



MARQUE : KITCHEN FRIDAY
REFERENCE : EVERYDAY WHITE
CODIC : 4267990



NOTICE





EVERYDAY

MANUEL D'UTILISATION ROBOT MULTIFONCTION

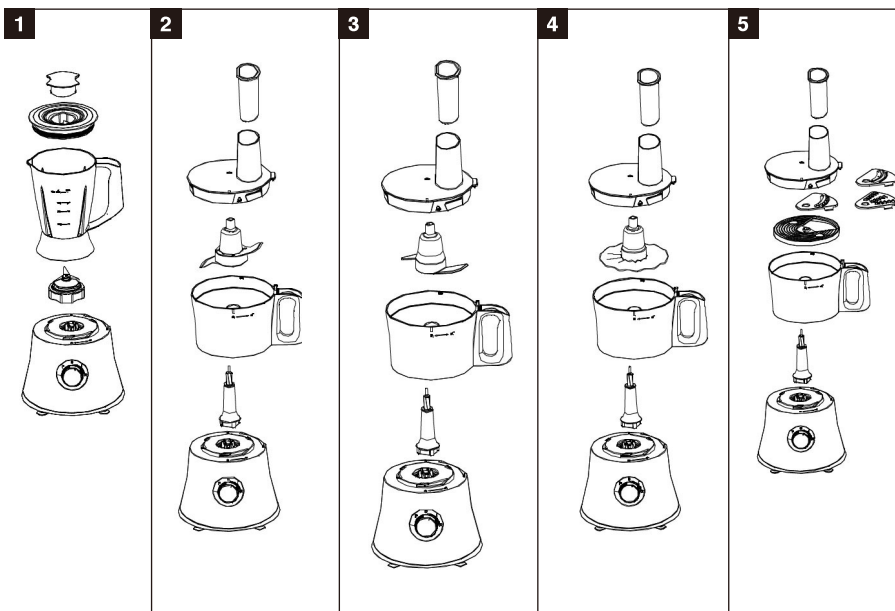
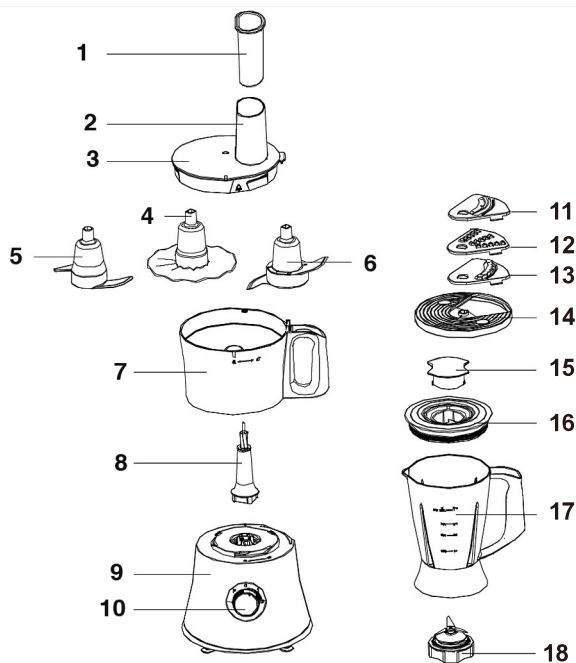


Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser l'appareil et

conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

A



FR

ROBOT DE CUISINE

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité de base, notamment celles qui sont indiquées ici :

1. Lisez toutes les instructions et conservez-les.
- 2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.**
- 3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- 4. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- 5. Cet appareil n'est pas conçu pour être avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- 6. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.**
7. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance
8. Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance
9. 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.

10. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
11. 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 en comprennent bien les dangers potentiels.
12. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
13. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le bloc-moteur, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
14. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
15. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
16. Débranchez votre appareil du secteur lorsque vous ne voulez plus l'utiliser, avant de monter/ démonter des accessoires et avant de le nettoyer.
17. Évitez de toucher l'une quelconque des pièces mobiles.
18. N'utilisez pas votre appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est défectueuse, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est tombé, ou après avoir constaté tout autre défaut. Pour toute question concernant la vérification, la réparation ou un réglage électrique ou mécanique, appelez notre service client (numéro d'appel gratuit).
19. L'utilisation de pièces qui ne sont ni recommandées ni vendues par le fabricant risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
20. N'utilisez pas votre appareil lorsqu'une ou plusieurs pièces sont cassées.
21. N'utilisez pas votre appareil à l'extérieur.
22. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.

23. N'approchez ni vos mains ni tout ustensile de la lame et du disque lorsque votre robot de cuisine fonctionne ; vous risquez sinon de vous blesser gravement et/ou d'endommager votre appareil. Vous pouvez utiliser une raclette en caoutchouc mais **UNIQUEMENT** lorsque le moteur est complètement arrêté.
24. La lame et le disque sont très coupants. Manipulez-les avec précaution. Rangez-les dans un endroit qui est hors de portée des enfants.
25. Pour réduire les risques de blessure, ne fixez jamais la lame ou le disque sur le bloc-moteur sans avoir auparavant monté correctement le bol de mixage.
26. Ne démarrez pas l'appareil sans avoir vérifié que le couvercle du bol est bien verrouillé.
27. N'introduisez aucun aliment dans la trémie directement avec vos mains. Utilisez pour cela toujours le bâton-poussoir.
28. N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
29. Attendez l'arrêt complet de la lame ou du disque avant d'ouvrir le couvercle.
30. Pour réduire le risque de blessure, insérez et retirez la lame ou le disque uniquement à l'aide des ustensiles fournis à cet effet. Faites attention au moment de retirer la lame et le disque du bol, de vider le contenu du bol et de nettoyer les éléments de votre robot de cuisine.
31. N'oubliez pas d'éteindre votre appareil (position O) lorsque vous ne voulez plus l'utiliser. Utilisez toujours le bâton-poussoir pour vider complètement la trémie. Lorsque cette méthode n'est pas possible, arrêtez le moteur et démontez les accessoires pour terminer d'enlever les aliments qui ont adhéré aux parois.
32. L'appareil ne convient pas pour un usage commercial, professionnel ou industriel. Il a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement.
33. N'utilisez jamais l'appareil plus longtemps ou avec de plus grandes quantités d'ingrédients que le fabricant ne le recommande.

34. Les performances maximales indiquées ont été établies avec la lame pour hacher/mixer. Avec le disque à couper en tranches/râper, elles peuvent être bien moindres.
35. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud électrique, d'un réchaud à gaz ou d'un four chaud.
36. N'utilisez pas l'appareil pour une application autre que celle recommandée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

PIÈCES ET FONCTIONS (ill. A)

1. Pousse-aliment
2. Trémie
3. Couvercle
4. Disque à émulsionner
5. Lame en plastique
6. Lame en « S »
7. Bol à broyer
8. Axe d'entraînement
9. Bloc-moteur
10. Sélecteur de vitesse
11. Lame pour couper en tranches
12. Lame pour râper
13. Disque à frites
14. Porte-lame
15. Verre doseur
16. Couvercle du bol de mixage
17. Bol de mixage
18. Lame du bol de mixage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot de cuisine pour la première fois, sortez-le, avec tous ses accessoires, de la boîte et retirez tous les éléments d'emballage, toutes les étiquettes et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, conformément aux instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN. Manipulez la lame en « S » et la lame du bol de mixage avec une grande précaution car elles sont très coupantes. Ce modèle de robot de cuisine convient pour pétrir, battre, fouetter et hacher la viande, les légumes et les fruits, couper en morceaux, couper en tranches et râper des légumes ou des pommes de terre, et mélanger les soupes, les sauces, les crèmes, les compotes de fruits, le lait, etc. Pour chacune de ces fonctions, vous devez monter l'accessoire qui lui est approprié.

MIXAGE (ill. 1)

1. Posez le bol de mixage sur le bloc-moteur, en position non verrouillée, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller en position de travail sur le bloc-moteur. Le moteur ne démarre pas si le bol n'est pas verrouillé, ou pas correctement.
2. Épluchez ou épépinez les fruits ou les légumes, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le bol de mixage. Généralement, le travail de mixage requiert l'ajout d'une certaine quantité d'eau épurée. La préparation ne doit pas excéder le niveau maximal indiqué sur le bol de mixage.

REMARQUE : ne mixez jamais avec des liquides en ébullition et ne démarrez jamais le moteur alors que le bol de mixage est vide. Le bol de mixage ne convient pas pour mixer de la viande.

3. Fermez le bol avec son couvercle et vérifiez que celui-ci est correctement verrouillé en position fermée.
4. Pendant le travail de mixage, le cas échéant, vous pouvez ajouter des ingrédients dans le bol, via l'ouverture pratiquée au milieu du couvercle. Refermez ensuite le couvercle avec le verre doseur, comme suit. alignez les pattes du verre doseur avec les cannelures du couvercle supérieur, appuyez pour introduire les pattes dans les cannelures et tournez de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ; pour enlever le verre doseur, tournez-le de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur et réglez le sélecteur de vitesse sur la position que vous désirez. Quatre positions sont disponibles : P, 0, 1, 2. La position 1 sélectionne la plus petite vitesse ; la position

2 sélectionne la plus grande vitesse. Pour travailler par impulsion, par exemple pour hacher avec précaution, amenez le sélecteur sur la position P et maintenez-le sur cette position. Lorsque le travail est terminé, relâchez le sélecteur ; il retourne automatiquement sur la position 0. Le mode impulsion (pulse) génère des pointes de puissance pour mixer rapidement et efficacement.

REMARQUE : Le travail de mixage ne doit pas durer plus de 3 minutes.

6. Lorsque la préparation présente la consistance que vous désirez, ramenez le sélecteur de vitesse sur la position 0.
7. Tournez le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le séparer du bloc-moteur, ouvrez le couvercle avec précaution et versez la préparation dans un récipient.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Versez un peu d'eau chaude dans le bol, amenez le sélecteur sur la position P et maintenez-le sur cette position pendant quelques secondes.
3. Retirez le bol et rincez-le à l'eau courante. Retirez le couvercle et le verre doseur, plongez-les dans l'eau, nettoyez-les avec une brosse souple puis avec un chiffon.

ATTENTION : vous pouvez retirer la lame du bol de mixage pour la nettoyer séparément.

4. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé. Ne le plongez jamais dans l'eau ; vous vous exposez, sinon, à un risque de choc électrique. Séchez-le complètement. Retirez toutes les saletés pouvant gêner la zone de verrouillage.

HACHER (ill. 2)

1. Montez l'axe d'entraînement sur le bloc-moteur et vérifiez qu'il est verrouillé dans la position correcte
2. Posez le bol à hacher sur le bloc-moteur, en position non verrouillée, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller en position de travail. Le moteur ne démarre pas si le bol n'est pas correctement installé.
3. Montez la lame en « S » sur l'axe d'entraînement, à l'intérieur du bol à hacher. Vérifiez que la lame est verrouillée en position.
4. Versez les aliments que vous voulez hacher dans le bol. Si les morceaux d'aliment sont trop gros, coupez-les, auparavant, en

morceaux plus petits (pour de la viande de bœuf, 2x2x6cm). Pendant le hachage, vous pouvez ajouter des morceaux par la trémie, les poussant uniquement avec le pousse-aliment et jamais avec vos doigts ou d'autres aliments.

5. Posez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa patte de verrouillage se bloque en position sur la poignée du bol. Le moteur ne démarre pas si le couvercle n'est pas correctement installé.
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur et réglez le sélecteur de vitesse sur la position que vous désirez.
7. Quatre positions sont disponibles : P, 0, 1, 2. La position 1 sélectionne la plus petite vitesse ; la position 2 sélectionne la plus grande vitesse. Pour travailler par impulsion, par exemple pour hacher avec précaution, amenez le sélecteur sur la position P et maintenez-le sur cette position. Lorsque le travail est terminé, relâchez le sélecteur ; il retourne automatiquement sur la position 0. Le mode impulsion (pulse) génère des pointes de puissance pour mixer rapidement et efficacement. Vous pouvez hacher jusqu'à 400g des aliments suivants :
Aliments durs : fromage, fruits secs et certains légumes (carottes, céleri, etc.)
Aliments mous : certains légumes (oignons, épinards, etc.)
Viande cuite et crue (désossée et coupée en tranches)

ATTENTION : Les opérations de hachage ne doivent pas durer plus de 90 secondes.

8. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » et débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne voulez plus l'utiliser. Ouvrez le couvercle supérieur, saisissez la lame par son axe et retirez-le. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à pouvoir le dégager du bloc-moteur. Versez la préparation dans un récipient.

ATTENTION : La lame en « S » est extrêmement coupante ; manipulez-la avec précaution.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Videz le bol à hacher, retirez toutes les pièces amovibles et rincez-les dans de l'eau savonneuse chaude. Manipulez la lame avec la plus grande prudence car elle est très coupante. Vous pouvez laver toutes les pièces au lave-vaisselle en toute sécurité, le bloc-moteur excepté, à condition, cependant, de veiller à ce que la température de l'eau n'excède pas 70°C. Séchez-les ensuite complètement.

3. Essayez l'extérieur du bloc-moteur avec un chiffon humide. Ne le plongez jamais dans l'eau ; vous vous exposez, sinon, à un risque de choc électrique. Séchez-le complètement. Retirez toutes les saletés pouvant gêner la zone de verrouillage.

NETTOYAGE RAPIDE

Entre deux opérations, versez une certaine d'eau dans le bol à hacher, tournez le sélecteur de vitesse sur la position P et maintenez dans cette position quelques secondes.

PÉTRISSAGE/MIXAGE (ill. 3)

1. Montez l'axe d'entraînement sur le bloc-moteur et vérifiez qu'il est verrouillé dans la position correcte.
2. Posez le bol à hacher sur le bloc-moteur, en position non verrouillée, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller en position de travail. Le moteur ne démarre pas si le bol n'est pas correctement installé.
3. Montez la lame en plastique sur l'axe d'entraînement, à l'intérieur du bol à hacher.
4. Mesurez la farine avec le pousse-aliment et versez-la dans le bol. Votre appareil peut pétrir jusqu'à 375g de farine en une fois.
5. Posez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa patte de verrouillage se bloque en position sur la poignée du bol. Le moteur ne démarre pas si le couvercle n'est pas correctement installé.
6. Introduisez le pousse-aliment dans la trémie.
7. Versez une cuiller à soupe d'huile dans la trémie. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 2 ».
8. Ajoutez ensuite doucement l'eau (pas plus de 225g) dans la trémie, dans un temps limité à 20s.

REMARQUE : vous pouvez utiliser le pousse-aliment comme verre doseur pour mesurer l'huile et l'eau.

9. Respectez la proportion de 5 mesures de farine pour 3 mesures d'eau. Veillez à ne pas dépasser la limite maximale pour la quantité d'eau.

REMARQUE : Si vous constatez que la vitesse du moteur ralentit pendant le pétrissage, ajoutez de l'eau pour éviter de surchauffer le moteur et risquer alors de l'endommager. Pendant le pétrissage/mixage, pour éviter tout mouvement de l'appareil, posez une main sur le couvercle et l'autre main sur la poignée.

10. Dès que la pâte commence à former une boule, ramenez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 ».

ATTENTION : Le travail de pétrissage ne dure généralement pas plus de 90 secondes. Entre deux pétrissages, laissez le moteur se refroidir au minimum 2 minutes. Après trois cycles consécutifs, laissez le moteur se refroidir au minimum 30 minutes.

11. Débranchez l'appareil de la prise secteur, enlevez le couvercle, démontez la lame en plastique et récupérez la pâte.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Videz le bol de pétrissage et retirez le couvercle, la lame en plastique et le pousse-aliment. Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un chiffon ou une brosse souple.
3. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé. Ne le plongez jamais dans l'eau ; vous vous exposez, sinon, à un risque de choc électrique. Séchez-le complètement. Retirez toutes les saletés pouvant gêner la zone de verrouillage.

BATTRE ET FOUETTER (ill. 4)

1. Montez l'axe d'entraînement sur le bloc-moteur et vérifiez qu'il est verrouillé dans la position correcte.
2. Posez le bol à hacher sur le bloc-moteur, en position non verrouillée, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller en position de travail. Le moteur ne démarre pas si le bol n'est pas correctement installé.
3. Montez le disque à émulsionner sur l'axe d'entraînement, à l'intérieur du bol à hacher.
4. Versez la préparation à fouetter dans le bol. À l'aide du fouet, vous pouvez battre une mayonnaise ou une sauce, monter des blancs en neige, préparer des meringues (jusqu'à 10 blancs d'oeuf) et monter une crème fouettée.
5. Posez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa patte de verrouillage se bloque en position sur la poignée du bol. Le moteur ne démarre pas si le couvercle n'est pas correctement installé.
6. Réglez le sélecteur de vitesse sur la position « 2 ». **REMARQUE** : N'essayez jamais de pétrir de la pâte à pain ou de la pâte à gâteau avec ce fouet.
7. Ne laissez pas le moteur tourner plus de 2 minutes d'affilée pour battre et fouetter.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Videz le bol de pétrissage et retirez le couvercle, le disque à émulsionner et le pousse-aliment. Plongez-les dans de l'eau et nettoyez-les avec un chiffon ou une brosse souple.

3. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé. Ne le plongez jamais dans l'eau ; vous vous exposez, sinon, à un risque de choc électrique. Séchez-le complètement. Retirez toutes les saletés pouvant gêner la zone de verrouillage.

COUPER EN TRANCHES/RÂPER/ COUPER EN POMMES FRITES (ill. 5)

1. Montez l'axe d'entraînement sur le bloc-moteur et vérifiez qu'il est verrouillé dans la position correcte.
2. Posez le bol à hacher sur le bloc-moteur, en position non verrouillée, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller en position de travail. Le moteur ne démarre pas si le bol n'est pas correctement installé.
3. Montez le disque à frites, couper en tranches ou râper sur le porte-lame et installez celui-ci à l'intérieur du bol.

REMARQUE : Pour le montage, poussez la lame d'abord le côté sans blocage, puis l'autre côté. Pour le démontage, poussez la lame d'abord vers le côté sans blocage puis vers l'autre côté.

4. Posez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa patte de verrouillage se bloque en position sur la poignée du bol. Le moteur ne démarre pas si le couvercle n'est pas correctement installé.
5. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position 1 ou à 2.

REMARQUE : ces lames conviennent pour couper en pommes frites, couper en tranches et râper des pommes de terre, des oignons, des concombres, des radis, des pommes, des carottes, etc.

6. Poussez les aliments uniquement avec le pousse-aliment. Si les aliments sont trop gros pour descendre dans la trémie, coupez-les auparavant en plus petits morceaux. Vous pouvez couper/râper jusqu'à 1000g d'aliments.
7. Entre deux cycles, laissez le moteur se refroidir au minimum 2 minutes. Après trois cycles consécutifs, laissez le moteur se refroidir au minimum 30 minutes.
8. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » et débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne voulez plus l'utiliser. Retirez le porte-lame. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à pouvoir le dégager du bloc-moteur. Versez la préparation dans un récipient.

ATTENTION : La lame est extrêmement coupante ; manipulez-la avec précaution.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Videz le bol à hacher. Retirez le porte-lame du bol, la lame du porte-lame, le pousse-aliment du couvercle et le couvercle du bol. Plongez le couvercle, le pousse-aliment, le bol à hacher, le porte-lame et les lames dans l'eau et nettoyez-les avec une brosse souple. Manipulez les lames avec la plus grande prudence car elles sont très coupantes.

REMARQUE : Pour démonter les lames du porte-lame, poussez d'abord le côté sans blocage puis l'autre côté. Pour le montage, poussez la lame d'abord le côté sans blocage, puis l'autre côté.

3. Essuyez l'extérieur du bloc-moteur avec un chiffon. Ne le plongez jamais dans l'eau ; vous vous exposez, sinon, à un risque de choc électrique. Séchez-le complètement. Retirez toutes les saletés pouvant gêner la zone de verrouillage.

REMARQUE : Certains aliments peuvent laisser une couleur sur le porte-lame. Ce phénomène est normal ; ni il n'altère le plastique ni il n'affecte la saveur des aliments. Frottez simplement le porte-lame avec un chiffon légèrement trempé dans de l'huile végétale pour enlever la couleur.

DONNEES TECHNIQUES :

220-240V • 50/60Hz • 500W

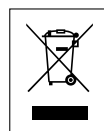
Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



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 2002/96/CE 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.



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.

