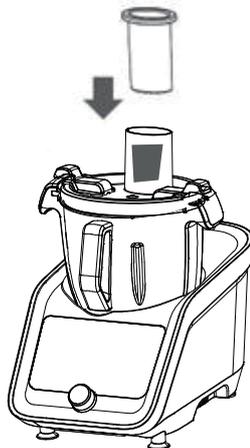
Warning ! The reversible disc is very sharp! Be careful when handling it.

3



Lock the food processor lid on the mixing bowl (refer to the chapter "Install and lock the lid on the mixing bowl").

4



Turn on the appliance and select the pre-programmed automatic program "Grate / Slice". Insert your vegetable into the chimney and guide it using the pusher.

At the end of use, wait until the disc has come to a complete stop before removing the lid.

Press the on / off switch to turn off the unit and remove the accessories by following the reverse installation procedure.

WARNING ! Never remove the cover until the disc has come to a complete stop.

Handle the disc with care as it is extremely sharp!

Never use your fingers to push food into the feed chute. Always use the feed pusher.

Example of preparation with the vegetable cutter set:

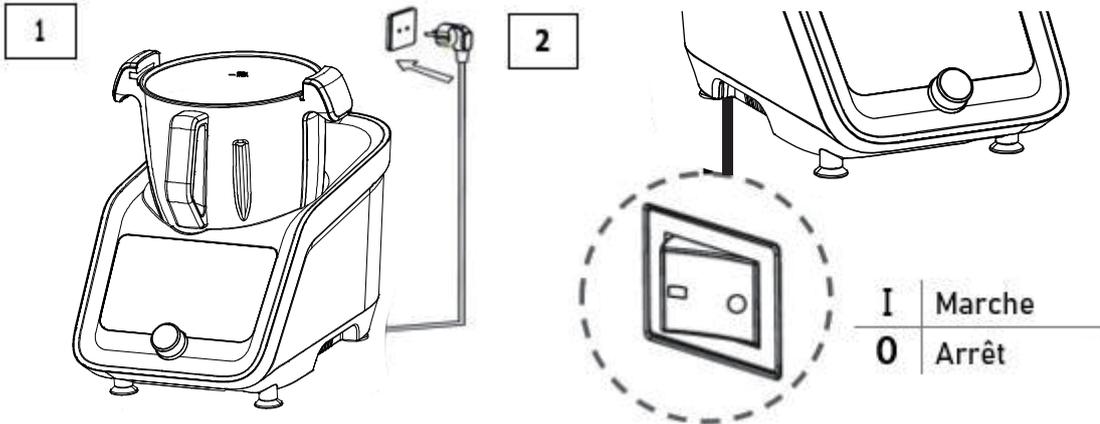
Preparation	Ingredients	Operating mode	
		Select the automatic program	
		"Grate / Slice".	
Grated carrots	Carrots: 300 g, peeled	Duration	30 secondes
		Cooking temperature	/
		Speed	5

USE OF THE APPLIANCE

Starting the device

Place the device on a flat, stable, heat-resistant and dry surface. Check that you allow free air circulation all around your device.

Maintain between the device and any wall plane, a distance of 50cm upwards and a distance of 20cm on the sides. Insert the mixing bowl into the appliance and insert the required accessory into the bowl.



Plug the power cord into a wall outlet.

Press the on / off switch located on the left side of the base of the device to turn on the device.

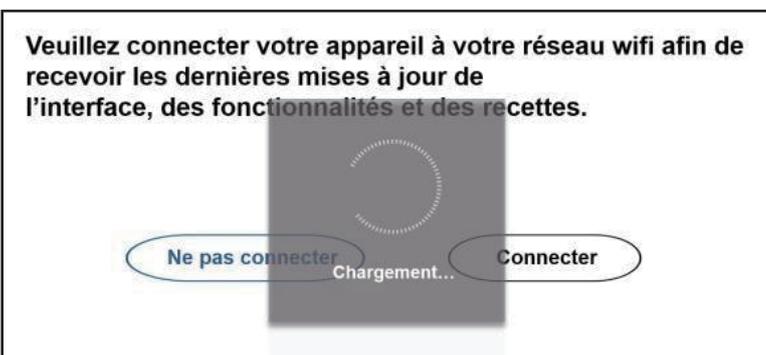
Reverse the procedure to turn off the device.

WARNING ! Always turn off the unit by pressing the on / off switch before unplugging the power cord from the wall outlet.

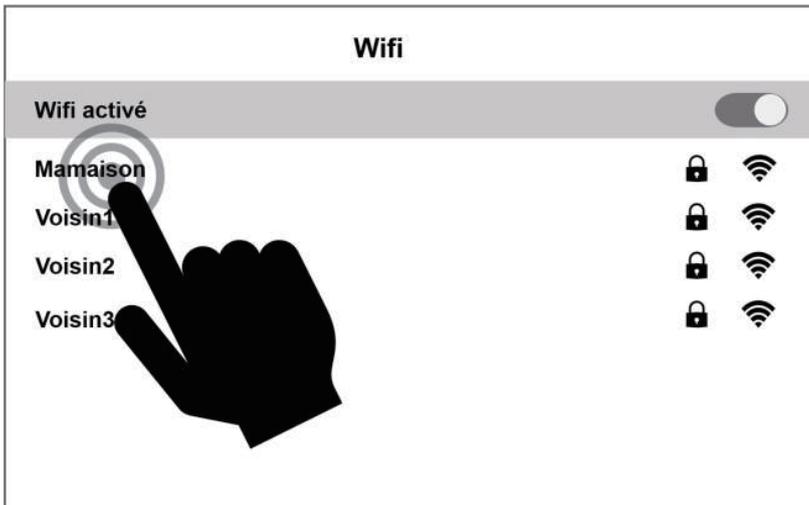
First start-up of the device and connection to the internet



Press "Connect" to configure the device's internet connection settings.



Cet écran indique que l'appareil procède à votre requête



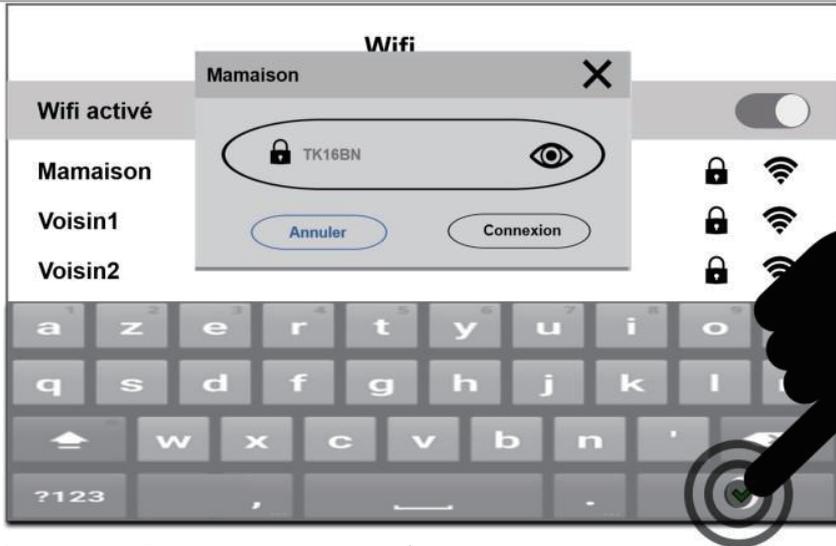
The screen displays the available WIFI networks, tap on your network to confirm your selection. Make sure your internet network is secure before pairing the device to your network.



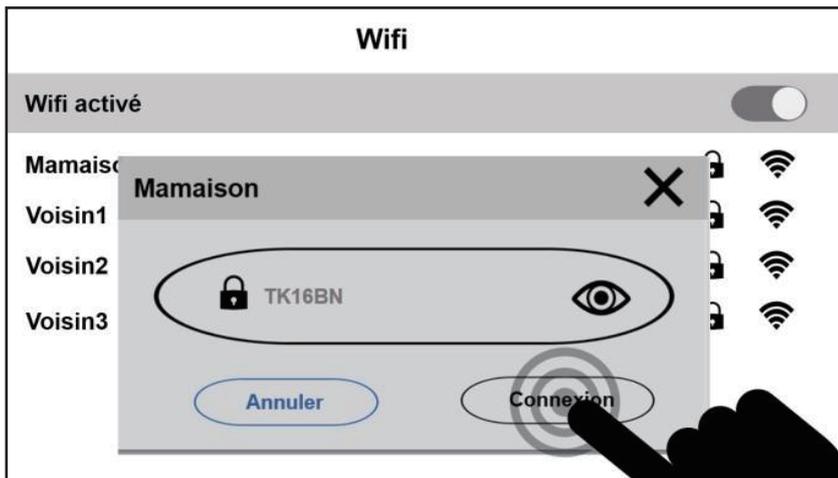
A window will appear on the screen to enter the password.



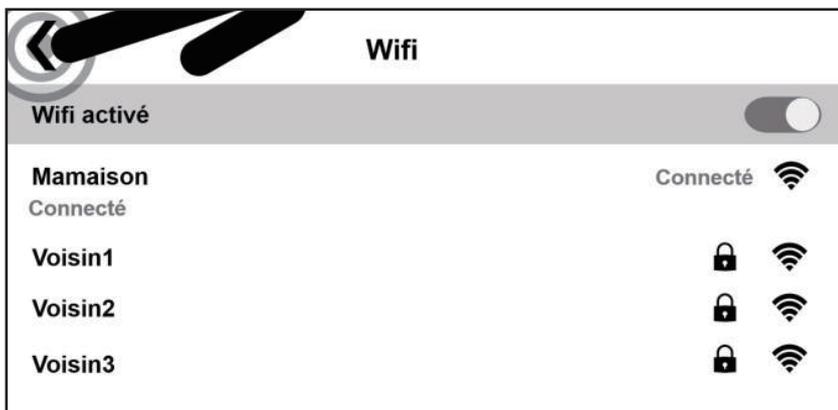
Press the empty space to display the input keyboard. Tap the crossed out eye icon if you want the entered password to appear.



At the end of the entry, press the ✓ icon to close the keyboard.



Press "Login".



Pairing is successful when the screen displays "Connected" next to the name of your WIFI network. Press the icon to exit the internet connection settings screen, the screen displays the interface of the main home screen.

Notes:

Connecting the appliance to the internet only allows an update of the recipes available for the appliance. You can deactivate the device's internet connection at any time via the device's "Network settings" menu. The device can be used at any time with or without an internet connection.

KITCHENCOOK

The device is automatically connected to your internet network for the following uses unless you have changed your network password or deactivated the device's internet connection.

In the event that access to your internet network is not secured by a password, all you have to do is select your network to perform the pairing.

In the event that you have not customized your internet network and no longer find this information, we recommend that you look at the documents provided by your internet service provider and check the label on your router.

To update the recipes, please remember to connect your robot to your wifi network. If you have a problem updating your recipes, please try with a shared connection using your phone for example.

Main home screen

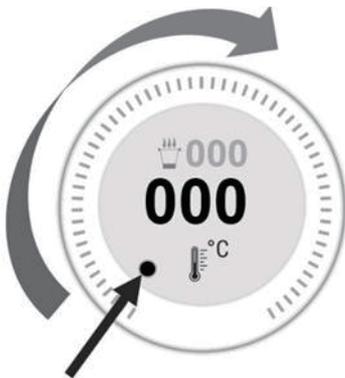


This screen displays the touch buttons for manual temperature, time and speed settings. It allows you to make your own recipes.

This screen also allows you to access:

- the recipes menu, - the device parameters interface, - the weighing function, - the automatic programs.

Manually adjust the cooking temperature



The touch button on the left of the screen with the icon allows you to manually adjust the cooking temperature.

Press the temperature adjustment touch button, the circle gets bigger.

Place your index finger on the red dot inside the circle and slide the dot clockwise until the desired cooking temperature is reached.

To decrease the temperature, drag the red dot counterclockwise.

You can also use the rotary knob to decrease or increase the cooking temperature.

Temperature adjustment range: 37 ° C then from 40 ° C to 130 ° C. The temperature can be adjusted in 5 ° C intervals from 40 ° C.

Notes: the actual temperature reached by the appliance is displayed to the right of the bowl icon 

During the operation of the device, you can change the temperature at any time

Cooking

Notes: when you select a temperature, the device limits the mixing speed at speed 3 for safety reasons.

Manually set the cooking or blending time



The central touch button with the icon allows you to manually set the cooking or blending time.

Press the touch time adjustment button, the circle gets bigger. You have to adjust in stages: first seconds then minutes or minutes then seconds.

: 00

sec Press the 2 digits above "sec" to set the duration in seconds, these will flash to confirm the selection.

00 :

min Press the 2 digits above "min" to set the duration in minutes, they flash to confirm the selection

After selecting seconds or minutes, place your index finger on the red dot inside the circle and drag the dot clockwise until you reach the desired time in seconds / minutes. To decrease the time in seconds / minutes, slide the circle counterclockwise. You can also use the rotary knob to decrease or increase the time in seconds / minutes.

Program duration adjustment range: from 1 second to 90 minutes. The duration is set in 1 second and 1 minute intervals.

Note: when the device turns on, the 4 digits in the center display the countdown. The 4 digits above display the programmed time. You cannot change the time when the appliance is on. At the end of cooking or mixing, the appliance emits 3 beeps to warn you of the end of preparation.

Manually adjust mixing speed and reverse mixing



The right touch button with the icon  allows you to manually adjust the mixing speed.

Press the speed control touch button, the circle gets bigger.

Place your index finger on the red dot inside the circle and drag the dot clockwise until you reach the desired speed. To decrease the mixing speed, slide the circle counterclockwise.

You can also use the rotary knob to decrease or increase the mixing speed. Speed adjustment range: from 1 to 12.

Press the icon  to select reverse mixing (counterclockwise). The reverse mix mode icon  will appear on the screen. Reverse mixing mode can only be used in speed 1, 2 and 3.

Press the icon  again to exit reverse mixing mode, the mode icon 

reverse mix disappears from the display.

Notes: When you select a temperature, the appliance limits the mixing speed to speed 3 for safety reasons.

Be sure to respect the speeds for each accessory / mode indicated below:

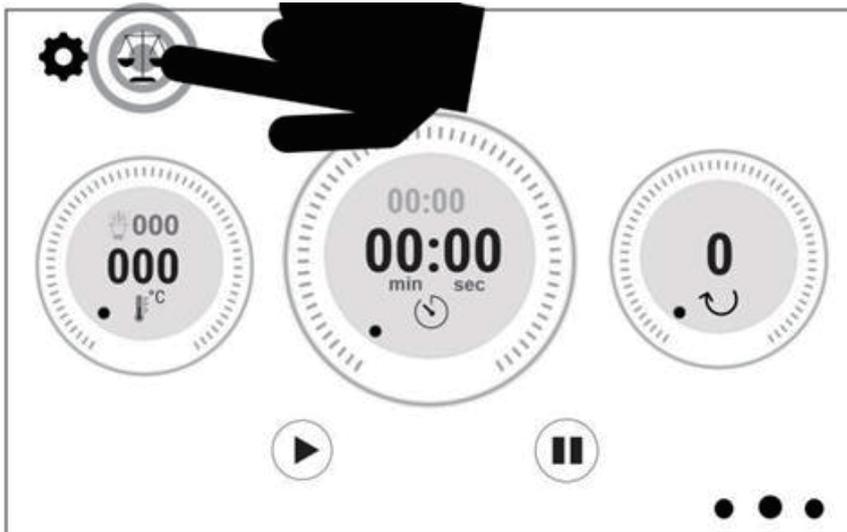
Accessory / Fashion		Speeds
/	Cooking mode	Speed 0 to 3 MAX
	Reverse mixing mode	Speed 1 to 3 MAX
	Grate / Slice Mode	Speed 4 to 6 MAX
	Stirring paddle	Speed 1 to 3 MAX
	Butterfly whip	Speed 1 to 4 MAX
	4-blade block	Speed 1 to 12 MAX

Use the weighing function

The weighing function makes it possible to weigh food from 5 g to 5 kg maximum; the graduation is by 5 g.

Warning ! The weighing function only works if the lid is not locked / closed on the mixing bowl.

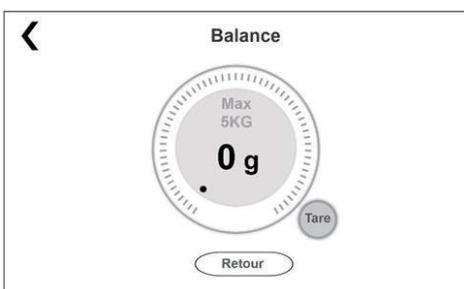
The weighing function only works when the appliance is off (does not cook, do not mix).



Select the weighing function by pressing the scale icon ; this icon appears at the top left of the main home screen interface and the 8 automatic programs interface.

The weighing function is equipped with the TARE function, the latter allows you to weigh the following ingredients without having to empty the previous ingredients from the bowl.

It is also used to reset the weight indicated on the screen to 0 g when you use the small steamer basket to weigh your vegetables, for example.



Pour your ingredient into the mixing bowl, the display will show the weight. If you add another ingredient to the bowl, its weight will be added on the display. If you weigh the following ingredients, you can use the Tare function as follows: press the Tare icon, the display will show 0 g and add your second ingredient to the bowl. Do the same for the following ingredients.

If you are using the small steamer basket, place it inside the mixing bowl and then press the Tare icon. The screen displays 0 again. Place your ingredients in the basket.

To exit the weighing function, press the icon  or the "Back" button.

Interface of 8 automatic programs

Press the right circle  located at the bottom right of the main home screen, you will access the interface of the 8 preprogrammed automatic programs.

To exit this interface, proceed as follows:

Press the central circle the central circle to return to the main home screen,

Press the home icon  to return to the main home screen,

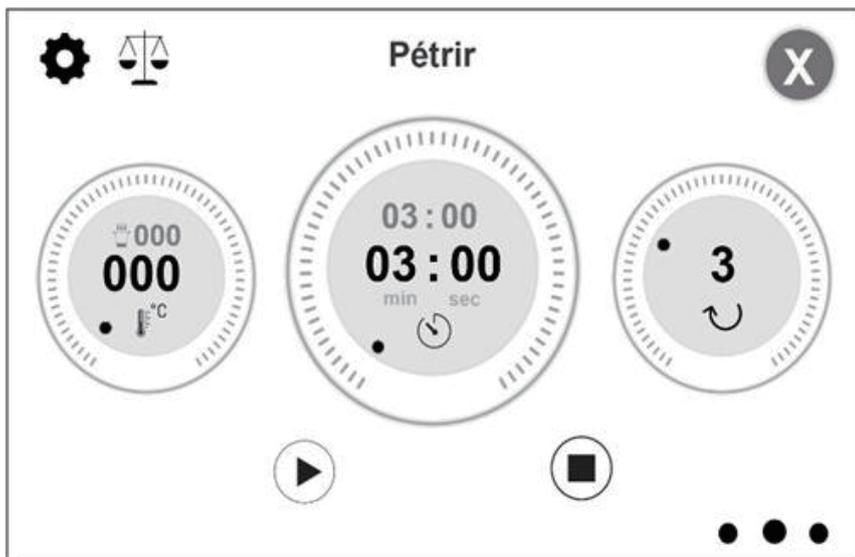
Press the locknut icon  to access the device settings,

Press the scale icon  to access the weighing function.

Note: for all programs with the cooking mode, the displayed time does not take into account the preheating time.

Allow an average of 15 to 20 minutes for the appliance to heat the preparation to 100 ° C.

Automatic kneading program



This program allows you to make dough for bread, pie, brioche, etc. You can use the 4-blade block or the stirring paddle with this program.

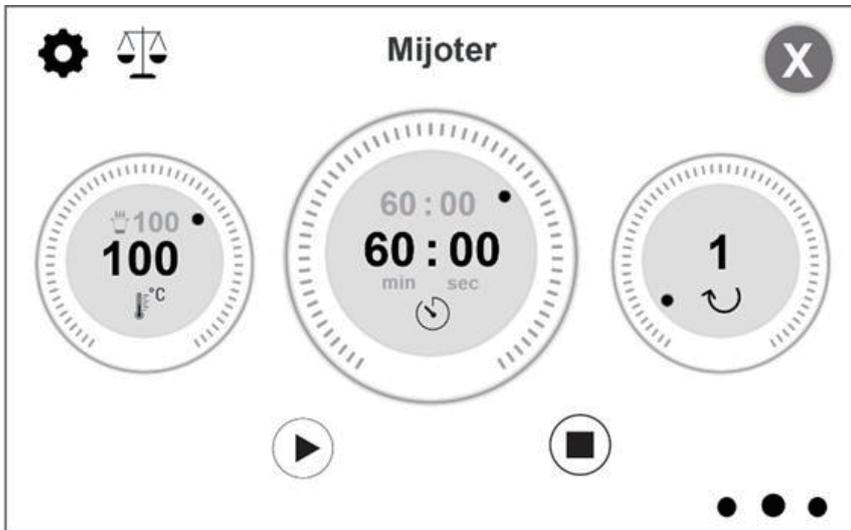
Insert the stirring paddle into the mixing bowl, then insert the mixing bowl into the appliance. Pour the ingredients into the bowl. Lock the lid onto the mixing bowl. Press the icon to access the "Knead" program control screen.

The appliance is set by default as indicated below, however you can change the kneading time  and temperature:

Function	Default setting	Editable
Duration	3 min.	from 2 to 3 min.
Cooking temperature	0	0 ° C or 37 ° C
Speed	3	No

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic simmering program



We recommend that you use the stirring paddle with this program.

Insert the stirring paddle into the mixing bowl then insert the mixing bowl into the appliance. Pour the ingredients into the bowl. Lock the lid onto the mixing bowl.

Press the icon  to access the "Simmer" program control screen.

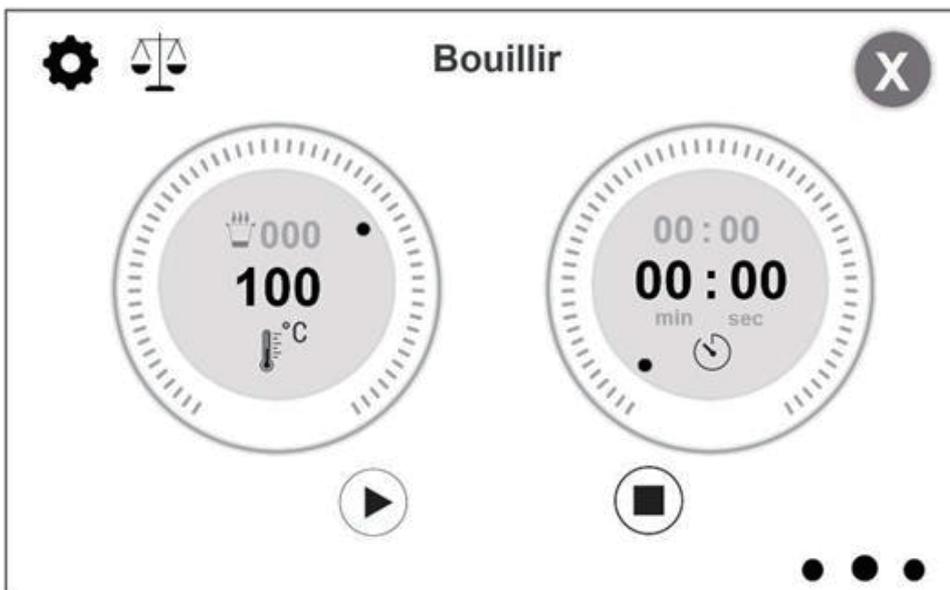
The device is set by default as indicated below, however you can change some settings:

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Function	Default setting	Editable
Duration	60 minutes	from 1 to 90 minutes
Cooking temperature	100°C	from 60°C or 100°C
Speed	1	from 1 to 3

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic program for boiling water



If you just need to boil water, you don't need to insert an accessory (4 blade block) on the bowl axis with this program.

Insert the mixing bowl into the appliance. Pour the water into the mixing bowl. Lock the lid onto the mixing bowl.

Press the icon  to access the "Boil" program control screen.

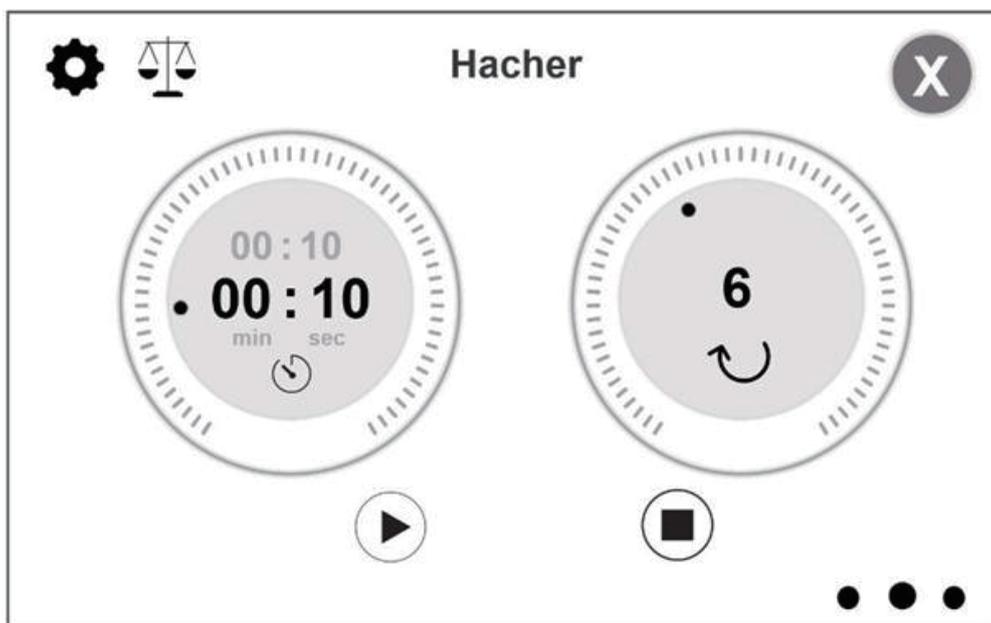
The device is set by default as indicated

below, however, you can change some settings:

Function	Default setting	Editable
Duration	Fixed	No
Cooking temperature	100°C	from 60°C or 100°C
Speed	/	/

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic mixer / chop program



You must use the 4-blade unit with this program.

Insert the 4-blade block into the mixing bowl then insert the mixing bowl into the appliance. Pour the ingredients into the bowl. Lock the lid onto the mixing bowl.

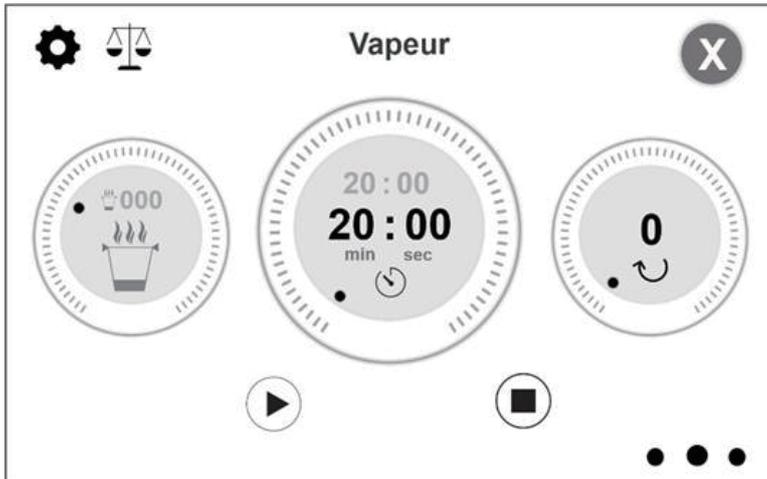
Press the icon  to access the "Chop" program control screen.

The device is set by default as indicated below, however you can change some settings:

Function	Default setting	Editable
Duration	10 seconds	from 10 seconds to 4 minutes
Cooking temperature	/	/
Speed	6	from 1 to 12

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic steam cooking program



You do not need to insert an accessory (4 blade block) on the bowl axis with this program.

Insert the mixing bowl into the appliance. Pour water into the bowl, place the small steamer basket in the bowl or the steamer assembly on the bowl. Lock the lid onto the mixing bowl.

Press the icon  to access the "Steam" program control screen.

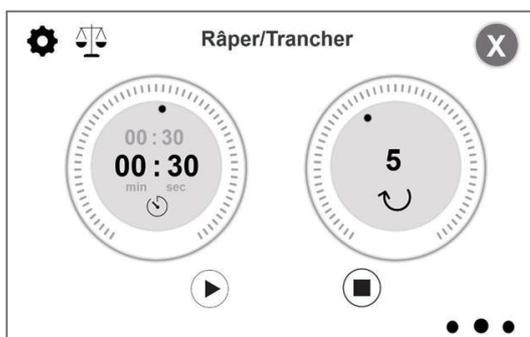
The device is set by default as indicated below, however you can change some settings:

Function	Default setting	Editable
Duration	20 minutes	from 1 to 60 minutes
Cooking temperature	000, the temperature is set automatically	You can select
		the intensity of the vapor emission.
Speed	0	from 0 to 3

Icon	Steam emission intensity
	Low
	Average
	High

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic "Grate / Slice" mincer robot program



You must use the vegetable cutter set with this program. Refer to the chapter "Vegetable slicer assembly: installing and removing the accessories in robot chopper mode (grating / slicing)" for the installation of the accessories.
 Note: do not forget to remove the pusher from the chimney.

Press the icon  to access the "Grate / Slice" program control screen.

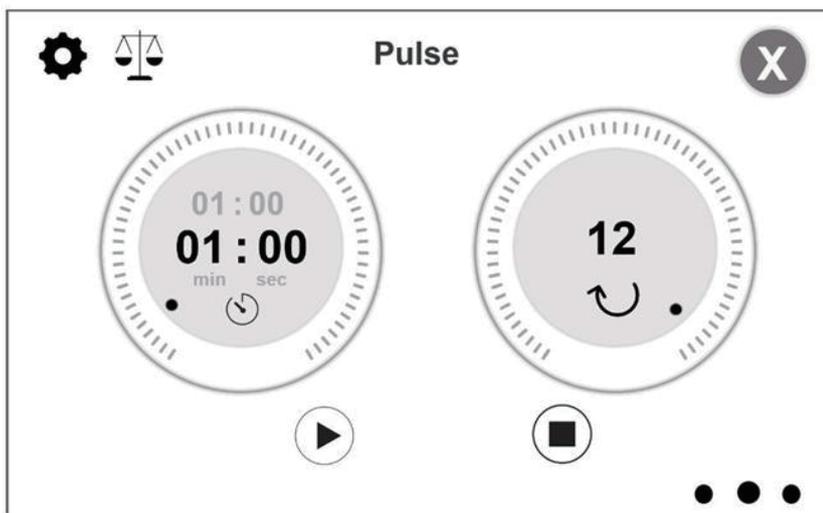
The device is set by default as indicated below, however you can change some settings:

Function	Default setting	Editable
Duration	30 seconds	from 10 seconds to 1 minute
Cooking temperature	/	/
Speed	5	from 4 to 6

Tap the icon  to start the program. Insert your vegetable into the chimney and guide it using the pusher.

Tap the icon  to start the program. If you want to pause the program, tap the icon . If you want to stop the program, tap the icon  or the icon . The end of the program is indicated by 3 beeps.

Automatic Pulse Program (Turbo mode)



You must use the 4-blade unit with this program.

Insert the 4-blade block into the mixing bowl then insert the mixing bowl into the appliance. Pour the ingredients into the bowl. Lock the lid onto the mixing bowl.

Press the icon  to access the "Pulse" program control screen.

The device is set by default as indicated below:

Function	Default setting	Editable
Duration	1 minute	No
Cooking temperature	/	/
Speed	12	No

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur

l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

WARNING ! To prevent the motor from overheating, allow the machine to sit for 2-3 minutes after using the Pulse program.

Never pour a hot preparation into the bowl and use in the Pulse program. The Pulse program is recommended for the following uses, for example: crushing ice cubes, preparing juices, smoothies, chopping herbs, chopping garlic.

Parameters interface

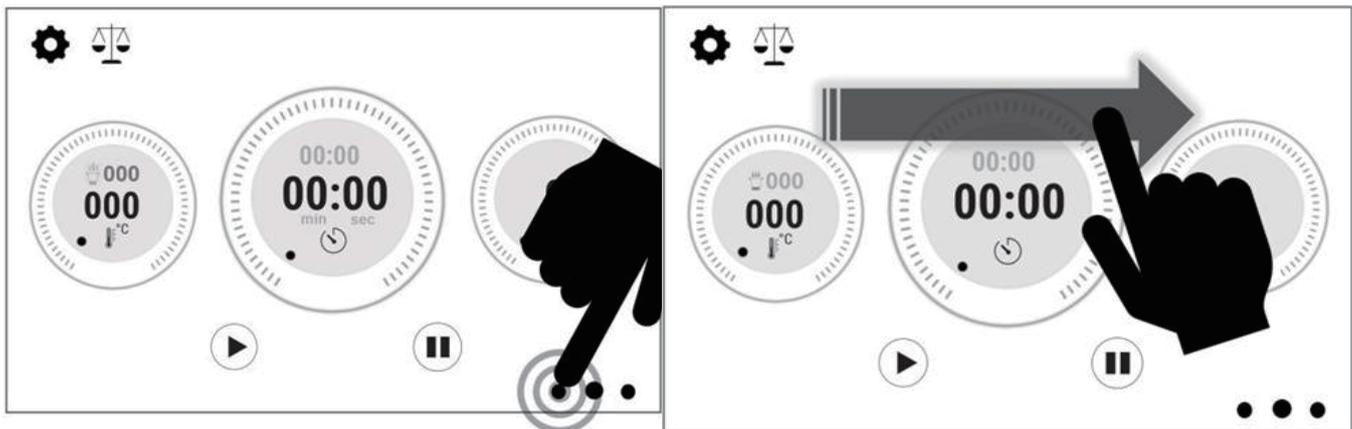
Press on :

- the notched nut icon  to access the Device Settings interface.
- "Network parameters" to access the settings of the WIFI network parameters.
- "Help" to access the instructions for use.
- "My device" to access your device information. This interface also gives you access to the device's system update function and factory default reset. For system and recipe update, press "System update detection"; make sure that WIFI is activated on your device. To reset to factory defaults, press "Reset to factory defaults".

Recipes menu interface

The device comes with a lot of pre-saved recipes; each recipe includes its own cooking and / or mixing program. Follow these steps to navigate the recipes interface and make a recipe.

Start a recipe and navigate in the recipe menu interface



To access the recipes interface, you have two options: press the left circle from the main home screen or swipe right

The recipes interface appears.

You can search for your recipe alphabetically by selecting the letter below the photos or by pressing the icon .

You can browse by recipe photos by swiping your finger right or left.

Press this icon  to access the recipes arranged by category.

Press this icon  to search for your recipe by entry.

The icon  gives you access to the typed search interface. Press "All" to access the selection drop-down menu for searching for recipes.

Press this icon  to access your recipes saved in favorites or in history. Then press Favorites or History to access the recipes in favorites or in history.

Slide your finger up and down to scroll through the recipes in Favorites. Tap the recipe to start its program. To delete it tap the trash can icon.

Slide your finger up and down to scroll through the recipes in History. Tap the recipe to start its program. To delete a recipe, tap on it and then tap the trash can icon.

Steps of a launched recipe

Press the icon  to access the Recipe Interface with a list of ingredients.

OPERATING ANOMALIES

Anomalies	Causes	Solutions
<p>The screen displays the icon:</p> 	<p>This icon indicates that the lid is not on or is not properly locked on the mixing bowl. Note: The device will not work while this icon is displayed.</p>	<p>Remove the bowl cover and reinsert the lid onto the bowl following the installation instructions.</p>
<p>The device does not work.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The device is not plugged in. 2. The device is in standby mode. 3. You did not press the on / off switch. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the device is connected to the power supply. 2. Press the rotary on / off button to exit standby mode. 3. Press the on / off switch.
<p>The bowl cannot be removed from the base.</p>	<p>The bowl / lid lock safety is engaged.</p>	<p>Remove the bowl cover and remove the bowl from the base.</p>
<p>The lid is difficult to remove from the bowl.</p>	<p>For the first few uses, the seals on the lids and the steamer bowl may be a little stiff.</p>	<p>Oil the seals of the lids and the steamer bowl with cooking oil before use.</p>
<p>The lid cannot be locked on the mixing bowl.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The seals are too stiff. 2. The mixing bowl is incorrectly placed on the base. 3. The cover is not inserted correctly into the interstices of the two handles. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oil the gaskets before use. 2. Remove the bowl from the base and insert it back into the base. 3. Remove the lid and reinsert the lid onto the mixing bowl.
<p>The temperature cannot be adjusted.</p>	<p>The speed is programmed between 4 and 12.</p>	<p>Select a speed between 0 and 3 if you want to use the heating function.</p>
<p>The paddle or the 4-blade block or the whisk gets stuck in the bowl.</p>	<p>Multiple possibilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Seized ○ Blocked by food ○ The heat has constricted the attachment on the axle 	<p>Remove the bowl from the base then add very hot water in the bowl. Let sit for 10 minutes while the plastic expands then try again using a cloth to avoid cuts</p>
<p>The screen displays half of the information or no longer responds to touch presses.</p>	<p>The device may be overheating.</p>	<p>Turn off the unit and let the engine sit for 20 minutes. Turn on the device again and check if the screen responds to your taps. Otherwise, please contact our after-sales service center.</p>
<p>The device stops during operation.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overload problem. 2. Motor overheated. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the overflow from the bowl. 2. Switch off the unit and let the engine sit for 20 minutes. Turn on the device again to restart your preparation.
<p>The weighing function does not work.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The bowl is not properly placed on the base. 2. The lid is locked on the bowl. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the bowl and insert it back into the base. 2. The weighing function works only with the cover not installed.
<p>The Pulse program is not working.</p>	<p>A hot preparation cannot be mixed beyond speed 3 to avoid any risk of spatter burns.</p>	<p>Wait until your preparation has cooled and start the Pulse program.</p>

The temperature displayed on the screen is incorrect.	1. The pins under the bowl are dirty. 2. The base of the bowl and the base of the appliance are dirty.	1 & 2. Clean the pins located under the base of the stainless steel bowl as well as the base of the appliance. They may be wet or dirty and this will distort the temperature measurement by the device.
The device trips the meter.	There is a short circuit or an overload of power consumption.	Check that the outlet can support the power of the device (1400W in total). Turn off the appliance, unplug its cord from the outlet and reconnect your circuit breaker. Water may have entered the base or the connectors. Let the device dry for at least 24 hours. Next, check to see if it still trips when plugged into an outlet that supports 1400W power. If this is still the case, please contact our service center.
Vegetable cutting mode does not work.	1. Improperly installed bowl and / or cover. 2. The reversible disc is damaged.	1. Remove the lid and / bowl from the appliance and reinstall them. 2. Please change the reversible disc.
Selecting a speed above 3 is not possible.	The temperature setting has been initiated.	Select the temperature on 0.
The appliance does not heat up.	The overheating protection is activated.	Please see chapter "Overheating protection" below.

OVERHEATING PROTECTION

The preparation bowl is equipped with a thermal fuse. This fuse is an overheating protection device and trips when the base of the bowl overheats.

Its purpose is to prevent irreversible damage caused by excessive temperature.

The possible causes of the bowl overheating are as follows (non-exhaustive list):

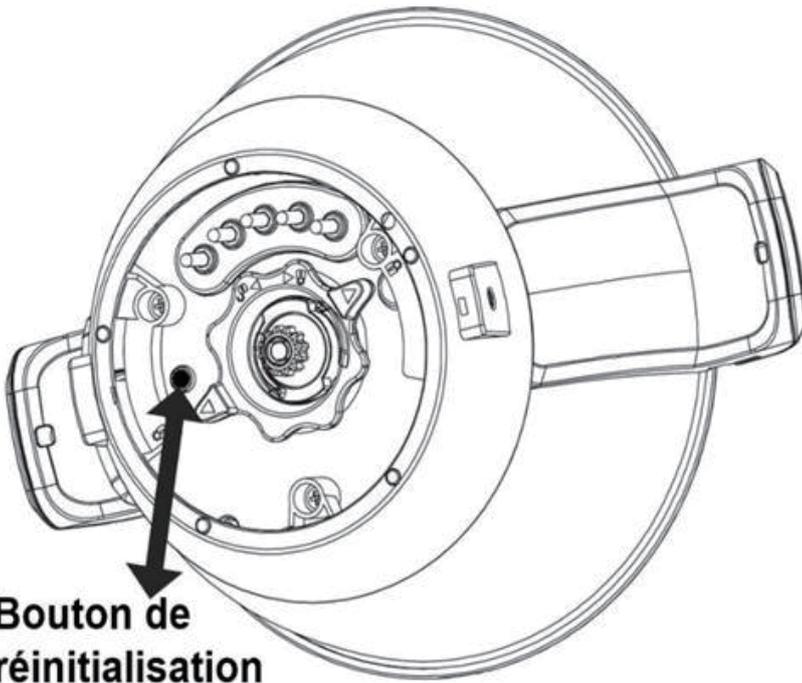
- the appliance in cooking mode with the bowl empty,
- use of the stirring paddle below speed 2 over a long period,
- high cooking temperature over a long period,
- food preparation that burns.

To prevent the bowl from overheating, follow the advice for use given below:

- make sure to always use the filled bowl in cooking mode,
- do not cook for a long period (more than 3 hours) at more than 90 ° C,
- let the appliance stand for 10 minutes after a kneading program,
- After a chop / blender program, let the appliance stand for 15 minutes depending on the intensity of use. Avoid blending for more than 1 or 2 minutes continuously at a speed greater than 6.
- Do not let the food burn at the bottom of the bowl. If your food starts to burn, be sure to lower the cooking temperature and add liquid to the bowl.

When the fuse is tripped, the bowl can no longer heat up.

Note: tripping of the fuse is not the only reason for a bowl that stops heating, refer to the "Operating faults" chapter for other causes.



Bouton de réinitialisation du fusible

Procedure for resetting the fuse after tripping

Before resetting the fuse, make sure the bowl is cool and clean.

If the bowl contains a food preparation, be sure to empty its contents into a salad bowl and let the bowl cool completely.

Note: Never put the bowl in the refrigerator to cool it down, you may damage the bowl from humidity. Wash the inside of the bowl with a sponge moistened with dish soap, rinse with cold water and dry with a clean cloth.

Make sure that the electrical pins under the bowl are completely dry. Proceed as follows to reset the fuse:

Use a ball-point style (preferred) or a screwdriver. Turn the bowl face down and press the translucent button using the tip of the ballpoint pen.

The fuse is reset when you hear an audible click.

If so, your bowl can be used again. We invite you to be attentive to the use of the blade and to respect the advice and limits of use which are there to ensure proper functioning of the product for a long time.

If you haven't heard a "click" and the bowl does not heat up after several tries, then there is another cause that is preventing the bowl from heating. In this case, please contact the after-sales service.

Warning ! Do not tamper with the fuse reset button. Do not hold it down. Doing so will disable the protection afforded by the fuse and put you at risk of fire.

If the fuse trips too often, either the bowl or the fuse has a fault, or the use of the bowl is not in accordance with the instructions.

You need to replace the mixing bowl.

DECLARATION UE DE CONFORMITE SIMPLIFIEE

La déclaration UE de conformité simplifiée visée à l'article 10, paragraphe 9, est établie comme suit :

Le soussigné, FORTUS, déclare que les équipements radioélectriques des références produit : CUISIO X CONNECT, CUISIO X CONNECT+, CUISIO X CONNECT+ V2, CUISIO XT sont conformes à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : <https://cuisio.fr/attestation-anfr-cuisio>

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets ménagers municipaux non tirés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Importé par

FORTUS

28 Bis rue du Goulet,
93300 Aubervilliers, France
www.kitchencook.fr