



MARQUE: FAGOR
REFERENCE: ROBOT NOIR MAT 1500W
CODIC: 4277635



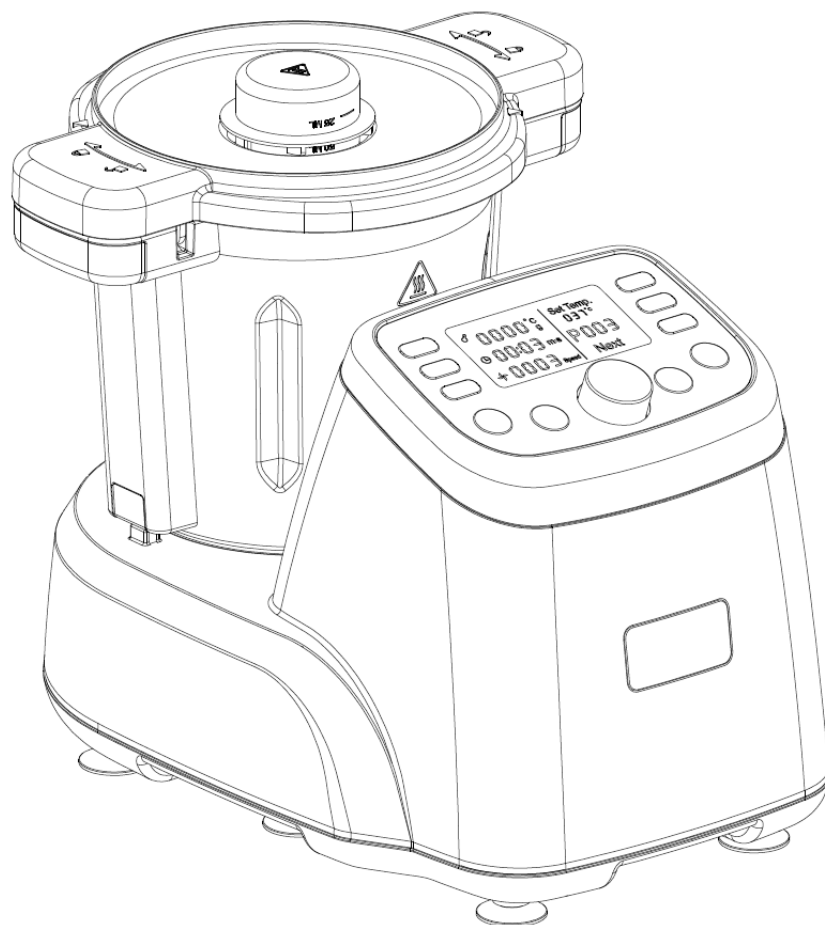
NOTICE



FR



ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTIONS



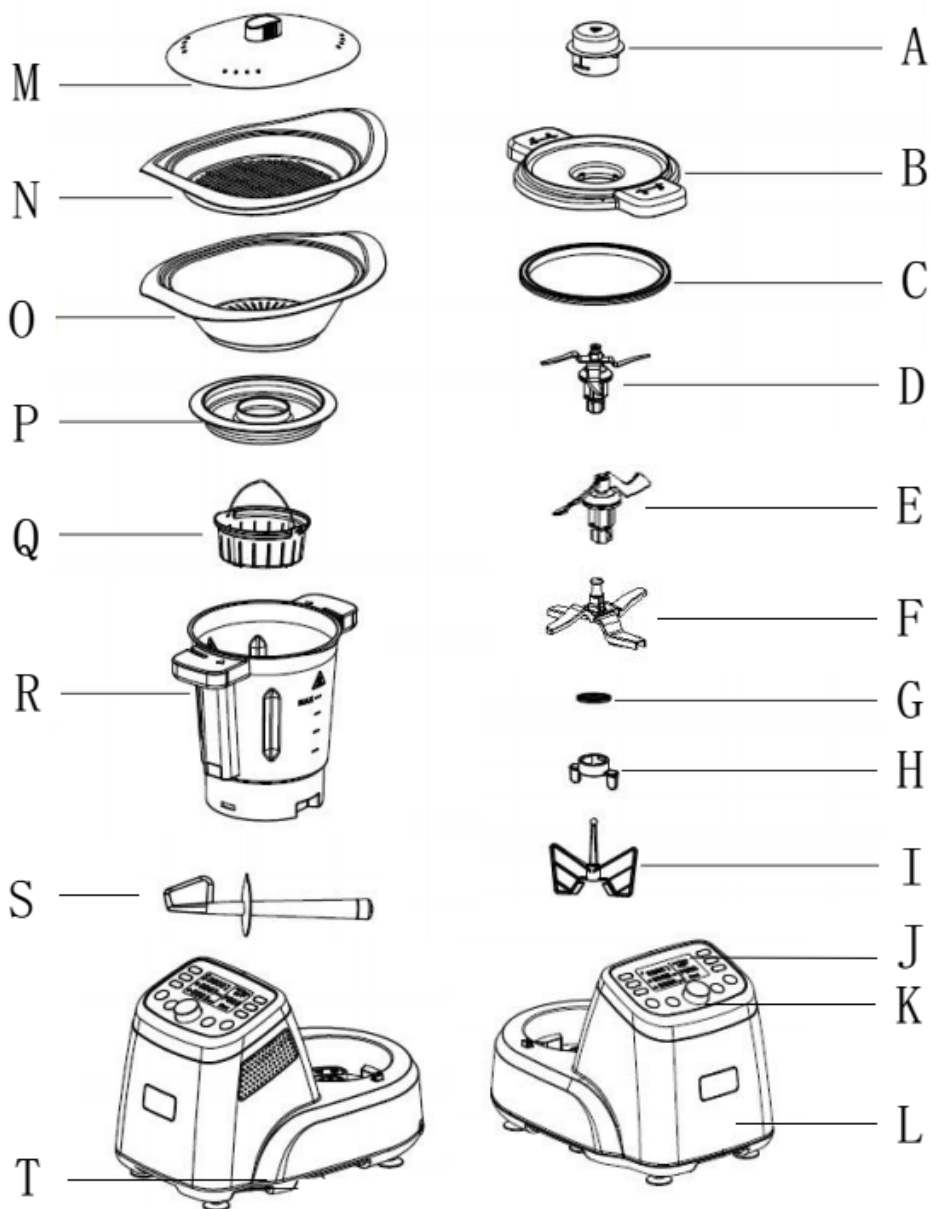
Réf. du modèle: FG508

220-240V 50/60Hz

Chauffage: Moteur 1000W 500W

Important:

1. Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement cette notice et reportez-vous aux schémas explicatifs.
2. Conservez cette notice pour vos besoins futurs.
3. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre foyer, avant de connecter l'appareil.
4. N'utilisez jamais d'accessoires ou éléments issus d'autres produits. Votre garantie serait annulée dans le cas où vous utiliseriez d'autres éléments ou accessoires.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou un autre de ses composants, est endommagé.
6. Nettoyez bien les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les aliments avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
7. Placez toujours l'appareil sur une surface lisse, propre et sèche.
8. Ne touchez pas les lames, particulièrement lorsqu'elles fonctionnent. Elles sont très coupantes. Ne tenez pas la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou l'insérez de nouveau.
9. N'utilisez pas l'appareil ou ses accessoires s'ils sont endommagés. Vous devriez prendre contact avec un Centre de Réparation agréé.
10. L'appareil ne devrait pas être utilisé par les enfants. Maintenez cet appareil ainsi que son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
12. Éteignez l'appareil avant d'installer/de désassembler les accessoires.
13. Attendez que les pièces en mouvement se soient arrêtées avant de retirer les pièces de l'appareil.
14. N'immergez jamais la partie centrale de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, et ne le passez pas sous l'eau courante. Utilisez plutôt un chiffon doux humide pour le nettoyer.
15. Débranchez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
16. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de remplacer un accessoire ou de vous approcher de pièces en mouvement.
17. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités mentales, physiques ou sensorielles sont limitées, ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires, dans la mesure où elles seraient placées sous la surveillance d'une personne tierce, informée des risques impliqués et sachant comment utiliser la machine.
18. Cet appareil est destinée à une utilisation chez des particuliers et dans les structures de type suivantes:
 - Cuisines réservées au personnel de boutiques, bureaux et environnements de travail;
 - Fermes
 - Cuisines destinées aux clients dans les hôtels, motels et autres types de résidences similaires;
 - Structure de type "Bed & Breakfast"
19. Les enfants ne devraient pas jouer avec cet appareil.
20. N'augmentez pas brutalement la vitesse du robot lorsque la température ou la température de chauffe est supérieure à 60°C.
21. Lorsque vous manipulez de la nourriture chaude (à plus de 60°C), ne touchez pas le verre doseur et n'appuyez pas sur le bouton "PULSE".
22. Pensez bien à placer l'appareil sur une surface propre, solide, et non susceptible de chauffer, particulièrement lorsque vous utilisez la fonction vapeur.
23. Anti-chauffage à sec.



NOM DES PIÈCES:

A. verre doseur

B. Couverture du bol

C. Bague étanche 1

D. Lame 1

E. Lame 2

F. Protection de lame

G. Bague étanche 2

H. Clé

I. Mélangeur (Papillon)

J. LCD

K. Panneau de commandes

N. Cuit vapeur (Plateau)

O. Cuit vapeur

P. Couverture du récipient à soupe

Q. Élément en plastique à l'intérieur du cuit vapeur (PP)

R. Bol

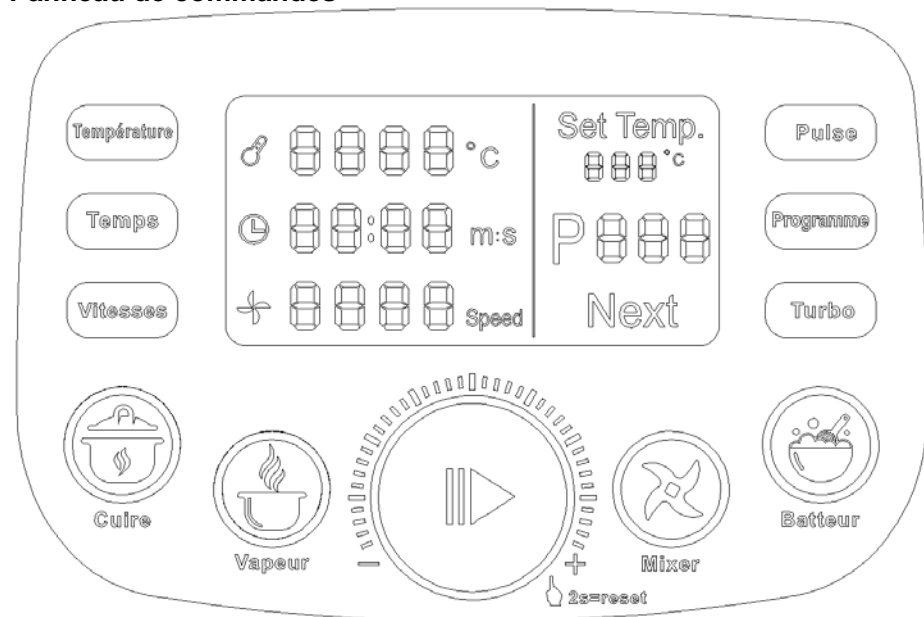
S. Spatule

T. Commutateur

L. Appareil principal

M. Couvercle

Panneau de commandes



Bouton "Temperature" (Température)

Appuyez sur le bouton "Temperature" puis faites pivoter le bouton "Start/Stop/Reset" (Arrêt/Réinitialisation) pour régler la température de votre choix: Pour augmenter la valeur, utilisez le bouton "+", pour la faire diminuer, utilisez "-".

Plage de températures: 20°C-120°C. La température augmente par paliers de 1°C.

Bouton "Timer" (Minuteur)

Pour le minuteur: (Échelle de valeurs: 1 seconde-100 minutes '99:60')

Appuyez sur le bouton "Timer" puis faites pivoter le bouton "Start/Stop/Reset" pour régler la durée de votre choix: pour augmenter la valeur, utilisez le bouton "+", pour la faire diminuer, utilisez "-".

1 à 60 secondes: la durée augmente ou diminue par paliers de 1 seconde.

1 à 10 minutes: la durée augmente ou diminue par paliers de 30 secondes.

10 à 60 minutes: la durée augmente ou diminue par paliers de 1 minute.

Lorsque vous réglez une durée, le minuteur compte à rebours (...4,4,3,2,1), jusqu'à atteindre la fin du temps que vous avez indiqué, et s'arrêter.

Si vous ne réglez aucune durée, le minuteur compte normalement (...1,2,3,4,5), jusqu'atteindre 60 minutes et s'arrêter.

Bouton "Speed" (Vitesse)

Appuyez sur le bouton "Speed" puis faites pivoter le bouton "Start/Stop/Reset" pour régler la durée de votre choix: pour augmenter la valeur, utilisez le bouton "+", pour la faire diminuer, utilisez "-".

Échelle de vitesses: 1-12.

Cuisson

En mode "Veille", appuyez sur le bouton "CUIRE", le témoin lumineux s'allume (dans les autres modes appuyer sur ce bouton est inutile).

La durée par défaut est de 20 minutes (l'utilisateur peut modifier cette valeur) à vitesse 2.

et une température de 100°C

Remarques: la vitesse et la température ainsi que la température configurée sont affichées sur l'écran LCD lorsque l'appareil fonctionne.

Vapeur

En mode "Veille", appuyez sur le bouton "VAPEUR", le témoin lumineux s'allume (dans les autres modes appuyer sur ce bouton est inutile).

La durée par défaut est de 30 minutes (l'utilisateur peut modifier cette valeur)

et une température de 120°C

Remarques: la vitesse et la température ainsi que la température configurée sont affichées sur l'écran LCD lorsque l'appareil fonctionne.

Mixeur

En mode "Veille", appuyez sur le bouton "MIXER" (Mixeur), le témoin lumineux s'allume (dans les autres modes appuyer sur ce bouton est inutile). Si la température est égale ou inférieure à 60°C, appuyer sur ce bouton ne donne rien.

Mélange pendant 3 minutes et à vitesse 9

Batteur

En mode "Veille", appuyez sur le bouton "BATTEUR", le témoin lumineux s'allume (dans les autres modes appuyer sur ce bouton est inutile). Si la température est égale ou inférieure à 60°C, appuyer sur ce bouton ne donne rien.

Mélange pendant 3 minutes et à vitesse 3

Attendez 10 secondes

Mélange pendant 20 minutes et à vitesse 3

Un BIP résonne après 30 secondes, le voyant lumineux s'éteint.

Remarques: Si vous appuyez sur le bouton "Batteur", la durée par défaut est de 4 minutes et le robot fonctionne à vitesse 3 (compte à rebours), si vous appuyez sur "Batteur" ou sur "Start/Stop/Reset", l'appareil arrêtera de fonctionner lorsque le processus du robot est contrôlé; le témoin lumineux s'éteint et le robot quitte le programme (sous un autre mode de travail, ce bouton est indisponible).

Bouton "PULSE"

Maintenez le bouton "Pulse" enfoncé, l'appareil peut atteindre la vitesse 12 en quelques secondes, jusqu'à quitter le programme, et revenir au statut initial. Si la température est égale ou inférieure à 60°C, appuyer sur ce bouton ne donne rien.

Bouton "Programme"

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le programme automatique de votre choix.
32 types de programmes:

Bouton "Turbo"

Maintenez le bouton "Turbo" enfoncé, l'appareil peut atteindre la vitesse 12 en quelques secondes, jusqu'à quitter le programme, et revenir au statut initial. Si la température est égale ou inférieure à 60°C, appuyer sur ce bouton ne donne rien.

Sélecteur Start/Stop/Reset

Faites pivoter le sélecteur "Start/Stop/Reset" pour ajuster les facteurs 'Température' ' Minuteur", "Vitesse".

Lorsque vous appuyez sur les boutons TEMPERATURE, TIMER et SPEED,, pour augmenter la valeur, utilisez le bouton "+", pour la faire diminuer, utilisez "-".

Après avoir défini les conditions de votre programme, appuyez sur ce bouton pour lancer le robot, et appuyez de nouveau dessus pour l'arrêter ou le mettre en pause.

Maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes; l'appareil redémarre et toutes les fonctions que vous aviez programmées sont restituées.

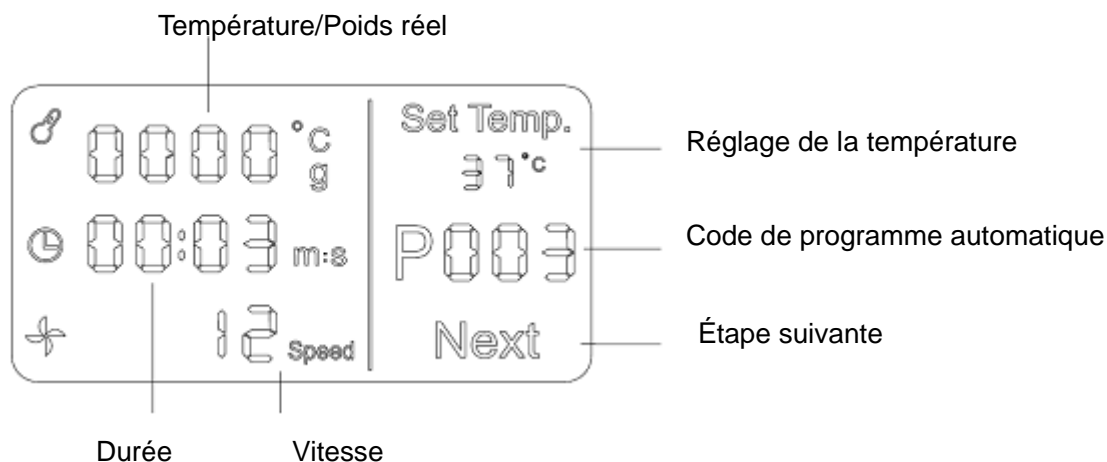
Protection contre les températures trop élevées

Lorsque la température est inférieure ou égale à 60°C, et que la vitesse réglée est la vitesse 5, l'appareil met du temps à atteindre la vitesse cible et le robot arrête de chauffer.

Fonction "Prompt":

Lorsque l'appareil s'arrête automatiquement, un BIP est émis après 30 secondes.

Écran LCD



Affichage de la durée:

Si vous réglez la durée, l'écran LCD affiche la durée et compte à rebours (...5 4 3 2 1);

Si vous ne réglez pas la durée, l'écran LCD affiche la durée et compte normalement (1,2,3,4,5...)

Affichage de la température:

L'écran LCD affiche la température réelle à l'intérieur du bol.

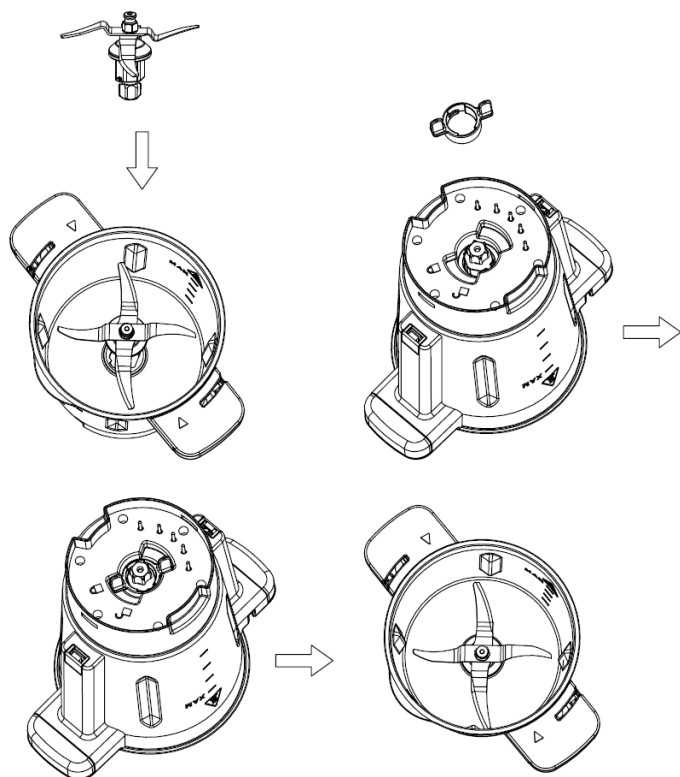
Réglage de l'affichage de la température

L'écran LCD affiche la température réglée

Affichage de la vitesse:

Échelle de vitesses: 1-12

Comment assembler la lame



1. Poussez la lame à l'intérieur de la fente située en bas du bol, en veillant bien à ce que le système de blocage de la lame est en bonne position (voir le schéma ci-dessus).
2. Insérez la clé au niveau de la base de la lame, du côté inverse.
3. Faites pivoter lentement la clé dans le sens antihoraire, pour vous assurer qu'elle est bien bloquée. (Voir le schéma ci-dessus)


Attention:

1. La lame est très coupante! Manipulez-la avec précaution. Ne tenez pas la partie supérieure de la lame!
2. La bague étanche doit être installée sur la lame. Si aucune bague étanche n'est disponible, les ingrédients à découper/cuire pourrait être éjectés de l'appareil.

Lorsque vous retirez la lame du bol, maintenez la partie supérieure de la lame d'une main, et relâchez l'écrou de

la clé de l'autre. La lame est très coupante! Manipulez-la avec précaution.

Bol

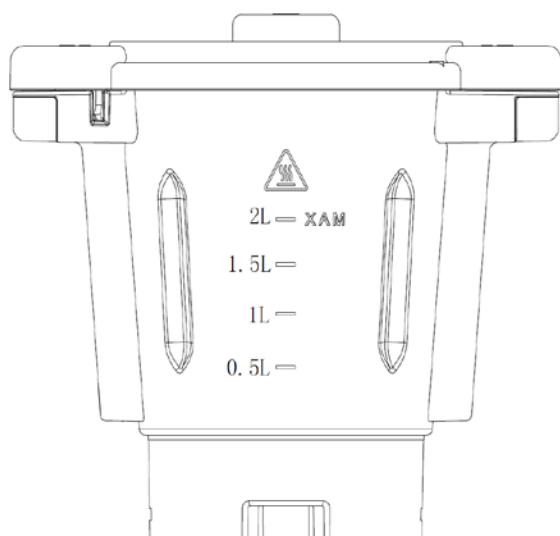
Attention:  Logo "HOT SURFACE" (Surface chaude) installé sur le bol.

Indique que l'élément peut devenir très chaud et que vous devriez donc le manipuler avec précaution et ne pas le toucher.

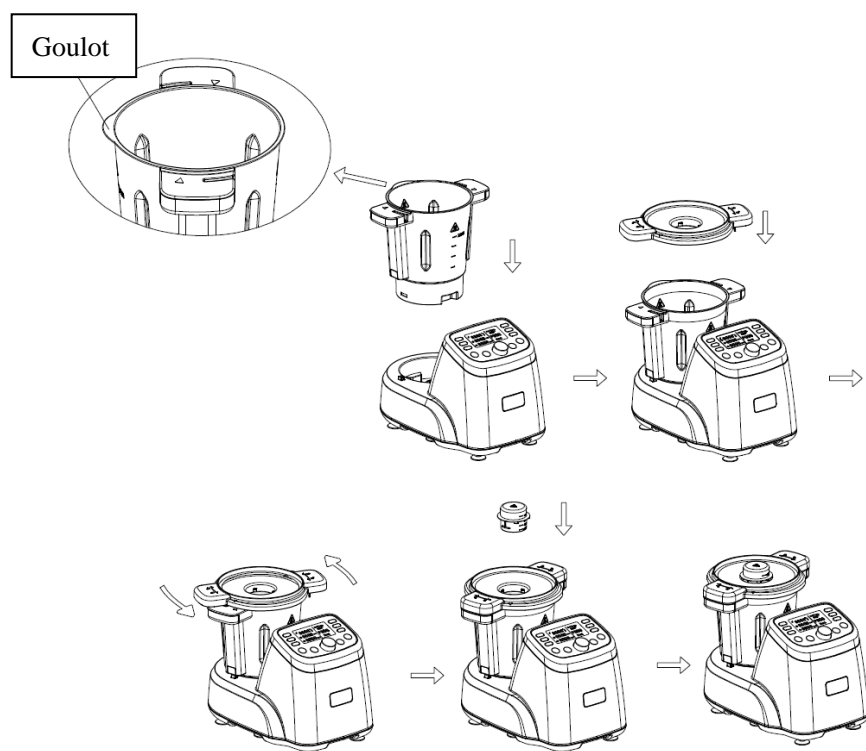
Capacité maximum: 3 litres

Capacité d'utilisation: 2 litres.

Attention: Ne dépassez jamais la capacité maximum autorisée (2L) pour garantir une utilisation en toute sécurité.



Comment installer/retirer le bol



Placez le bol

Vérifiez que les lames ont été placées à l'intérieur du bol.

1. Placez le bol sur sa base. Assurez-vous que le goulot est tournée vers l'avant.
2. Faites pivoter le couvercle du bol dans le sens antihoraire pour bloquer le bol en place.
3. Installez le verre doseur.

MISE EN GARDE!

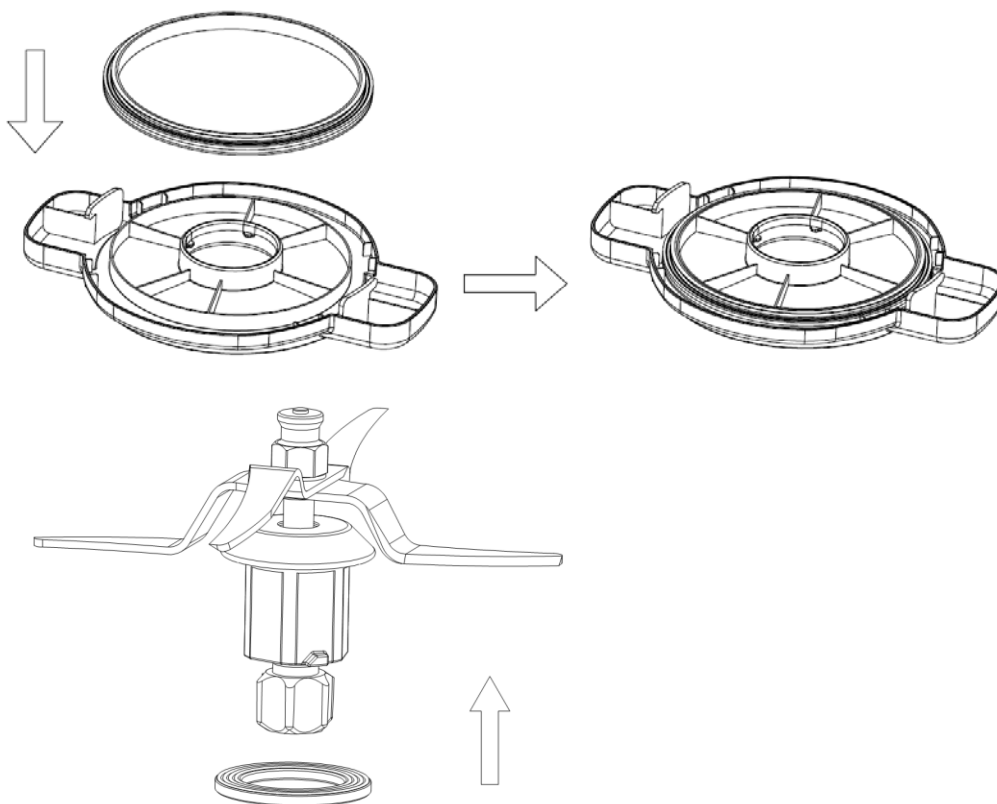
L'appareil est doté d'un système de verrouillage de sécurité, entre le bol et l'unité principal. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'a pas été fermé correctement.

Risque de brûlures sévères et de projection d'ingrédients: n'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol. Ouvrez le couvercle du bol uniquement après que le mixage des aliments est terminé.

Retirez le bol, en suivant les étapes suivantes:

1. Arrêtez l'appareil.
2. Faites pivoter le couvercle du bol dans le sens antihoraire pour libérer le bol.
3. Retirez le bol.

Comment installer les bagues étanches 1/2 ?



Installez les bagues selon le schéma ci-dessus.

Mode de fonctionnement

Mode 1 - Mixage des aliments uniquement

La lame est parfaite pour émincer les aliments ou les couper gros.

Suivez les étapes suivantes:

1. Installez la lame sur le bol.

2. Installez le bol sur l'appareil.
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Branchez l'appareil et enclenchez l'interrupteur.
5. Réglez la durée de votre choix, ainsi que la vitesse. Appuyez sur le bouton "START/STOP/RESET" pour lancer l'appareil.
6. Vous entendrez un BIP au bout de 30 secondes, lorsque l'appareil aura arrêté de fonctionner automatiquement.
7. Après avoir utilisé le robot, éteignez-le. Retirez le bol de sa base, puis ôtez le couvercle.
8. Retirez les aliments du bol.

Attention:

1. La lame est très coupante! Manipulez-la avec précaution.
2. Ne tenez pas la partie supérieure de la lame!
3. Pour traiter les aliments durs tels que les grains de café ou les amandes, ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 40 secondes. Laissez l'appareil se "reposer" pendant environ 10 minutes avant de le faire fonctionner de nouveau.
4. La capacité maximum de pâte que le robot peut pétrir est 500g. Ne pétrissez pas plus de 500g de pâte!

Mode 2 - Cuisson des aliments uniquement

L'appareil est idéal pour cuire des aliments (aliments pour bébés, risottos, confiture, potage, etc).

Suivez les étapes suivantes:

1. Installez la lame sur le bol.
2. Installez le bol sur l'appareil.
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Branchez l'appareil et enclenchez l'interrupteur.
5. Réglez la durée de votre choix. Réglez la température. Appuyez sur le bouton Start/Stop/Reset, la machine commence à chauffer, le témoin lumineux s'allume.
6. Vous entendrez un BIP au bout de 30 secondes, lorsque l'appareil aura arrêté de fonctionner automatiquement.
7. Après avoir utilisé le robot, éteignez-le. Retirez le couvercle du bol.
8. Retirez les aliments du bol.

Attention:

1. Ne touchez pas les éléments métalliques du bol ni la lame lorsque ceux-ci sont chauds!
2. Tenez le bol par sa poignée et ne le touchez jamais directement.
3. Ne faites jamais chauffer le bol lorsqu'il est vide!
4. Ne chauffez pas plus de 500ml de lait à la fois!

Mode 3 - Chauffage + mixage

L'appareil est idéal pour cuire des aliments (aliments pour bébés, risottos, confiture, potage, etc).

Suivez les étapes suivantes:

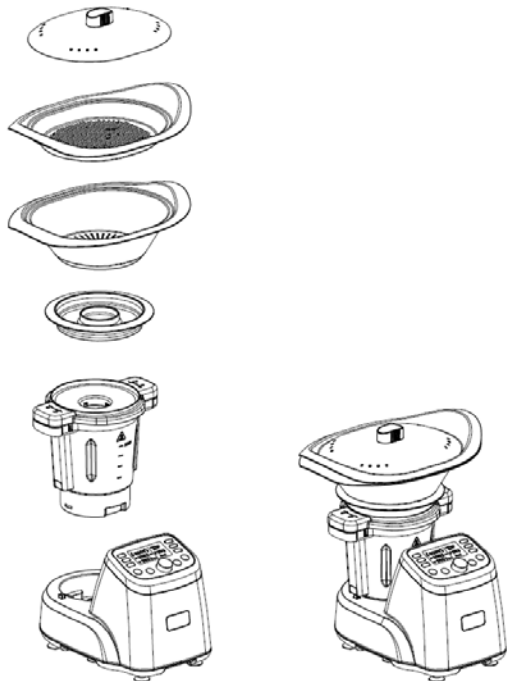
1. Installez la lame sur le bol
2. Installez le bol sur l'appareil.
3. Placez le couvercle sur le bol.
4. Branchez l'appareil et enclenchez l'interrupteur.
5. Réglez la durée de votre choix. Réglez la température. Choisissez la vitesse de votre choix. Appuyez sur le bouton Start/Stop/Reset pour lancer le robot. Le voyant lumineux s'allume, l'appareil chauffe selon la température réglée.
6. Vous entendrez un BIP au bout de 30 secondes, lorsque l'appareil aura arrêté de fonctionner automatiquement.

- Après avoir utilisé le robot, éteignez-le. Retirez le couvercle du bol.
- Retirez les aliments du bol.

Attention:

- Ne touchez pas les éléments métalliques du bol ni la lame lorsque ceux-ci sont chauds!
- Tenez le bol par sa poignée et ne le touchez jamais directement.
- Ne faites jamais chauffer le bol lorsqu'il est vide!
- Ne chauffez pas plus de 500ml de lait à la fois!
- Protection contre les températures trop élevées: Lorsque la température est inférieure ou égale à 60°C, et que la vitesse réglée est la vitesse 5, l'appareil met du temps à atteindre la vitesse cible et le robot arrête de chauffer.

Mode 4 - Vapeur 1 (cuit vapeur extérieur)



Le cuit vapeur est idéal pour la préparation de certains aliments, tels que les légumes, la viande, la saucisse, le pain à la vapeur, le poisson, etc.

Vous pouvez utiliser le cuit vapeur de deux manières:

Combinaison 1: Couvercle + cuit vapeur (Plateau) (M) + Cuit vapeur (N)

Utilisez cette combinaison pour la cuisson de différents ingrédients.

Combinaison 2: Couvercle + Cuit-vapeur (N)

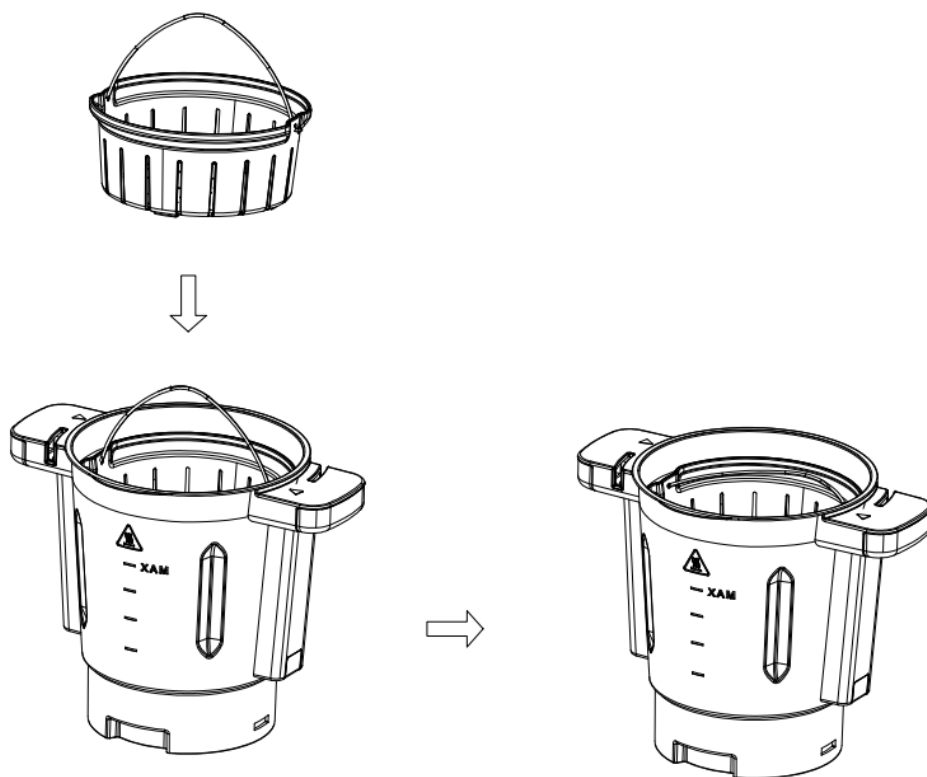
Utilisez cette combinaison pour les grandes quantités d'aliments, ex: légumes, pommes de terre ou gros morceaux de viande/saucisse.

Suivez les étapes suivantes:

- Installez la lame sur le bol.
- Installez le bol sur l'appareil.
- Ajoutez de l'eau (min. 0,5/ max.2L) dans le bol. **(Attention: Le volume doit doit dépasser 0,5 litre. Un demi-litre d'eau peut être utilisé pour faire cuire à la vapeur des aliments pendant 30 minutes.)**
- Fermez ensuite le bol avec le couvercle et retirez le verre doseur.
- Installez le cuit vapeur à l'extérieur.
- Branchez l'appareil et enclenchez l'interrupteur.
- Choisissez le mode de fonctionnement (Mode CHAUFFAGE UNIQUEMENT ou CHAUFFAGE + MIXEUR).

Astuces: Vérifiez que la bague étanche (C) est installée correctement sur le couvercle du bol, puis fermez le bol avec le couvercle.

Cuisson à la vapeur "2" (cuit vapeur intérieur)



Installez le cuit vapeur à l'intérieur

1. Installez la lame sur le bol
2. Installez le bol sur l'appareil
3. Ajoutez de l'eau (min. 0,5/ max.2L) dans le bol. **(Attention: Le volume doit dépasser 0,5 litre. Un demi-litre d'eau peut être utilisé pour faire cuire à la vapeur des aliments pendant 30 minutes.)**
4. Placez le couvercle sur le bol.
5. Installez le cuit vapeur dans le bol.
6. Choisissez le mode de fonctionnement (Mode CHAUFFAGE UNIQUEMENT ou CHAUFFAGE + MIXEUR).
7. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utilisez la spatule pour retirer les aliments du cuit vapeur; ne les prenez pas à la main pour ne pas vous brûler.

Astuces: Vérifiez que la bague étanche (C) est installée correctement sur le couvercle du bol, puis fermez le bol avec le couvercle.

Attention:

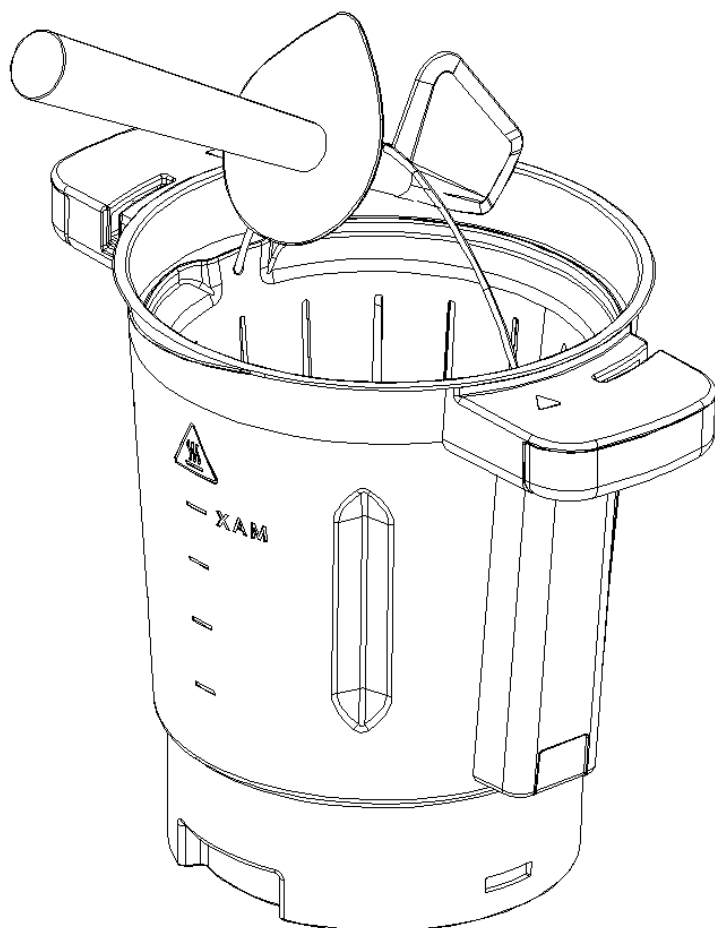
1. Risque de brûlure par la vapeur chaude et l'eau condensée!
2. N'utilisez jamais le cuit vapeur sans couvercle.
3. Si le couvercle n'est pas correctement installé, la vapeur s'échappera et les aliments contenus dans le cuit vapeur ne cuiront pas normalement.
4. Ne laissez jamais le verre doseur sur le couvercle du bol lorsque le cuit vapeur fonctionne.
5. La vapeur chaude et l'eau condensée peuvent être dangereuses. Soyez vigilant!
6. Une cuisson à la vapeur pendant 30 minutes nécessite 1/2 litre d'eau (500ml) + 250ml d'eau en plus toutes

les 15 minutes.

7. La spatule permet de retirer les aliments du bol sans vous brûler. N'utilisez pas la spatule lorsque les lames fonctionnent!

Extraction du cuit vapeur

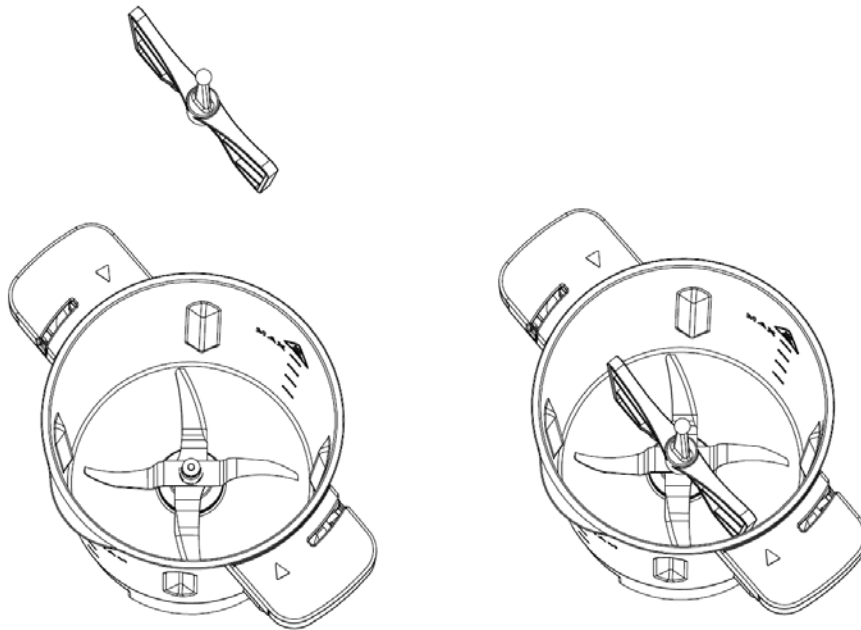
1. Utilisez la spatule pour libérer le cuit vapeur.



Utilisation de l'accessoire mélangeur (Papillon)

Le fouet mélangeur permet d'obtenir de meilleurs résultats pour vos crèmes fouettées mayonnaises et blancs en neige.

Installation/extraction du mélangeur



1. Maintenez l'extrémité en forme de boule du fouet mélangeur.
2. Insérez le fouet sur la partie supérieure de la lame. (Voir le schéma ci-dessus)
Si vous voulez retirer le fouet mélangeur de la lame, maintenez simplement l'extrémité à forme de boule du fouet et retirez-la en le faisant pivoter dans les deux sens.
3. Pour cet accessoire, la vitesse est limitée aux vitesses 1 à 5. Autrement, l'accessoire pourrait se casser.

Utilisation du fouet mélangeur

Suivez les étapes suivantes:

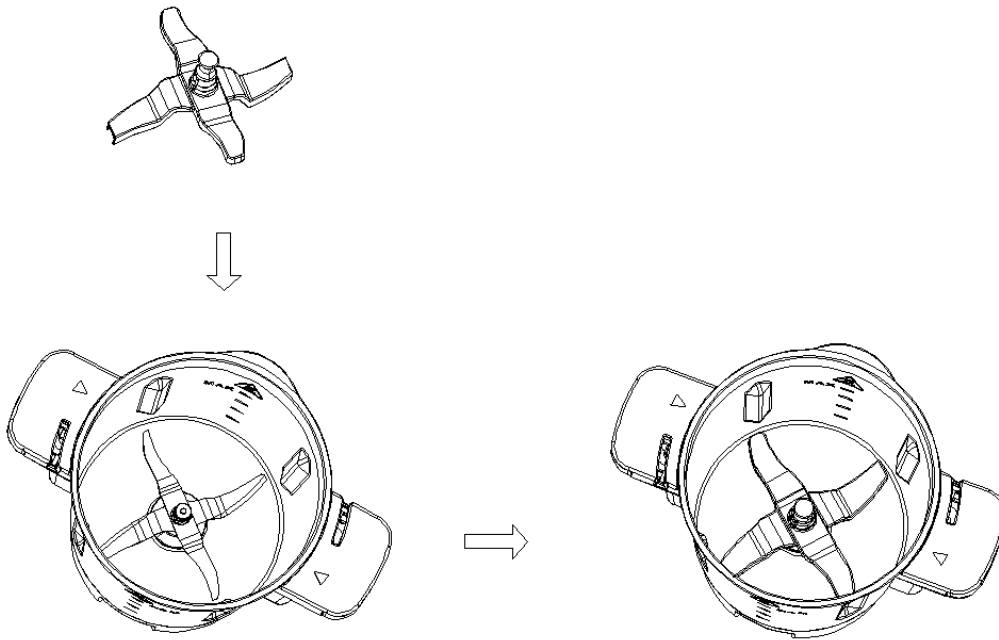
1. Installez la lame et le fouet, placez les ingrédients dans le bol
2. Placez le bol sur l'appareil.
3. Installez le bol sur l'appareil et assurez-vous qu'il tient bien en place.
4. Branchez l'appareil et faites-le démarrer.
5. Réglez la durée de votre choix, ainsi que la vitesse (1 à 5).
6. Vous entendrez un BIP au bout de 30 secondes, lorsque l'appareil aura arrêté de fonctionner automatiquement.
7. Après avoir utilisé le robot, éteignez-le. Retirez le couvercle du bol.
8. Retirez les aliments du bol.

Attention:

1. Ne faites démarrer l'appareil qu'après avoir vérifié que le fouet est bien en place!
2. N'ajoutez pas d'ingrédients durs, susceptibles d'endommager le fouet lorsque la lame tourne ou que le fouet est installé!

Utilisation de l'accessoire mélangeur (Protection de la lame)

Installation/extraction du cache-lame



1. Maintenez l'extrémité arrondie du cache-lame.

2. Insérez le cache-lame sur la partie supérieure de la lame. (Voir le schéma ci-dessus)

Si vous voulez retirer le cache-lame de la lame, maintenez simplement l'extrémité arrondie et retirez-la en le faisant pivoter dans les deux sens.

3. Pour cet accessoire, la vitesse est limitée aux vitesses 1 à 5. Autrement, le cache-lame pourrait se casser.

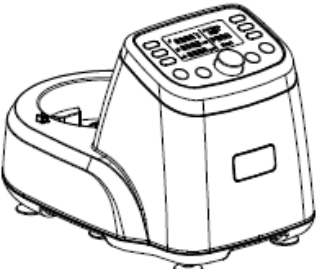
Attention:

1. Pour cet accessoire, la vitesse est limitée aux vitesses 1 à 5. Autrement, le cache-lame pourrait se casser.

2. La température maximum tolérée est de 100°C.

3. N'utilisez pas le cache-lame si vous mélangez des ingrédients liquides.

Code erreur:

Code	Explication	Solution
E01	Lorsque la machine chauffe: vérifiez le capteur de température NTC ou le circuit.	Contactez le centre d'assistance
E02	Pannes mécaniques	Renvoyez l'appareil auprès du fabricant pour le faire examiner
E03	<p>1. Le bol ne s'installe pas correctement sur son socle.</p>  <p>2. Impossible d'installer le couvercle du bol;</p>	<p>Éteignez la machine, installez le bol/fermez le couvercle/retirez le couvercle du bol/réinstallez dans la bonne position, puis redémarrez le robot.</p>



3. ou couvercle mal installé.



E04	<p>1. Les ingrédients sont présents en trop grande quantité ou la vitesse réglée est trop faible, ce qui empêche le moteur de fonctionner correctement.</p> <p>2. le moteur du robot est équipé d'un dispositif de sécurité contre les températures trop élevées. Après que la machine a fonctionné longtemps, le moteur chauffe beaucoup et le système de sécurité l'empêche de fonctionner.</p>	<p>1. Réduisez la quantité d'ingrédients ou réglez la vitesse sur une valeur plus élevée.</p> <p>2. Laissez le robot se "reposer" quelques minutes.</p>
E05	Brûlure à sec	Éteignez le robot et laissez-le refroidir, avant de le redémarrer.
E06	Pannes mécaniques	Renvoyez l'appareil auprès du fabricant pour le faire examiner
E07	Pannes mécaniques	Renvoyez l'appareil auprès du fabricant pour le faire examiner

Remarque: si les solutions proposées ne donnent aucun résultat, renvoyez l'appareil au fabricant pour le faire examiner.

Nettoyage

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise électrique.
2. Pendant le nettoyage, n'immergez jamais le bol dans l'eau.
3. Lorsque le bol a refroidi, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Veillez toujours à ce que les fiches de contact situées en bas du bol soient sèches et propres. Essuyez-les avec un chiffon humide.

4. Dévissez la vis de fixation et retirez toutes les pièces. Ne nettoyez pas le bol métallique ni les lames au lave-vaisselle!
5. N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les pièces et rendre le système dangereux.
6. La lame est très coupante! Manipulez-la avec précaution.
7. Nettoyez les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez les pi-ces après chaque utilisation. Rincez-les à l'eau chaude, puis séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de huiler la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter un peu d'eau chaude dans le bol savonneuse et faire fonctionner le robot à vitesse 1 pendant quelques secondes.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2002/96EC sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leurs revendeurs concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil. Si vous procédez à la mise à la casse de votre ancien appareil, veillez à mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Danger :

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil, s'il présente des traces de dégradation ou si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée. Si le cordon d'alimentation est défectueux il est important de le faire remplacer auprès du service après vente afin d'éliminer tout danger.

Seuls des personnes qualifiées et agréées sont autorisées à procéder aux travaux de réparation de votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes risque d'augmenter sensiblement le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts découlant d'une manipulation non conforme, d'une dégradation intentionnelle ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie de l'appareil. Cela vaut aussi en cas d'usure normale des accessoires de l'appareil.

Important !

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

Garantie :

Votre appareil est garanti 1 an. La garantie ne couvre pas l'usure et la casse suite a une mauvaise utilisation de l'appareil.



Distribué par EUROMENAGE
ZI Paris Nord II 120 Allée des Erables
93420 Villepinte France