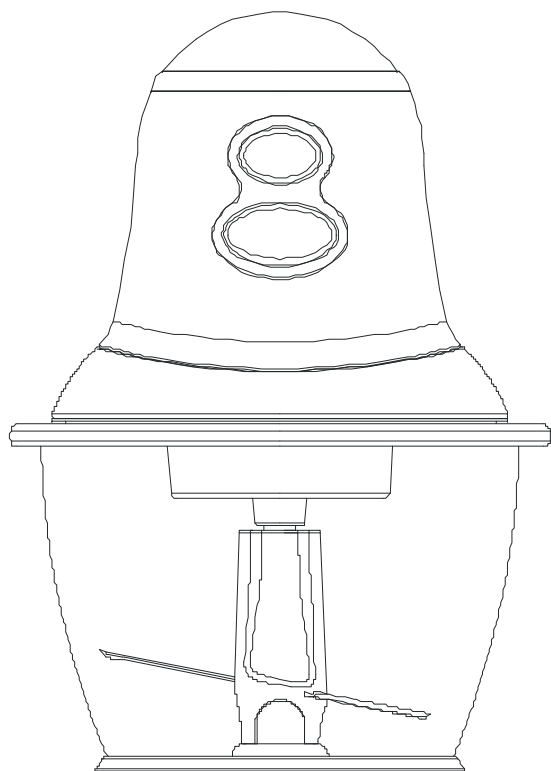




Hachoir à Aliments Electrique
Modèle pour GOURMET
MANUEL D'UTILISATION



ROHS

CE

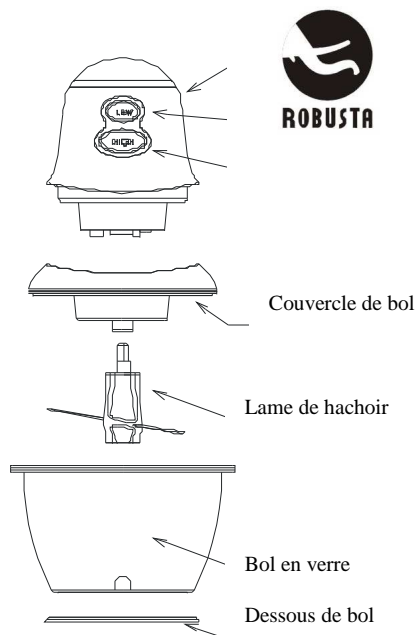


ATTENTION:

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



Nom des Composants



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

1. Monter la lame du hachoir, puis placer les aliments à l'intérieur.

① Pour hacher la viande, il est bon de retirer d'abord les os, la peau et les tendons. Ne pas traiter plus de 250 g à la fois. Ne pas trop remplir.

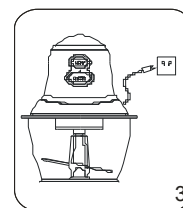
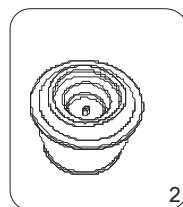
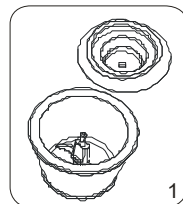
② Pour traiter des fruits et légumes, les préparer en les découpant grossièrement en cubes, enlever tous les noyaux et gros pépins, éplucher si nécessaire (50 à 100 g à la fois). Ajouter des cubes de glace ou un autre liquide ou de la sauce, selon ce qui est approprié, puis traiter 10 à 15 secondes.

2. Placer les aliments dans le bol selon le point 1 ci-dessus, puis placer le couvercle sur le bol et vérifier que l'axe de la lame est bien dans le trou du couvercle et en position centrale.

NOTA : Quand vous placez le couvercle, vérifier que le joint d'étanchéité en silicone est en position correcte (vérifier toujours avant l'utilisation), le couvercle devant être horizontal.

3. Placer le capot du moteur en position correcte après avoir remis en place le couvercle, puis brancher l'appareil.

NOTA : Il y a dans le bloc moteur un interrupteur de sécurité. Appuyer sur le bouton du haut pour le fonctionnement à faible vitesse, sur celui du bas pour la grande vitesse.



Précautions de Sécurité

1. Attention aux bords de la lame qui sont tranchants, d'où une nécessité de prudence pour le fonctionnement et le nettoyage.
2. Ne jamais brancher sur le secteur si l'appareil n'est pas complètement assemblé et toujours débrancher avant de démonter l'appareil ou de manipuler la lame.
3. Ne jamais employer un accessoire non autorisé.
4. Ne pas laisser le surplus de cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher une surface chaude.
5. Vérifier que vos mains sont sèches avant d'appuyer sur le bouton et pendant le fonctionnement, et placer l'appareil sur une table plane et sèche pour le faire fonctionner.
6. Ne jamais mal utiliser votre hachoir et ne l'employer que pour l'usage prévu et ménager.
7. Si le bloc moteur est humide ou s'il y eu une quelconque projection de liquide pendant le fonctionnement, couper l'alimentation et débrancher. Remettre en service après séchage.
8. Débrancher l'appareil pour le déplacer. Couper l'alimentation et le laisser s'arrêter avant de le démonter.
9. Manipuler la lame de coupe avec beaucoup de précaution ; elle est très tranchante.
10. Ne jamais utiliser un appareil endommagé. Le faire vérifier ou réparer par un professionnel.
11. Ne jamais laisser l'alimentation ou le cordon être humides afin d'éviter les fuites de courant.
12. Ne jamais utiliser une fiche ni un cordon d'alimentation endommagés.
13. Ne jamais mettre trop d'aliments dans le bol. Ne pas laisser déborder.
14. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ni par des infirmes sans supervision.
15. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil et ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
16. En cas de non fonctionnement, contacter soit le fabricant soit le SAV le plus proche de votre domicile en consultant la rubrique SAV sur le site www.robusta.fr

NOTES

- ⚡ Ne pas faire fonctionner l'appareil de façon continue plus de 20 secondes. Le laisser refroidir pendant une minute entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
- ⚡ Ne jamais faire fonctionner le hachoir d'aliments si le bol est vide.
- ⚡ Ne jamais faire fonctionner le hachoir d'aliments avec le bol rempli de liquide.
- ⚡ Retirer tous les emballages y compris les capots plastiques de la lame de coupe. Il est indispensable de retirer ces capots qui ne servent qu'à protéger la lame pendant la fabrication et le transport.
- ⚡ Utiliser un chiffon pour essuyer le moteur. Ne jamais le laver dans l'eau ni dans un autre liquide.
- ⚡ Des aliments peuvent se décolorer. Cela ne peut pas détériorer le plastique ni affecter la saveur des aliments.
- ⚡ Toujours arrêter et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.



Blender GOURMET



Manuel d'utilisation

ROHS

CE



ATTENTION:

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



INTRODUCTION

Caractéristiques

1. Idéal pour le mixage des fruits ou légumes et le broyage des cubes de glace.
2. Grande et petite vitesse et commande de la vitesse de broyage de la glace.
3. Interrupteur de sécurité intégré et protection contre la surchauffe du moteur.
4. Eléments séparés, faciles à utiliser et à nettoyer.

AVANT L'UTILISATION

S'assurer que l'interrupteur est dans la position "0". Vérifier que le bol en verre, le support de lame, et le joint d'étanchéité sont assemblés correctement (nota : s'assurer que l'appareil est débranché de la prise d'alimentation).

1. Le couvercle doit être en place pendant le fonctionnement et il est nécessaire que le bol soit assemblé correctement.
2. Choisir la vitesse dont vous avez besoin : "1" et "2" sont à fonctionnement continu et la position BROYAGE DE LA GLACE ne fonctionne qu'une seule fois quand on la presse.

Sécurités

Lire ceci avec soin avant utilisation

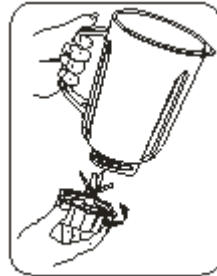
1. Avant utilisation, laver tous les éléments qui viennent en contact avec les aliments.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas mettre le carter ou l'alimentation dans l'eau ni dans un autre liquide et ne pas utiliser au voisinage d'une source d'eau.
3. Cet appareil ne doit être employé que par un adulte responsable ou sous la supervision de celui-ci.
4. S'assurer que la fiche est débranchée avant utilisation ou nettoyage.
5. Ne jamais toucher l'élément actif pendant le fonctionnement.
7. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, s'il fonctionne mal ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Consulter le SAV agréé le plus proche de votre domicile dans la rubrique SAV sur le site www.robusta.fr
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne jamais laisser pendre le cordon sur la table.
10. Ne jamais mettre votre main ni d'autres objets dans le bol pendant le fonctionnement.
11. Être prudent avec la lame car celle-ci est très aiguisée.
12. Afin d'éviter tout accident, ne jamais laisser assemblé le support de lame quand l'appareil n'est pas en utilisation.
13. Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement.
14. S'assurer que le couvercle est en position correcte avant utilisation.
15. Enlever le couvercle intérieur quand vous mixez un liquide très chaud.
16. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
17. L'appareil est destiné à l'usage ménager et non à l'utilisation commerciale.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à perceptions physiques ou capacités mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles bénéficient d'une supervision ou d'une instruction se rapportant à l'emploi de cet appareil données par une personne responsable de leur sécurité.
19. NE PAS LAISSER LES ENFANTS TOUCHER CET APPAREIL
20. Ne jamais mettre de liquide bouillant ou très chaud au risque de faire exploser le verre du bol.

USAGE MENAGER SEULEMENT. NON ADAPTE A L'EMPLOI A L'EXTERIEUR. NE PAS LAISSER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE QUAND IL EST EN UTILISATION. LE RANGER A L'ABRI DE LA LUMIERE DIRECTE DU SOLEIL. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

MODE D'UTILISATION

1. Tourner le support de lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pattes sur le bol soient complètement verrouillées.

NOTA : Si le support de lame n'est pas complètement verrouillé dans le bol, cela entraînera une fuite ou endommagera le moteur.



2. Placer les fruits dans le bol afin de les mixer.

Nota : Préparer tous les fruits et légumes en vue de leur traitement dans le bol en les tranchant grossièrement sous forme de cubes. Oter les noyaux et gros pépins. Eplucher au besoin (100 à 150 g sont nécessaires).



3. Placer correctement le couvercle sur le bol afin d'éviter une projection de jus.

NOTA ; Vérifier que le couvercle est placé correctement sur le bol.



4. Ajouter de l'eau ou du lait froids dans le bol au moyen du trou.

NOTA : La quantité maximale qui peut être ajoutée est de 1000 ml, la quantité minimale est de 250 ml. La température maximale des ingrédients est de 80°C.

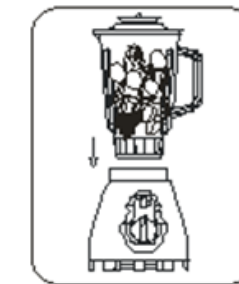


5. → Tourner à fond le couvercle intérieur dans le couvercle.
NOTA : Tourner à fond le couvercle intérieur dans le couvercle sous peine de projection de liquide à l'extérieur.

☒



6. Placer le bol de verre verticalement dans le corps principal.
NOTA : L'appareil ne fonctionne que si le bol est placé correctement.



☒

Instruction

1. Placer les fruits et légumes dans le bol de verre.
2. Placer le couvercle sur le bol. Insérer en outre le couvercle intérieur dans le trou et tourner à fond dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.
3. Fonctions de l'interrupteur
 - Vitesse 1 Mixage de liquides
 - Vitesse 2 Mélange de solide et de liquides mixés
 - BROYAGE DE GLACE Nettoyage et broyage de glace

NOTA

Le broyage de glace est adapté au broyage et à la désintégration de la glace. Ne pas l'utiliser pendant un long laps de temps, mais vous pouvez utiliser ce bouton plusieurs fois de suite. Après utilisation du mixer, retirer le bol de verre du corps principal.

CONSEILS

1. Pour obtenir le meilleur résultat, ne pas placer trop de solides dans le bol en une seule fois.
2. Préparer tous les fruits et légumes pour le traitement en les coupant grossièrement en cubes de 2 à 3 cm.
3. Quand vous mixez solide et liquide, placer d'abord un peu de liquide dans le bol et ajouter ensuite du liquide par le trou.
4. Appuyer sur le couvercle pendant le fonctionnement.
5. Soyez prudent pour le mixage de liquides chauds. Eviter de mettre des liquides très chaud ou bouillant.
6. Il vaut mieux utiliser le bouton de broyage de glace pour mélanger des solides ou des liquides épais afin d'éviter l'endommagement de la lame.

7. Préparer tous les fruits et légumes pour le traitement en les coupant grossièrement en cubes, enlever les noyaux ou les gros pépins (100 g à 150 g), puis ajouter du liquide ou un quelconque autre mélange parfumé, mixer 10 à 30 secondes pour obtenir un jus délicieux.
8. Ajouter du liquide dans le bol, puis mettre des cubes de glace et le placer sur le corps principal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyer et sécher tous les éléments après utilisation.

NOTA : S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE AVANT NETTOYAGE.

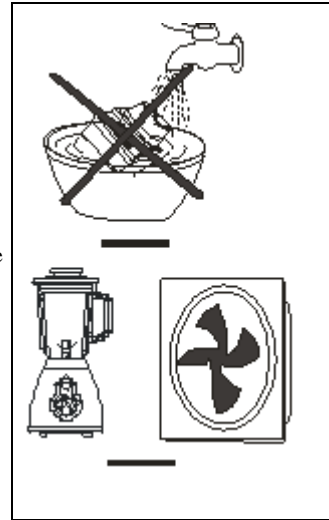
2. Couper l'alimentation de l'appareil et le débrancher. Tourner le bol de verre dans le sens des aiguilles d'une montre pour le désolidariser du corps principal, vider tout ce qui peut rester dans le bol et désolidariser la lame du support de lame.
3. Laver le couvercle du bol en verre, le couvercle intérieur et le support de lame dans de l'eau savonneuse chaude. Ce lavage peut se faire au lave-vaisselle, à condition de placer les éléments dans le plateau supérieur et de les laver à basse température. Ne pas dépasser 50°C. Assembler le support de lame après le lavage. Utiliser un chiffon pour essuyer la surface du corps principal.
4. Après nettoyage, assembler d'abord la lame sur le support de lame, puis placer le joint d'étanchéité sur le support de lame en acier inox, et tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et finalement faire tourner l'ensemble du bol sur le corps principal.
5. Il vaut mieux nettoyer la lame, le support de lame et l'arbre d'entraînement une fois par mois ; il est suggéré de brosser l'arbre de la lame et l'arbre de transmission avec de l'huile comestible, afin de les maintenir lubrifiés.

6. Ne jamais placer le moteur ni le corps principal dans l'eau pour les nettoyer

(fig. 1). Ne nettoyer qu'avec un chiffon humide.

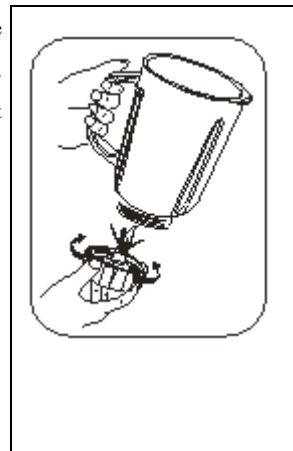
7. L'appareil est adapté à une utilisation avec un moteur maintenu en bon état.

S'il n'est pas utilisé, le ranger dans un endroit sec et ventilé afin d'éviter que le moteur ne souffre pas de l'humidité.



Démontage

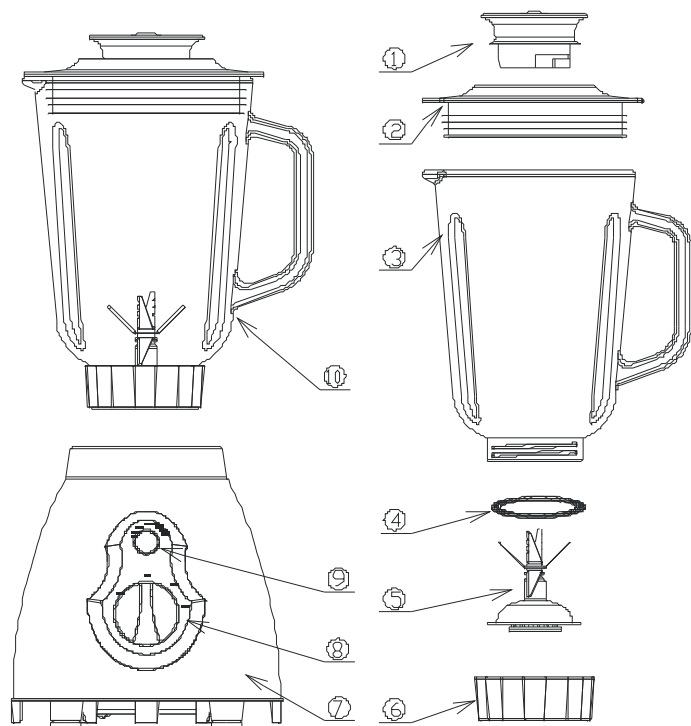
1. Saisir la poignée d'une main, tourner le support de lame du bol dans le sens des aiguilles d'une montre ; on peut alors dévisser l'engrenage en caoutchouc et retirer la lame pour la nettoyer.



NOTA : Etre prudent et prendre des précautions car les bords sont très aiguisés.

2. Assembler le support de lame conformément au manuel.
3. On peut sortir le joint d'étanchéité en utilisant un objet mince et le nettoyer, et le remettre ensuite sur le support de lame.

Nom des composants



NOM DU COMPOSANT :

- | | | |
|------------------------|-----------------|--------------------|
| 1. COUVERCLE INTERIEUR | 2. COUVERCLE | 3. BOL EN VERRE |
| 4. JOINT D'ETANCHEITE | 5. LAME | 6. SUPPORT DE LAME |
| 7. CORPS PRINCIPAL | 8. INTERRUPTEUR | 9. BROEUR DE GLACE |
| 10. ENSEMBLE DU BOL | | |