

KITCHENCOOK

CUISIO SPIRIT BLACK EDITION

MANUEL D'UTILISATION ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION CONNECTÉ WiFi



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.

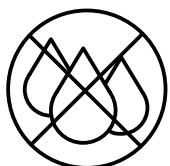
L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.

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 !

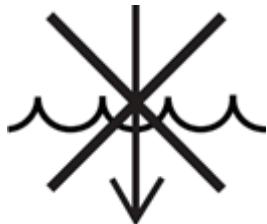


Mise en garde : évitez tout débordement sur le connecteur.

Risque de court-circuit !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(s) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.**



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 dépassiez 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.

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

Ne faîtes 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 dépassiez 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, veillez à toujours débranchez 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.

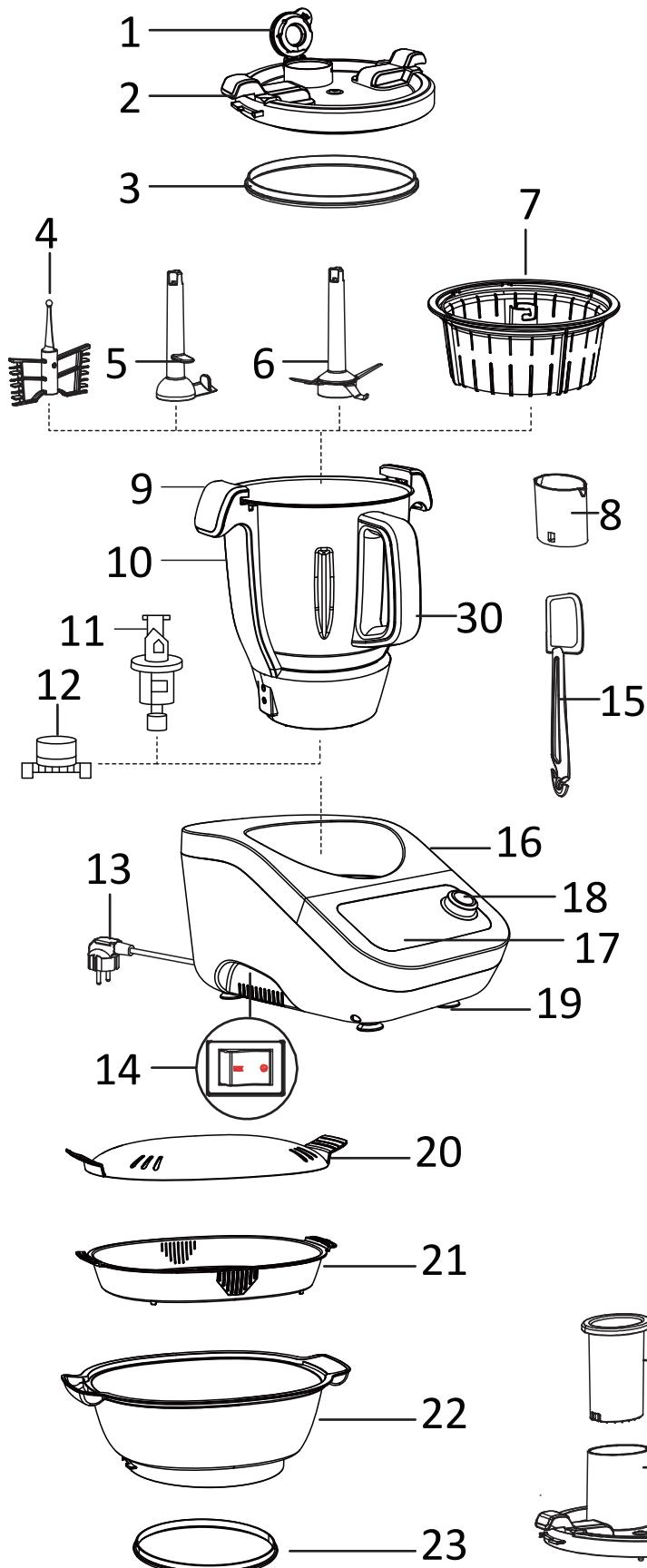
Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.

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	Fonction cuisson	1000 W				
Puissance totale	1300 W	Fonction mixeur	600 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	Description antenne	Antenne interne PIFA, 4 dBi				
Nombre de canaux	13 canaux	Puissance radio	17 dBm				
Espacement entrecanaux	5 MHz	Technologie WIFI	802.11 B/G/N (2.4 GHz)				



1.Clapet du couvercle
2.Couvercle principal
3.Joint d'étanchéité du couvercle

4.Fouet papillon

5.Palette à remuer

6.Bloc a 4 lames

7.Petit panier vapeur

8.Verre doseur

9.Poignée

10.Bol de mixage de 3L

11.Axe d'entraînement du bol

12.Verrou

13.Cordon d'alimentation

14.Bouton marche/arrêt

15.Spatule

16.Base de l'appareil

17.Ecran tactile 7"

18.Bouton rotatif

19.Pieds antidérapants

20.Couvercle vapeur

21.Bol vapeur

22.Plateau vapeur

23.Joint d'étanchéité du bol vapeur

24.Poussoir

25.Chef

26.Couvercle robot hachoir

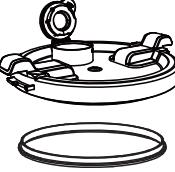
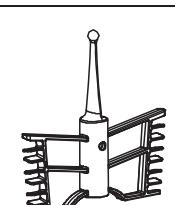
27.Joint d'étanchéité du couvercle robot hachoir

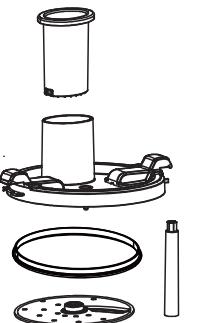
28.Disque réversible découpe légumes (râper/trancher)

29.Axe d'entraînement du disque découpe légumes

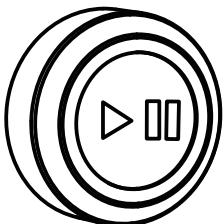
30.La poignée du bol

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES

Schéma	Utilisation et réglages conseillés	Programme à utiliser	Avertissement
	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	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.
	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	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.
	Bloc a 4 lames Pour hacher, mixer, émincer et piler des glaçons. Durée :90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 a 12	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.
	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	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.
	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	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 dures. Ne pas utiliser plus de 10 minutes consécutives.
	Verre doseur Pour doser les ingrédients. Pour retirer le petit panier vapeur du bol.	X	DANGER ! Lors du retrait du petit panier vapeur, veillez à bien verrouiller le verre doseur sur le petit panier vapeur.
	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	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 : -Un couvercle transparent et résistant, -Un bol vapeur, -Un plateau vapeur. 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>	Vapeur	<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. Durée : 10 sec à 1 minute MAX Température : pas applicable Vitesse : 4 à 6</p>	Râper /Trancher	<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>	X	<p>DANGER : N'utiliser la spatule lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p>

PANNEAU DE CONTRÔLE



Fonction du bouton rotatif

- 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.
- 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.
- Maintenez ce bouton en appui pour arrêter le programme lancé.
- Après avoir paramétré votre programme ou sélectionné votre recette, appuyez sur ce bouton pour le lancer.
- 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
	Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de l'appareil.
	Appuyez sur cette touche pour accéder à la fonction pesage. Plages de mesures : de 0 à 5 kg max. Graduation : 5 g
	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.

	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 4 minutes
	Température de cuisson	0	de 0°C ou 37°C
	Vitesse	1	1-3
	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	120°C	de 100°C ou 120°C
	Vitesse	0	de 0 a 3
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode cuisson Mijoter préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	4 hour	de 0-8 hour
	Température de cuisson	90°C	de 37°C ou 95°C
	Vitesse	1	Non
	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
	Vitesse		
	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
	Vitesse		
	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		
	Vitesse		

	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

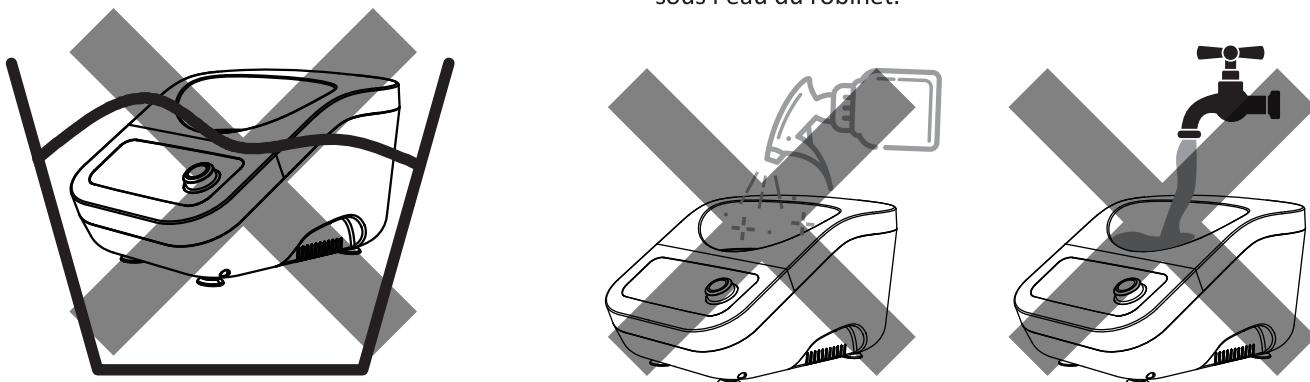
- 1.Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
 - 2.Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
 - 3.Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.
- Vous pouvez laver les accessoires ci-dessous au lave-vaisselle, veillez à suivre les consignes de lavage.

Tous les accessoires sont compatibles au lave-vaisselle.

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

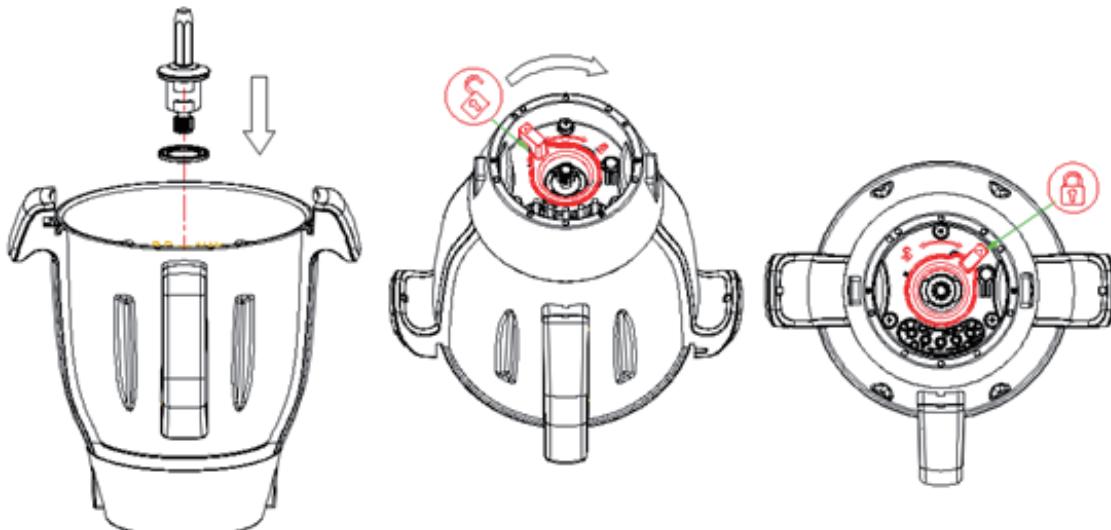
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.

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.

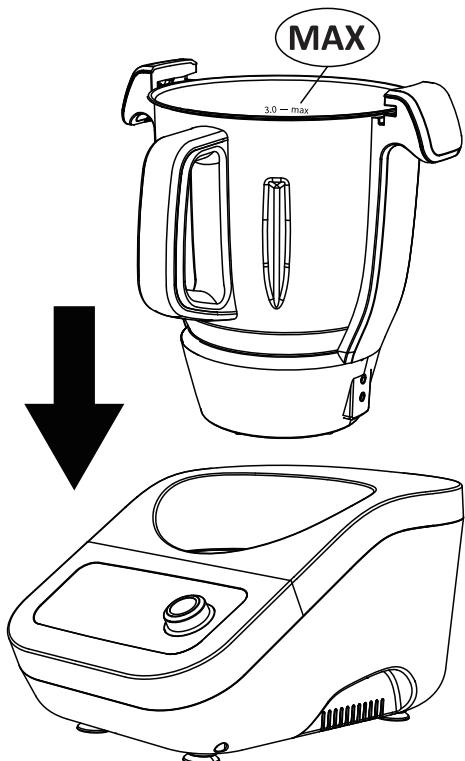


Placez l'axe d'entraînement correctement verrouillé dans le bol.

Assurez-vous que la flèche sur la serrure du bol est alignée avec l'icône de la serrure sur le bol.



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.

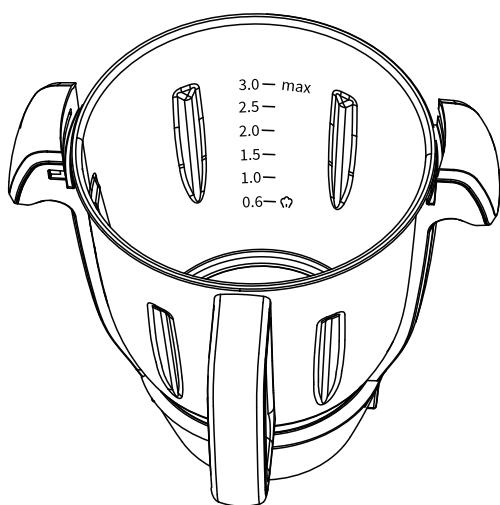
ATTENTION ! Si vous rencontrez de la résistance lors de l'insertion du bol dans la base, procédez comme suit :

*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.

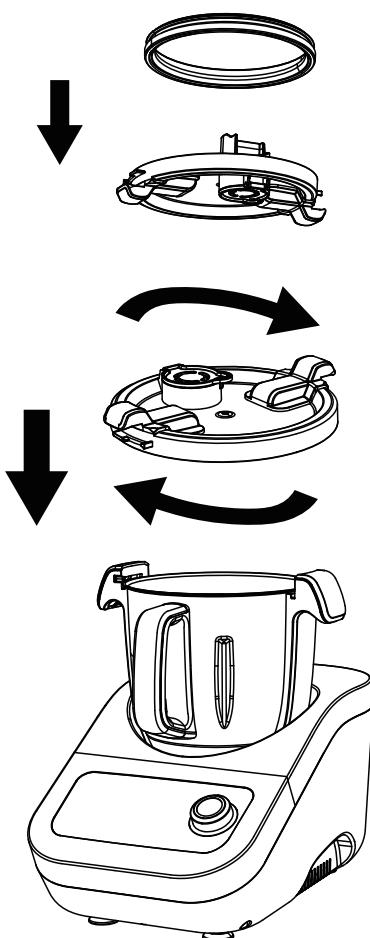
Veillez à ce que le clapet du couvercle principal soit toujours fermé lorsque l'appareil est en mode mixage.

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

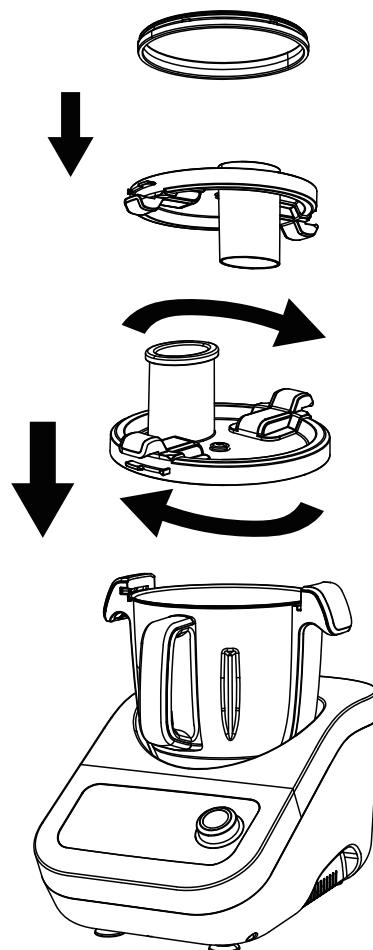
La fonction pesage n'est pas disponible lorsque le couvercle est verrouillé sur le bol de mixage.

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.

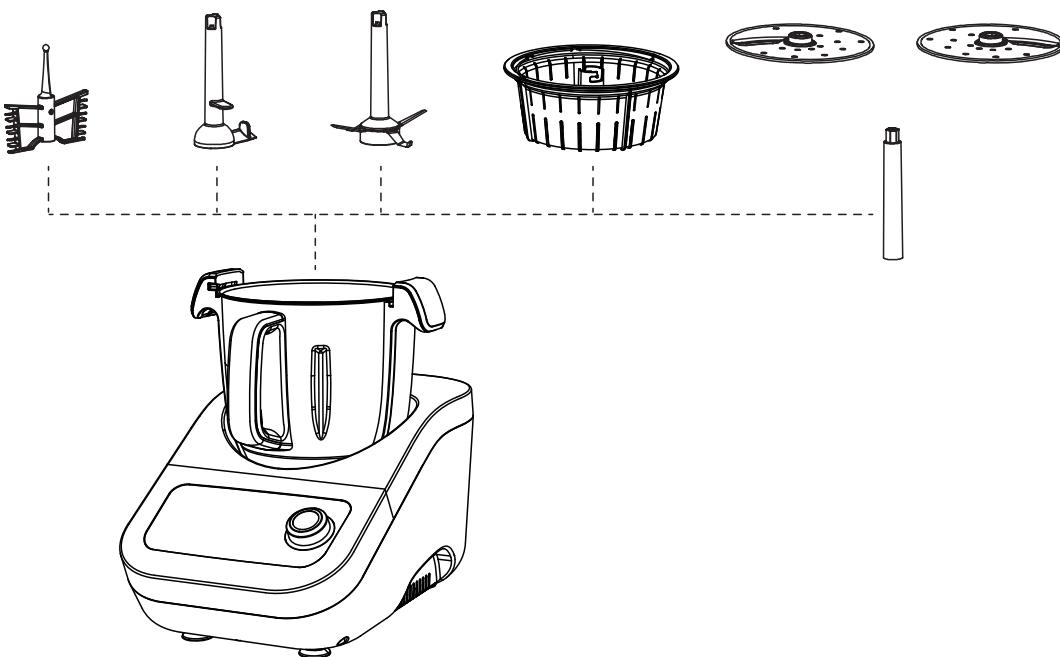


Indique que le couvercle est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

ATTENTION ! 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	
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	
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	
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

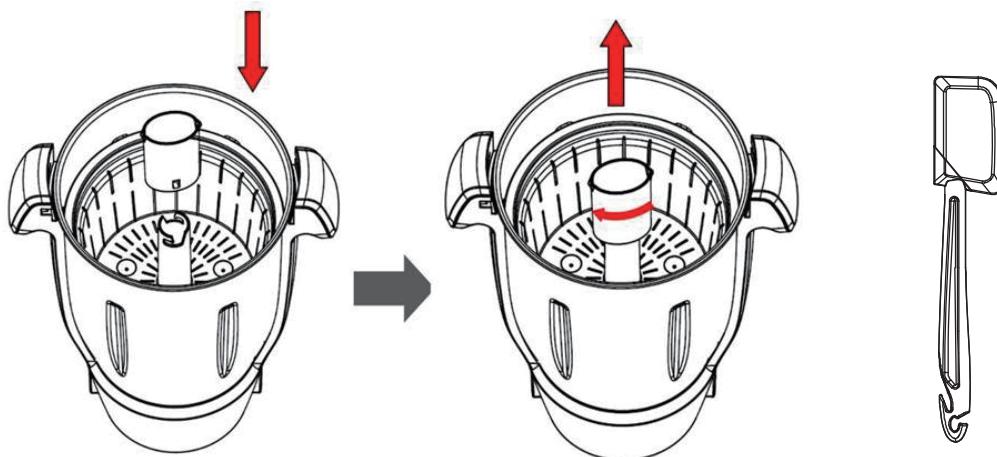
1. Insérez le bloc à lames sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez inversement pour retirer la palette du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur 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	Durée	25 minutes
		Température de cuisson	100°C
		Vitesse	1



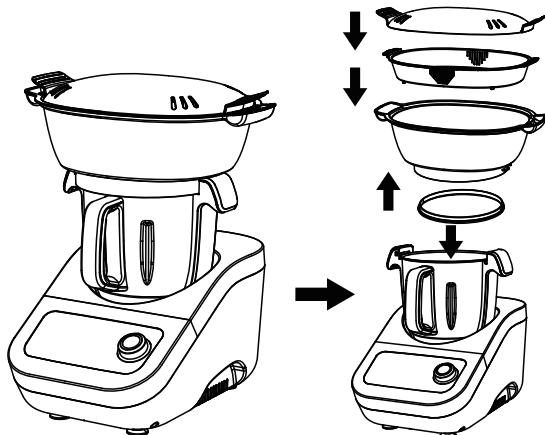
En fin de cuisson, retirez le couvercle principal du bol de mixage.

Portez des gants de cuisine et utilisez le verre doseur pour retirer le panier vapeur du bol de mixage.

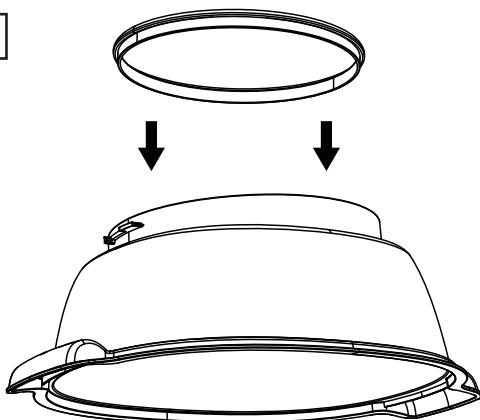
Vissez le verre doseur dans la fente du tube central du panier vapeur et faites-le tourner pour le verrouiller au panier.

Retirez doucement le panier vapeur pour éviter tout risque de brûlures.

Ensemble cuisson vapeur : installer et retirer les accessoires en mode cuisson vapeur



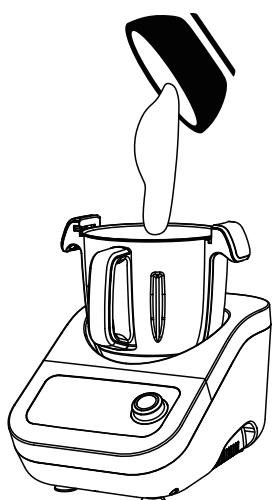
1



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.

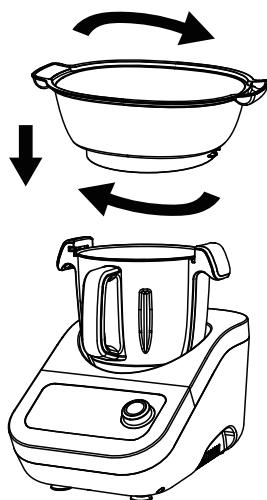
2



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

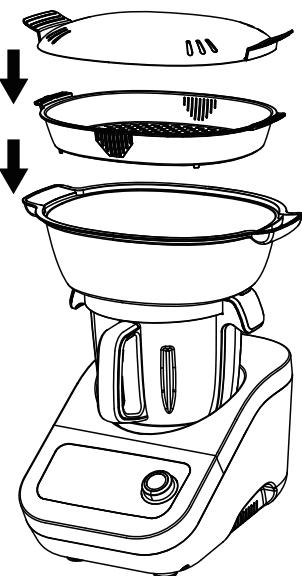
Remarque : vous n'avez pas besoin d'installer la palette à remuer ou le bloc à 4 lames dans le bol.

3



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.

Selectionnez 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.

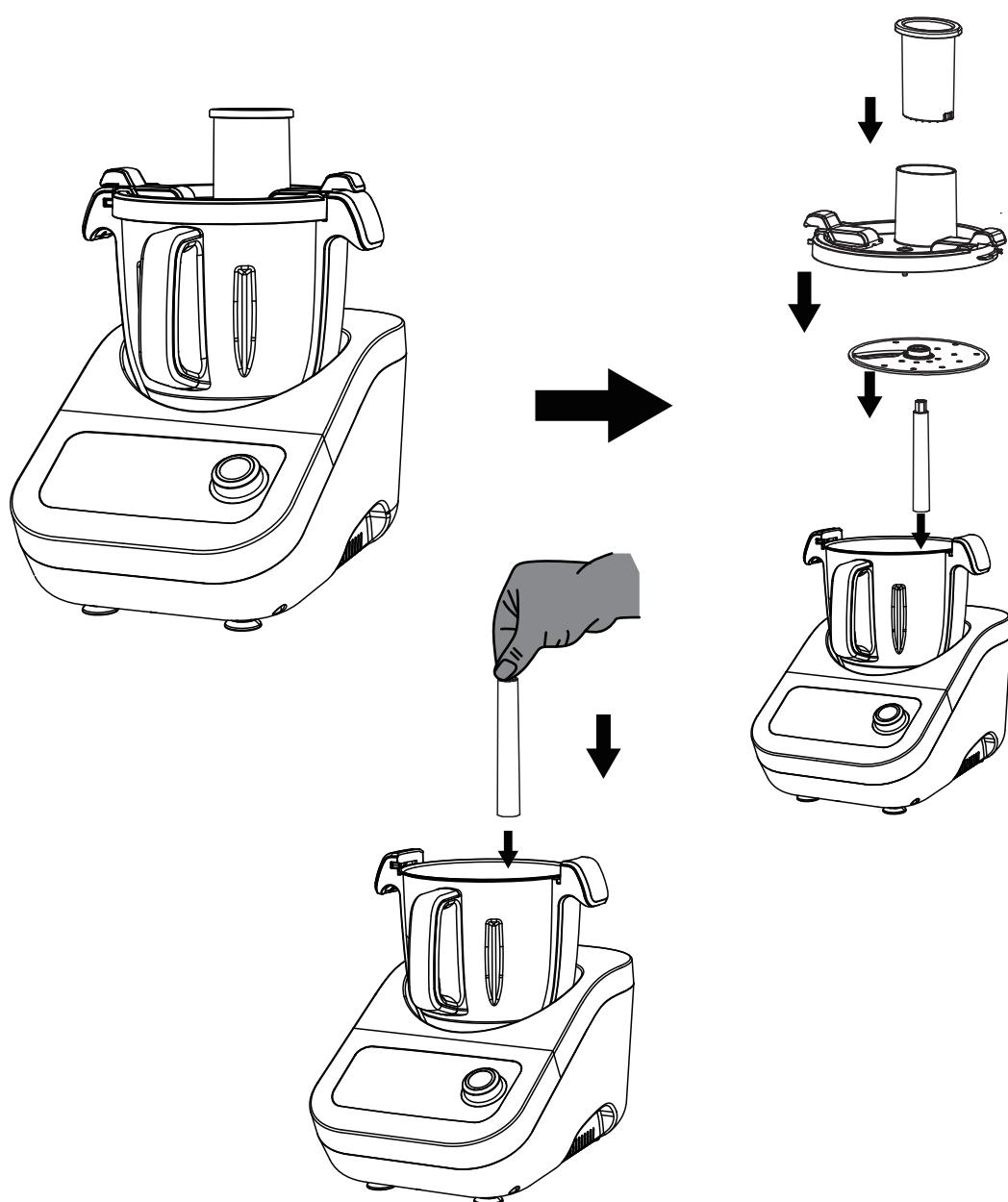


Indique que le bol vapeur est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

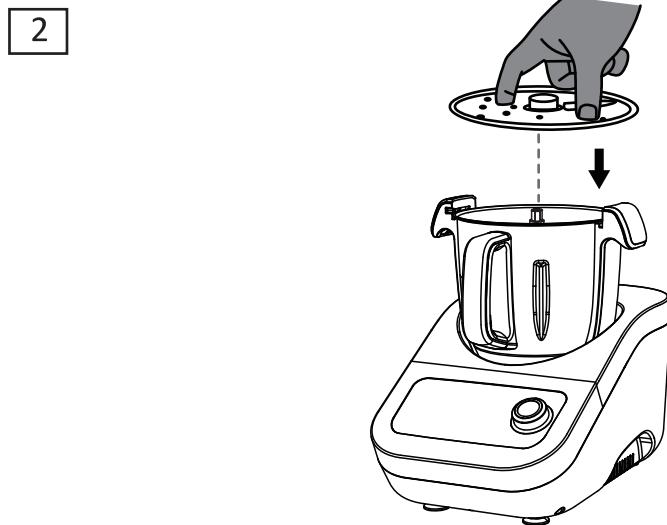
ATTENTION ! L'appareil ne fonctionnera pas si le bol vapeur n'est pas correctement verrouillé sur le bol de mixage.

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.).



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



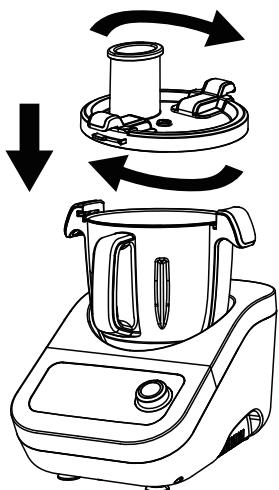
Saisissez le disque par les deux trous ronds, l'un avec le pouce et l'autre avec l'index ou le majeur. Insérez le disque sur le sommet de l'axe.

Attention ! Le disque réversible est très tranchant !

Soyez prudent lorsque vous le manipulez.

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

3



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 :

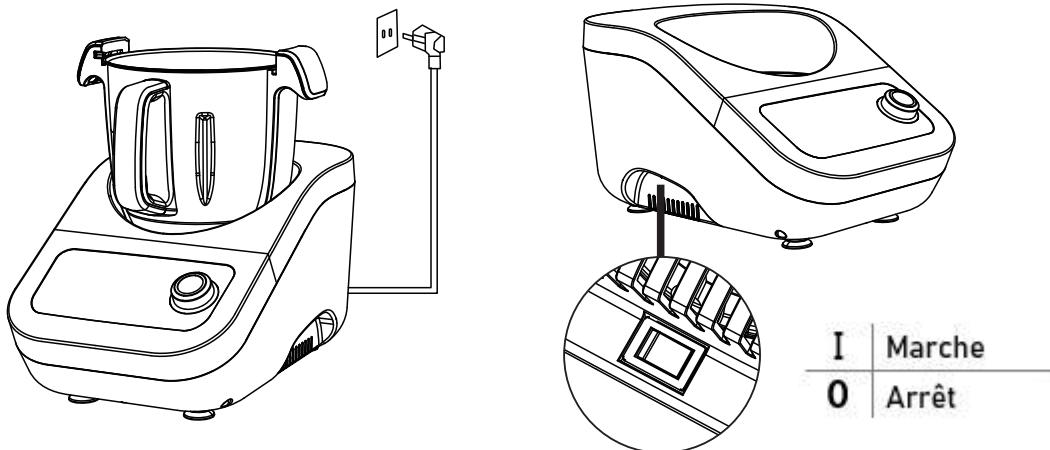
Préparation	Ingrédients	Mode opératoire :	
		Sélectionnez le programme automatique	
		« Râper/Trancher ».	
Carottes râpées	Carottes : 300 g, épluchées	Durée	30 secondes
		Température de cuisson	/
		Vitesse	5

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 situé 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.

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.

Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.

Séchez-le complètement.

Tous les accessoires sont compatibles au lave-vaisselle.

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.

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 indiquées ci -dessous :

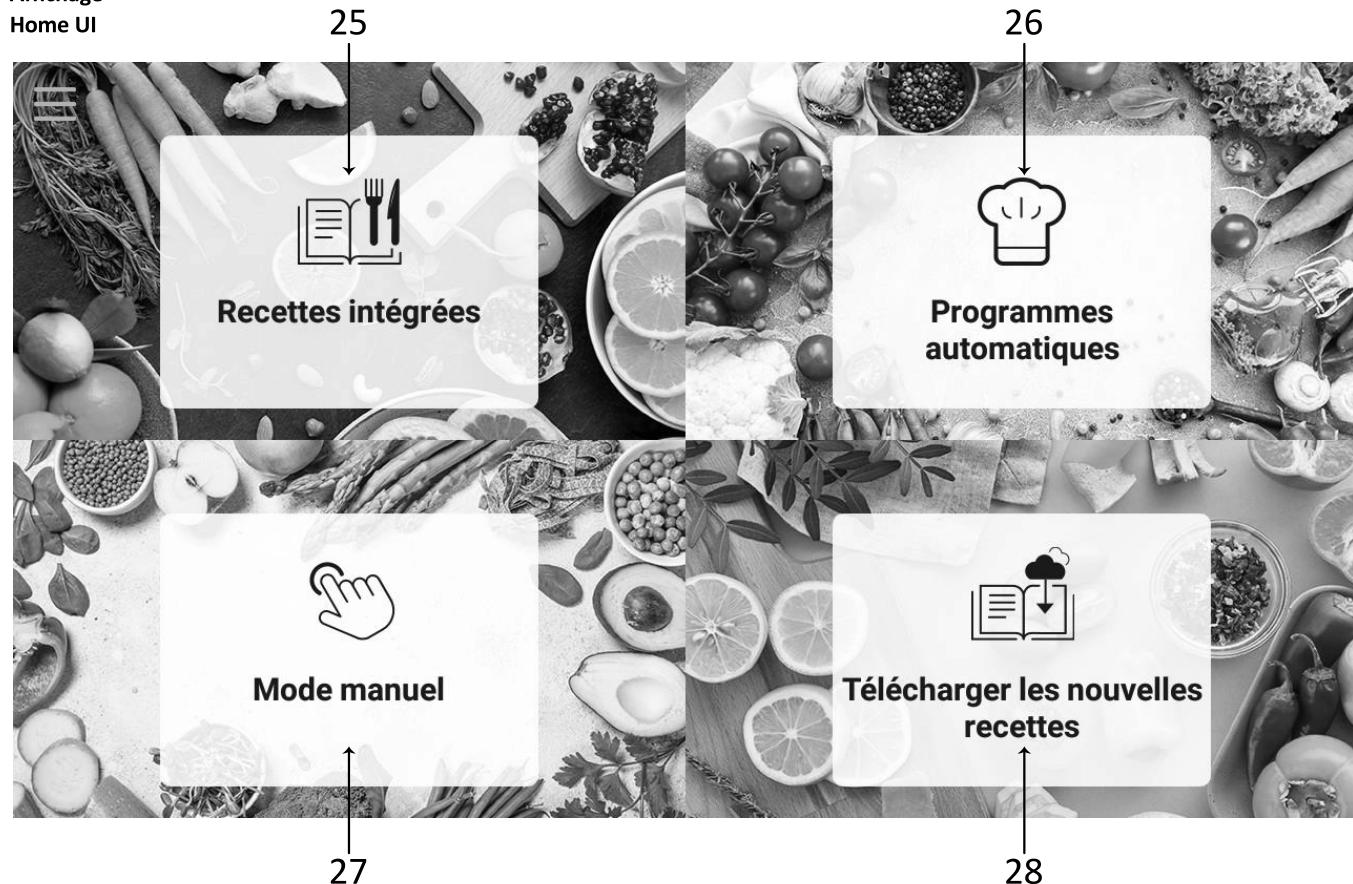
- veillez à toujours utiliser le bol rempli en mode cuisson,
- ne pas cuisiner sur une longue période (plus de 3h) à plus de 90°C,
- laissez l'appareil reposer 10 minutes après un programme pétrissage,
- après un programme hacher/mixer, laissez l'appareil reposer de 15 minutes selon l'intensité d'utilisation. 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.

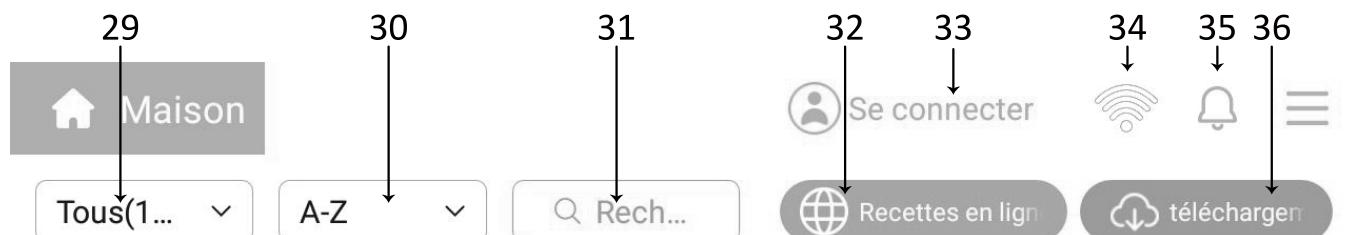
Première mise en marche de l'appareil et connexion à internet

Affichage

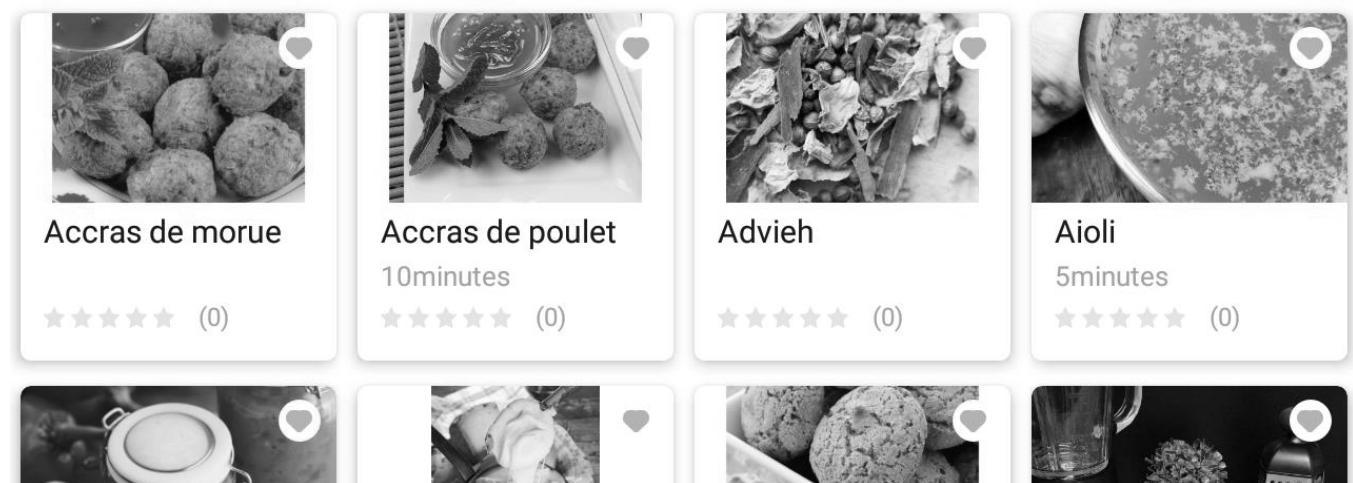
Home UI



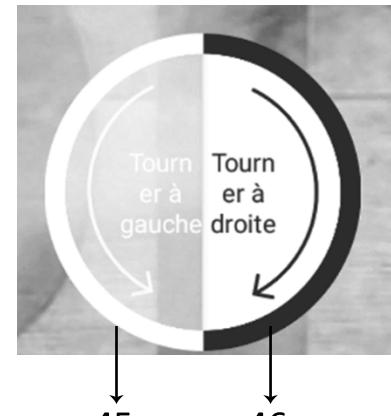
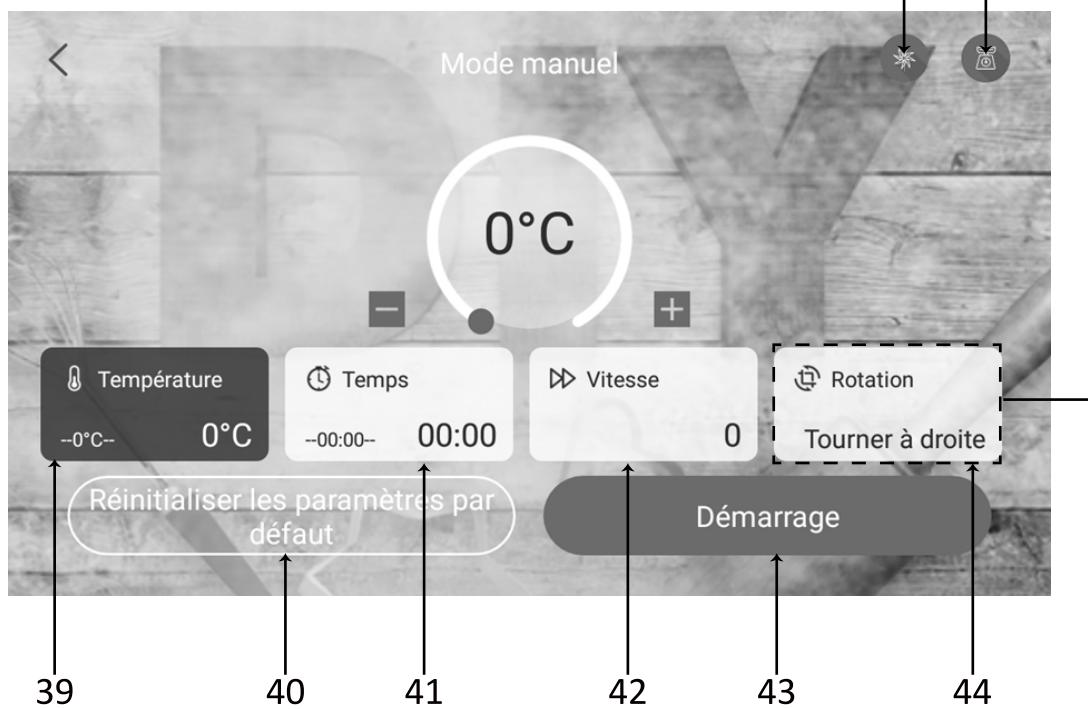
Interface utilisateur pour les recettes intégrées



Tous A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T L



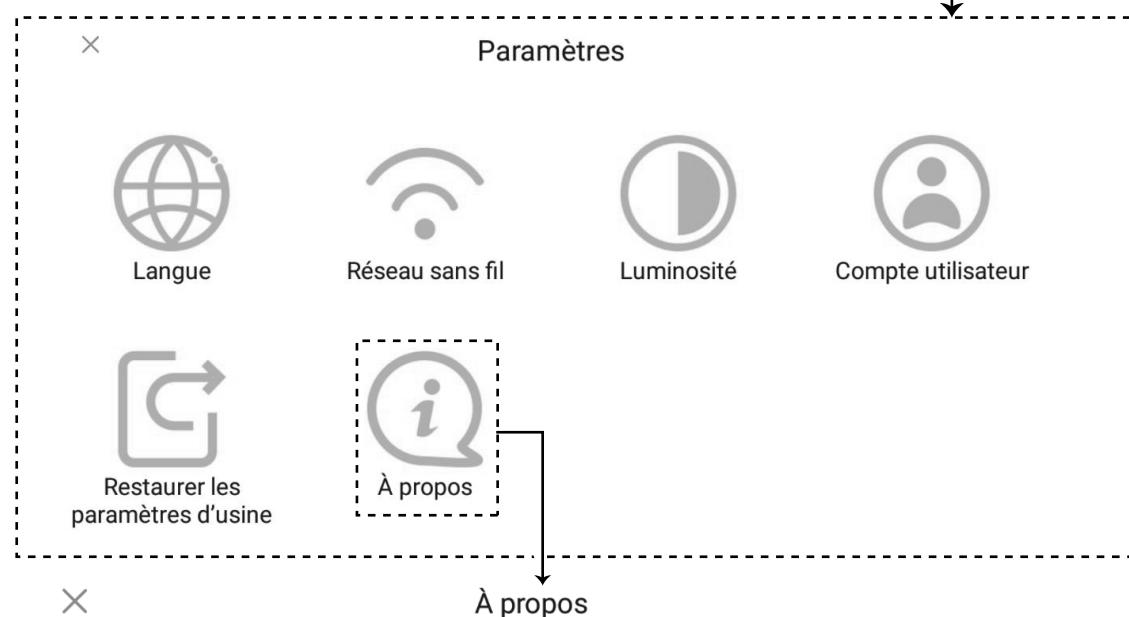
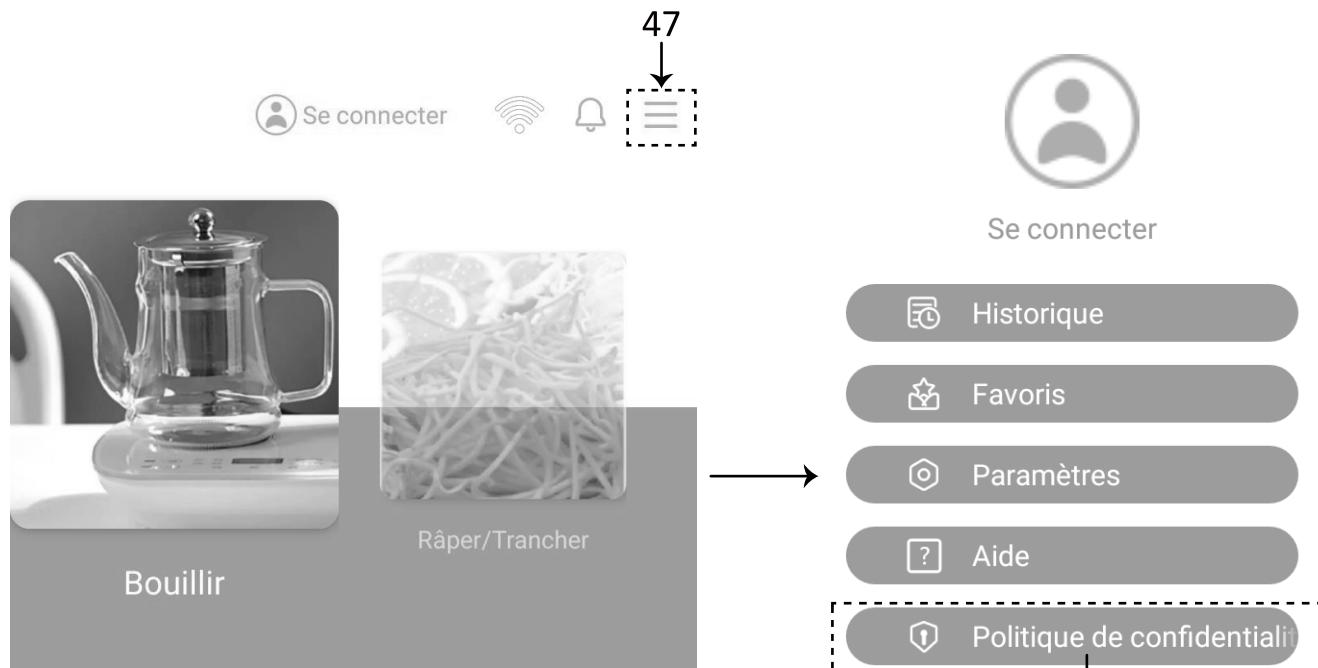
Cuisson manuelle Interface utilisateur



Interface utilisateur pour la programmation automatisée



Configuration de l'interface utilisateur



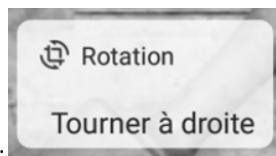
50 →	Mise à jour de la recette	← 48
APK	v1039.0361.240620171	← 48
MCU	22P2S16402	
FW	036I05H_V1.02.01_240621	← 49
SN	036I20070020123010190003	
Modèle	2007	

Icônes clés

Num.	Nom	Num	Nom	Num.	Nom	Num.	Nom
25	Recettes intégrées	32	Recettes en ligne	39	Réglage de température	45	Tourner à gauche
26	Programmes automatiques	33	Compte utilisateur	40	Rétablir les paramètres par défaut	46	Tourner à droite
27	Cuisson manuelle	34	Réseau sans fil	41	Réglage de temps	47	Paramètres
28	Télécharger les recettes	35	Notifications	42	Réglage de la vitesse	48	Mise à jour du logiciel
29	Catégories de recettes	36	Télécharger les recettes	43	Démarrage	49	Mise à jour Android
30	Arrangement des recettes	37	Bouton turbo	44	Rotation de l'axe	50	Mise à jour des recettes
31	Recherche de recettes	38	Balance				



Faites glisser les icônes correspondantes pour régler la "TEMPÉRATURE", le "TEMPS" et la "VITESSE". Cliquez sur les minutes ou les secondes de



l'icône "TEMPS" pour régler rapidement le temps de cuisson exacte.

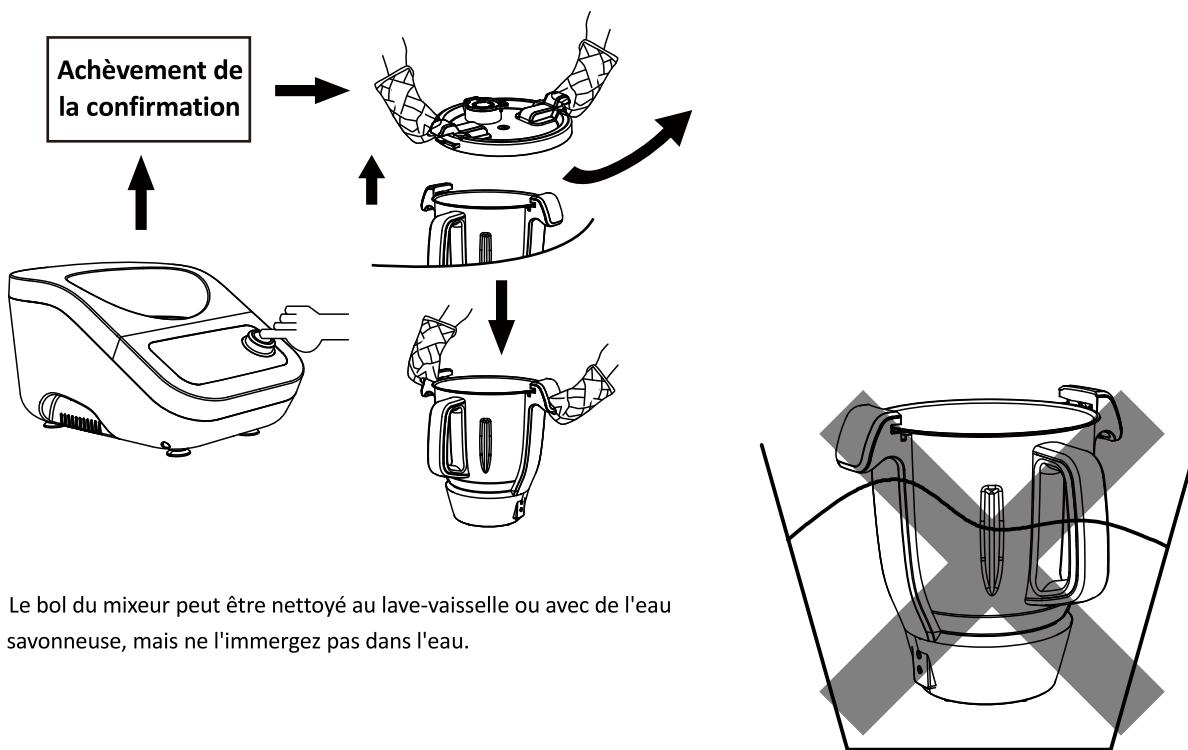
Fonction d'inversion : cliquez sur l'icône pour

inverser le sens de rotation.



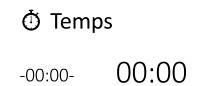
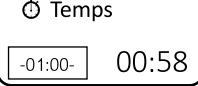
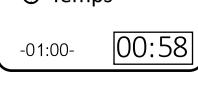
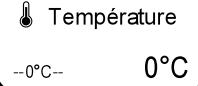
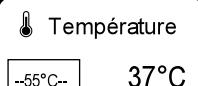
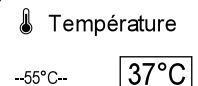
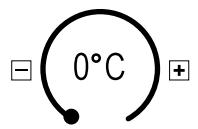
Cliquez sur l'icône "TEMPÉRATURE", "TEMPS" et "VITESSE" (fond rouge) et tournez la molette jusqu'à ce que vous obteniez le paramètre souhaité ; cliquez sur ARRÊTER et RÉINITIALISER LES PARAMETRES PAR DÉFAUT devient PAUSE. Cliquez sur "PAUSE", "PAUSE" devient "REPRENDRE" et la machine se met en pause. Cliquez sur "ARRÊTER" pour revenir à l'écran de démarrage.

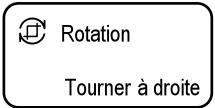
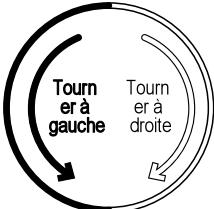
Lorsque la cuisson est terminée, l'écran indique la fin de la cuisson.



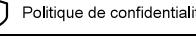
Le bol du mixeur peut être nettoyé au lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse, mais ne l'immergez pas dans l'eau.

Vue d'ensemble du panneau de contrôle

Clé de produit	Icône	Description fonctionnelle
1	bouton rotatif	<p>(1) Peut être utilisé pour régler la température, la durée et la vitesse.</p> <p>(2) Appuyez sur le bouton pour mettre le robot en pause pendant la cuisson et appuyez à nouveau pour reprendre la cuisson ou confirmez votre sélection.</p> <p>(3) Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, la cuisson s'arrête.</p> <p>(4) Appuyez sur le bouton après avoir effectué tous les réglages et la cuisson commence.</p> <p>(5) Si vous appuyez sur le bouton et le maintenez enfoncé pendant le réglage, celui-ci sera automatiquement annulé.</p> <p>(6) Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton et l'appareil passe en mode veille.</p>
1	<	Bouton de retour : cliquez sur cette icône à tout moment pour revenir à l'écran précédent.
2		<p>Intervalle de réglage du temps : 0-90 minutes</p> <p>Affichage de la durée de fonctionnement : 0-90 minutes</p>
2.1		<p>Utilisez les boutons "+" et "-" pour régler le temps.</p> <p>Lorsque le temps n'est pas réglé, l'appareil indiquera le temps de fonctionnement après le démarrage.</p> <p>Lorsque le temps est réglé, le temps restant sera indiqué après le démarrage.</p>
2.2		Le chiffre à gauche indique l'heure de réglage.
2.3		<p>Lorsque le temps n'est pas réglé, le côté droit indique le temps de fonctionnement.</p> <p>Lorsque le temps est réglé, le côté droit indique le temps de fonctionnement restant (décompte).</p>
3		<p>Affichage des paramètres de température réglés</p> <p>Plage de température : 37-130 °C</p> <p>Après 37,40 °C, augmentation par intervalles de 5°.</p>
3.1		Le côté gauche indique le réglage de la température.
3.2		Le côté droit indique la température réelle des aliments. Après 37,40 °C, augmentation par intervalles de 5°.
3.3		Réglez la température en faisant glisser le cadran avec votre doigt. Puis, réglez par "+" "-" La température réelle dans le bol s'affiche après le démarrage.

4	 Vitesse 0	Plage de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre : 0-12 Plage de vitesse en inverse : 0-3
4.1		Réglez la vitesse en faisant glisser le cadran des paramètres avec votre doigt.
4.2	 Rotation Tourner à droite	Bouton tourner à droite/ à gauche, cliquez sur l'icône pour changer
4.3		L'axe de rotation tourne dans le sens des aiguilles d'une montre
4.4		L'axe de rotation tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
5.1	 Programmes automatiques	Procédures automatisées : Durée : 000 (plage : 0-90) minutes Température : 000 (plage : 000-130) °C Vitesse : 0 (plage : 1-12) ; marche arrière : 0-3 (Pour vitesses 7-12, durée maximale de travail 10 minutes)
5.2		Balance Maximum : 5 kg Intervalle de 5 g
5.21		Poids de tare

5.3	<p>Bouillir</p>	<p>Faire bouillir l'eau Température : 100 °c Vitesse : 1 (plage : 0-1) Fin de l'opération lorsque la température de l'eau préréglée est atteinte</p>
5.4	<p>Mijoter</p>	<p>Mijoter Durée : 4 heures (plage : 0-8) Température : 90 °C (plage : 37-95) Vitesse : 1 Chaussage à la température préréglée avant le compte à rebours</p>
5.5	<p>Pétrir</p>	<p>Pétrir Durée : 3 minutes (plage : 2-4) Température : 0 °C (plage : 0-37) Vitesse : 1 (plage : 1-3)</p>
5.6	<p>Vapeur</p>	<p>Vapeur Durée : 20 minutes (plage : 1-60) Température : 120°C (plage : 100-120) Vitesse : 0 (plage : 0-3) Le décompte du temps commence à 95 °c (La température représente la vapeur)</p>
5.7	<p>Râper/Trancher</p>	<p>Robot ménager Durée : 30 secondes (plage : 10-60) Vitesse : 5 (plage : 4-6)</p>
5.8	<p>Pulse</p>	<p>Bouton Turbo  Fermez le couvercle. Appuyez et maintenez ce bouton à la vitesse maximale 12 pendant 3 secondes et relâchez pour arrêter.</p>

5.9	 Nettoyage automatique	Auto-nettoyage Durée : 2 minutes 30 secondes Température : 55 °C Vitesse : 4/10
5.10	 Hacher	Hacher Durée : 10 secondes (plage : 0-4 minutes) Température : 0 Vitesse: 6 (plage: 1-12)
6	 Maison	Cliquez sur l'icône à tout moment pour revenir à l'écran d'accueil.
7		Bouton de configuration
7.1	 Paramètres	Bouton de configuration : permet de définir ou de vérifier les informations relatives à la cuisson du robot, notamment le Wifi, la version du système, la langue, etc
7.2	 Historique	Historique
7.3	 Favoris	Recettes enregistrées pour les préférences personnelles
7.4	 Politique de confidentialité	Politique de confidentialité
8.1		Ingrédients
8.2		Etapes de la cuisson
8.3		Conseil du chef.
8.4		Visualiser les informations relatives à la recette, y compris les accessoires utilisés
8.5		Les fonctions suivantes sont disponibles 1.commenter une recette 2.partager une recette 3.supprimer une recette

8.51	 Score	Noter une recette
8.52	 Partager	Partager une recette
8.53	 Delete	Supprimer une recette
8.6		Enregistrement des recettes préférées
8.7		Annuler l'enregistrement des recettes
8.8		Masquer la note de la recette, le temps de préparation et la difficulté.
8.9		Afficher la note de la recette, le temps de préparation et la difficulté.
8.10		Annuler
8.11		Notes sur la recette

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.

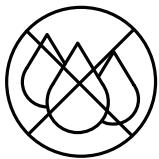
The device must be used and placed on a flat, dry and stable surface. Leave a sufficient space of 20 cm around the device, and a distance of 50 cm above the device. Do not place your appliance and its power cord on or near a source of heat and the like, such as a hotplate, oven, heater, etc.

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 may be used by children over 8 years of age and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they receive supervision or instructions concerning safe use of the appliance and understand the risks involved. Do not allow children to play with the device. Do not allow children to clean or maintain the appliance without supervision.

Keep the device and its cable out of the reach of children under 8.

Do not allow children to play with packaging materials.



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:

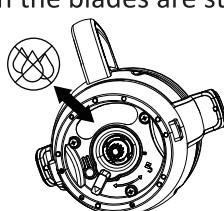
do not let the power cord hang over the edge of the worktop or table,

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.

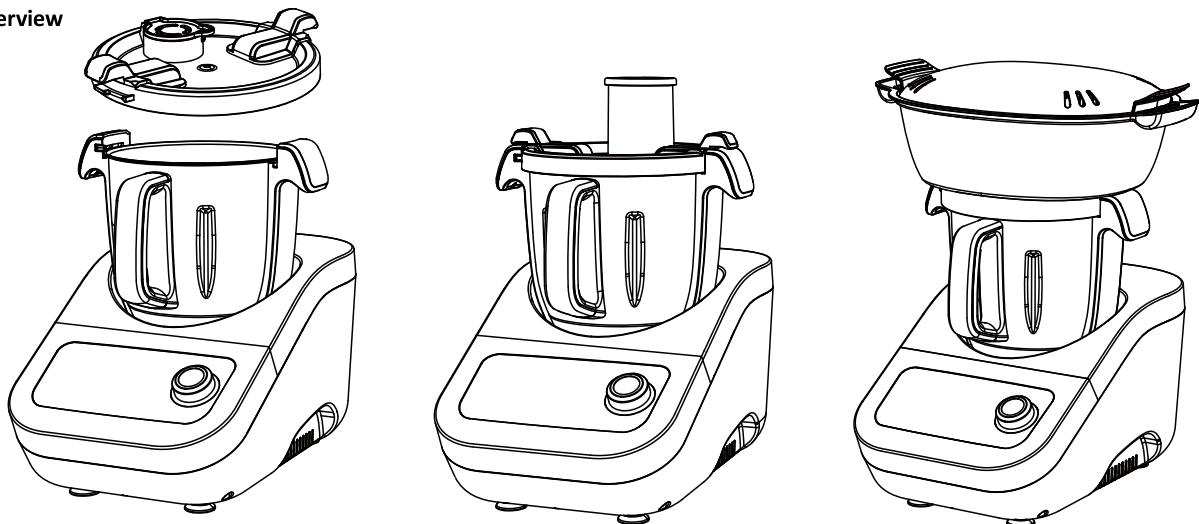
Take the device to a service center where it will be inspected and repaired. No repairs can be made by the user.

Before plugging in

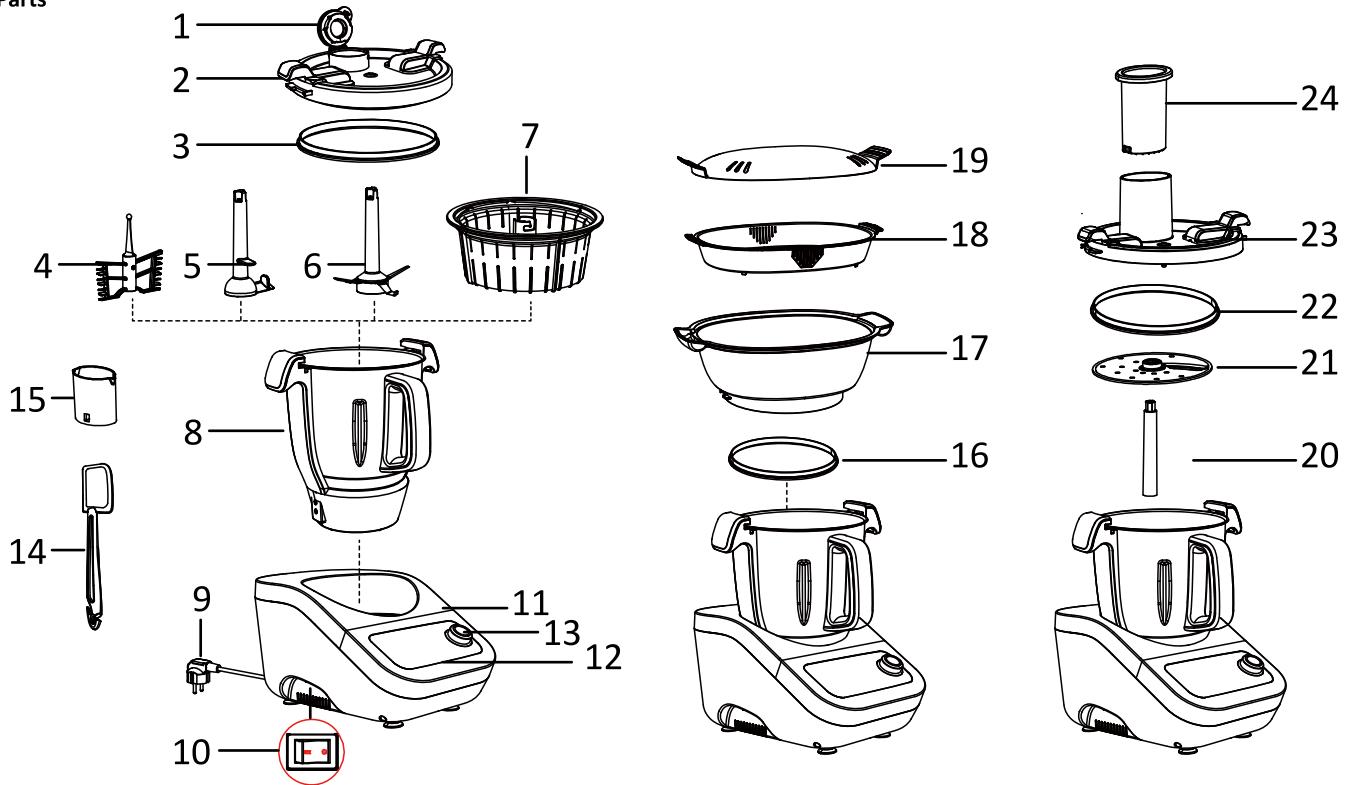
Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

1. Product overview



2. Parts



Key Parts

No.	Name	No.	Name	No.	Name	No.	Name
1	Filler cap	7	Steam basket	13	Knob	19	Lid for steamer basket
2	Blender Lid	8	Blender jug	14	Spatula	20	Driving shaft
3	Blender lid seal	9	Power cord	15	Measuring cup	21	Slicer/shred
4	Whisk	10	Main switch	16	Seal of deep steamer basket	22	Seal for FP lid
5	Stir paddle	11	Base unit	17	Steamer basket, deep	23	FP lid
6	Blade	12	Display screen	18	Steamer basket, shallow	24	Pusher

3. Display screen

3.1 Home UI



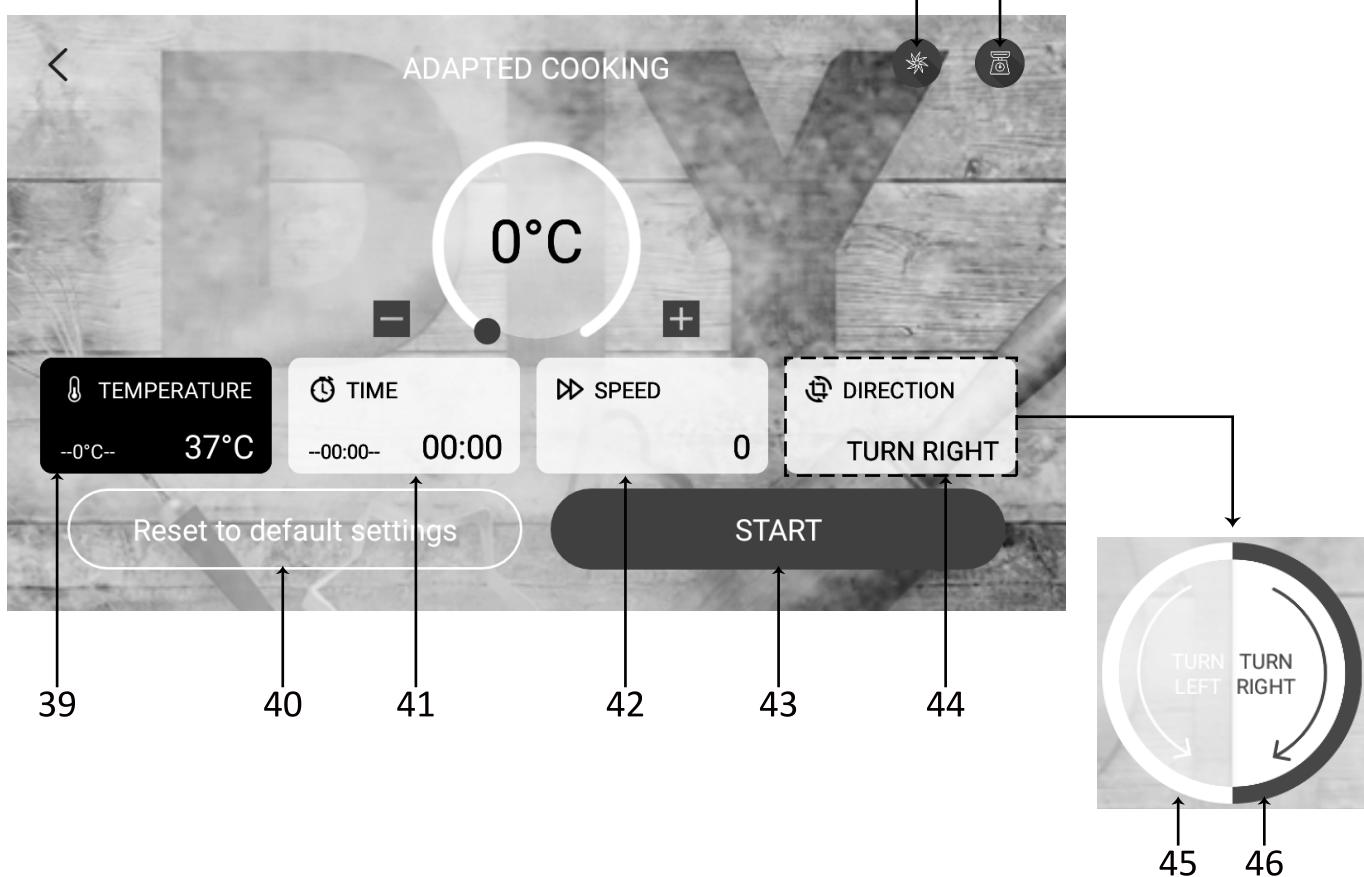
3.2 Automatic recipes UI

The interface includes the following elements:

- Top Bar:**
 - HOME button (Callout 29)
 - Sort dropdown (Callout 30): ALL(10...) ▾
 - Search dropdown (Callout 31): A-Z ▾
 - Search bar (Callout 31): Search
 - Online Recipes button (Callout 32)
 - Login button (Callout 33)
 - Download button (Callout 34)
 - Notification bell icon (Callout 35)
 - More options menu icon (Callout 36)
- Category Filter:** ALL A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U
- Card Grid:** A grid of recipe cards with heart icons.
- Visible Recipe Cards:**
 - Fish peanut stew:** 35minutes. Rating: ★★★★★ (0).
 - 100% Spelt bread:** 1hour25minutes. Rating: ★★★★★ (0).
 - 5 spices mix:** Rating: ★★★★★ (0).
 - ACE Juice:** Rating: ★★★★★ (0).

KITCHENCOOK

3.3 Manual Cooking UI



3.4 Automatic Programs UI



3.5 Setup UI

47



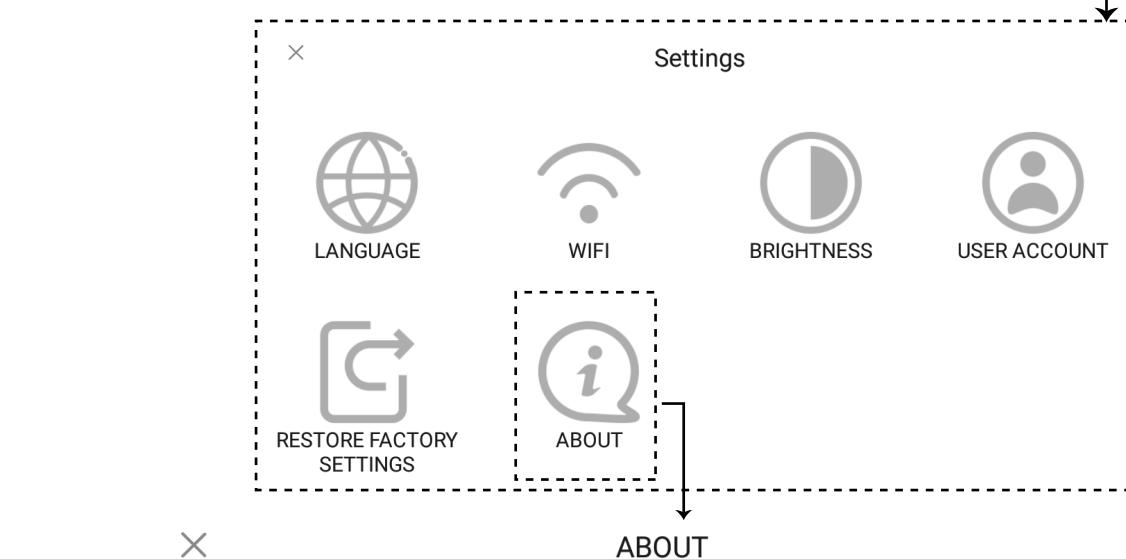
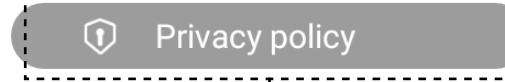
Cooking history

Favourite recipes

Settings

Help

Privacy policy



50 → Update the recipes

APK v1039.0361.240620171

MCU

22P2S16402

FW

036105H_V1.02.01_240621

SN

036120070020123010190003

MODEL

2007

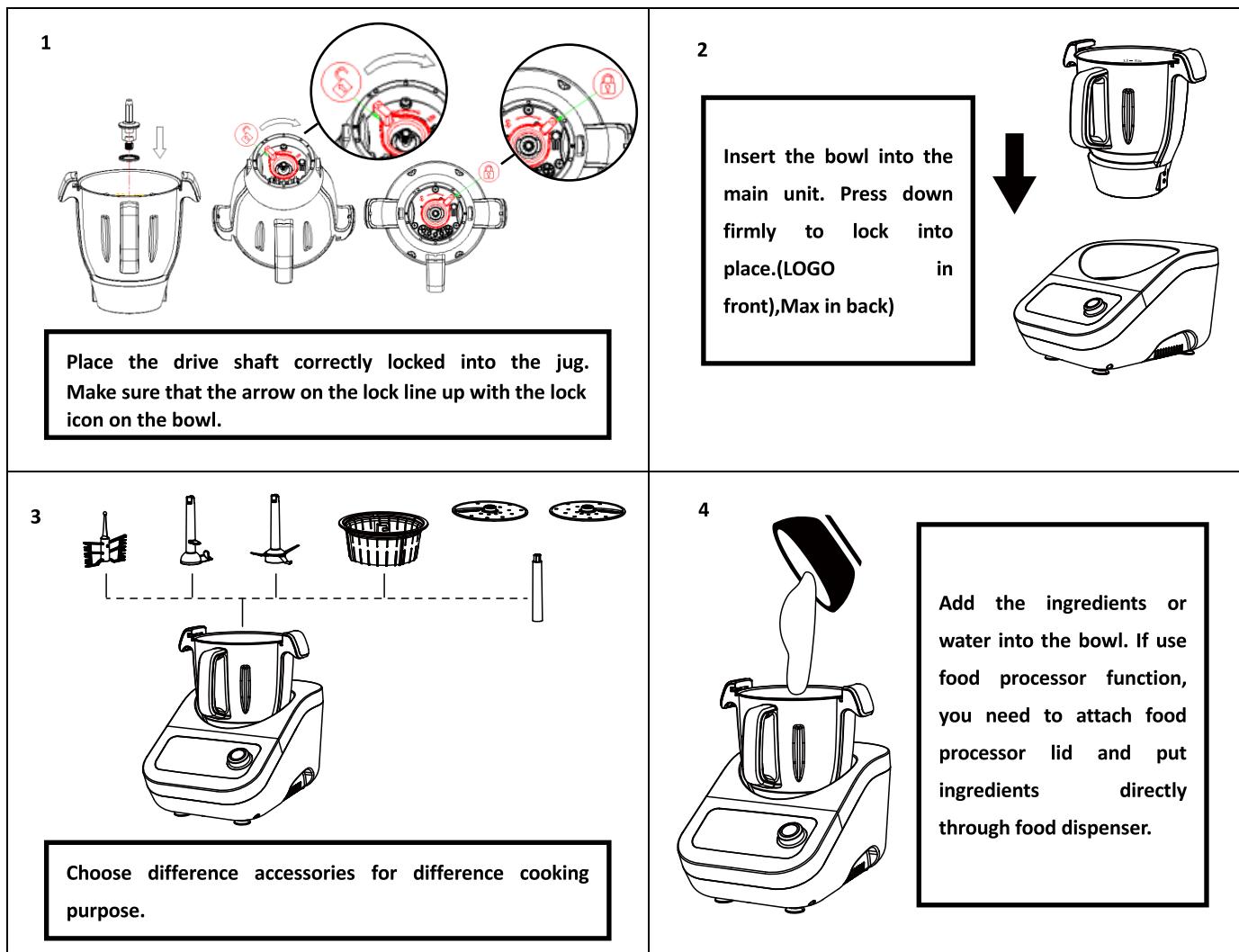
← 48

← 49

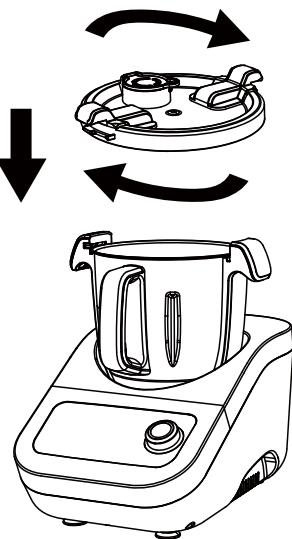
3.6 Key Icon

No.	Name	No.	Name	No.	Name	No.	Name
25	Auto. Recipes	32	Online recipes/Recipes	39	Temperature setting	45	Turn left
26	Auto. Program	33	User account	40	Reset to default setting	46	Turn right
27	Manual Cooking	34	WiFi	41	Time setting	47	Setting
28	Download Recipes	35	Notification	42	Speed setting	48	Software upgrading
29	Recipes classification	36	Download recipes	43	Starting key	49	Android system upgrading
30	Recipes arrangement	37	Turbo Button	44	Steering setting	50	Recipes update
31	Recipes research	38	Weight				

4. Use

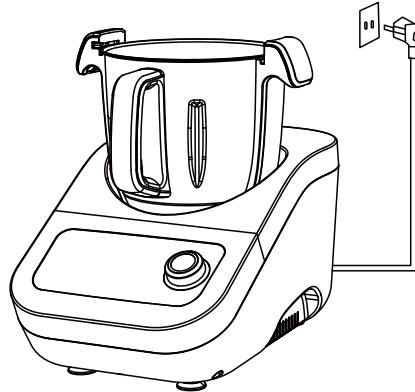


5



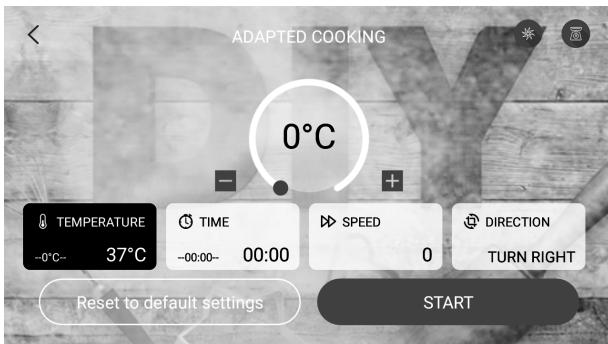
Attach the bowl lid, or food processor lid or steamer

6



Plug the power cord into the main base and then, switch on.

7



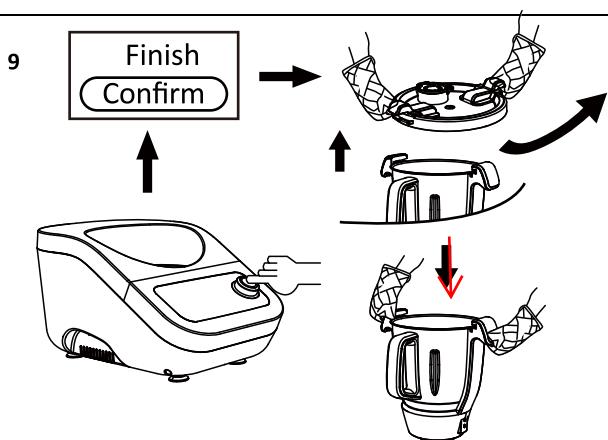
Slide the corresponding icon to set the "TEMPERATURE" "TIME" and "SPEED". Click the minute or second in the time icon to quickly set the exact time. Reverse function: Click the

DIRECTION
TURN RIGHT for shift rotating direction

8



Click" SPEED" "TIME" OR "TEMPRATURE" icon in red background, turn the glide dial until you get the parameters you want; Click "STOP" and "RESET TO DEFAULT SETTINGS" change to "PAUSE". Click" PAUSE", The "PAUSE" change to "RESUME" and machine paused. Click "STOP" and Return to the start interface.



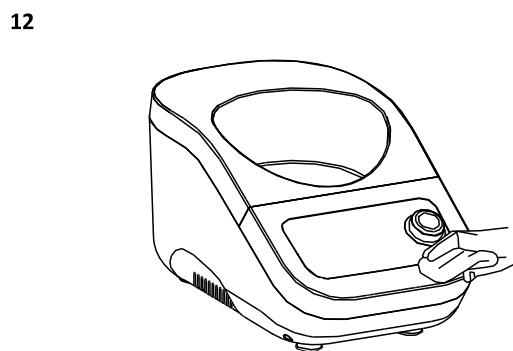
After cooking, screen will show end.

10

Blender jug can be washed by dishwasher or wash it with water, but do not immerse it in water.



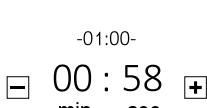
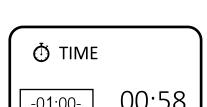
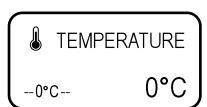
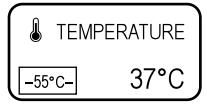
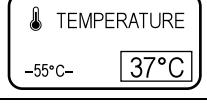
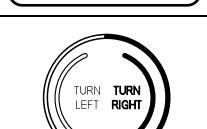
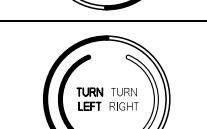
Accessories which can be put into dishwasher.

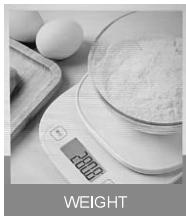
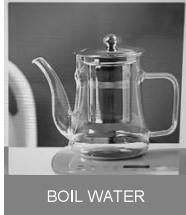
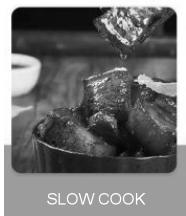
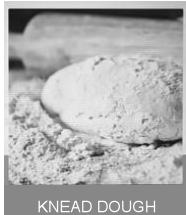


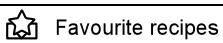
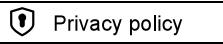
Clean the main unit after use.

5. Control Panel Overview

Serial number	Icon	Function description
1		<ul style="list-style-type: none"> (1) Can be used to setting temperature ,time, speed. (2) Press the knob and the cooker will suspend when cooking .It will continue cooking if you press again. Or confirm your choice. (3) Long push the knob and the cooker will stop cooking. (4) Press the knob after finish all setting and the machine will start cooking. (5) It will automatically cancel if you long push the knob during setting. (6) When finish cooking ,press the knob and the cooker will go into standby mode.
1	<	Forward button: Click this icon at any time to return to the previous operation interface
2		<p>Display set time parameter: 0-90 minute Operation time display: 0-90 minute</p>

2.1	 <p>-01:00- 00 : 58 min sec +</p>	<p>Use "+" "-" to adjust time.</p> <p>When time is not set, it will indicate working time after starting.</p> <p>When setting the time, the remaining time will be marked after starting.</p>
2.2	 <p>⌚ TIME -01:00- 00:58</p>	Left side indicates the setting time.
2.3	 <p>⌚ TIME -01:00- 00:58</p>	<p>When time is not set, right side indicates the working time.</p> <p>When the time is set, right side indicates the remaining working time (counting down).</p>
3	 <p>🌡 TEMPERATURE --0°C-- 0°C</p>	<p>Temp range: 37-130 °C</p> <p>After 37.40 °C, change by intervals of 5°</p>
3.1	 <p>🌡 TEMPERATURE -55°C- 37°C</p>	Left side indicates temperature setting.
3.2	 <p>🌡 TEMPERATURE -55°C- 37°C</p>	Right side indicates the actual food /ingredients temp. After 37.40 °C, change by intervals of 5°
3.3	 <p>0°C +</p>	<p>Adjust the temperature by sliding the parameter disk with own finger</p> <p>Use "+" "-" to adjust temperature</p> <p>It will display actual temperature in the bowl after starting</p>
4	 <p>▷ SPEED 0</p>	<p>Clockwise: between 0-12</p> <p>Reverse: between 0-3</p>
4.1	 <p>11</p>	Adjust the speed by sliding the parameter disk with own finger
4.2	 <p>⌚ DIRECTION TURN RIGHT</p>	Forward / reverse button, click icon to change
4.3	 <p>TURN LEFT TURN RIGHT</p>	Turn right
4.4	 <p>TURN LEFT TURN RIGHT</p>	Turn left

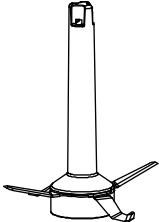
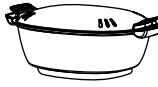
5.1	 Programmes automatiques	AUTO PROGRAMMES: Time: 000 (Range: 0-90) minutes Temp: 000(Range: 000-130) °C Speed: 0(Range:1-12); Reverse: 0-3 (For 7-12 speed, maximum working time 10 minutes)
5.2		Weigh Max: 5Kgs 5g interval
5.21		Tare
5.3		Boil Water Temp: 100 °C Speed: 1(Range: 0-1) End work after reaching to preset water temperature
5.4		Slow Cook Time: 4 hour (Range:0-8) Temp: 90 °C(Range:37-95) Speed: 1 Heat to the preset temperature before counting down
5.5		Knead Dough Time: 3 minutes (Range:2-4) Temp: 0 °C (Range: 0-37) Speed: 1 (Range: 1-3)
5.6		Steam Time: 20 minutes (Range:1-60) Temp: 120 °C (Range:100-120) Speed: 0 (Range:0-3) Time count down starts from 95 °C (Temperature represents steam)
5.7		Food Processor Time: 30 seconds (Range:10-60) Speed: 5 (Range:4-6)

5.8	 TURBO	Turbo  Close the lid. Press and hold this button at maximum speed 12 for 3 seconds and release to stop.
5.9	 AUTO CLEAN	Auto clean Time: 2minutes 30seconds Temp: 55 °C Speed: 4 /10
5.10	 CHOP	Chop Time: 10 seconds(Range: 0-4minutes) Temp: 0 Speed: 6(Range: 1-12)
6	 HOME	Click this icon at any time to return to Home UI interface
7		Set button
7.1	 Settings	Setup Button: set or check robot cook info including: Wifi, System version, Language, etc.
7.2	 Cooking history	Cooking history
7.3	 Favourite recipes	Add recipes into favorite personal collection
7.4	 Privacy policy	Privacy policy
8.1		Ingredients Picto
8.2		Cooking step
8.3		Chef's tips
8.4		Check recipe info including accessories used
8.5		There are following functions: 1.recipes comment 2.recipes share 3.delete recipes

8.51		Score	Recipes comment
8.52		Share	Recipes share
8.53		Delete	Delete recipes
8.6			Save as favorite recipes
8.7			Unsave recipes
8.8			Hide recipe rating, making time, difficulty.
8.9			Display recipe rating, making time, difficulty.
8.10			Exit
8.11			Recipe note

6. Suggested Usage

Key Part		Function	Speed	Time	Temperature °C	Maximum cooking ingredients in one time
	Whisk	Whip Egg white	4	2-4 minutes	---	2-4 Egg white
		Whip Cream	3	3-5 minutes	---	200ml
	Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100 °C	Maximum Capacity 2000ml
		Other ingredients that need to heat	1-2	As per need	As per need	

	Blade	Meat Chopping	8-12	30-60s	---	1500g Beef/pork without bone/tendon
		Ice Crush	8-12	10-20s	---	300g ice cube
		Blender	8-12	1-2 minutes	---	Maximum Capacity: 3000ml 1200g carrot 1800g water
		Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5-7	15-60s	---	300g
		Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, almond	12	2-3 minute	---	200g
		Kneading	1	1-2 minutes	---	500g flour + 250g water + 20g oil
	Steam basket	Rice etc.	---	20-30 minutes	Steam program: Small/Middle	600-1500ml water
	Slicer/ shred disc	Slices, Shreds (Carrot/ Cucumber/ Potato)	5-6	30-60s	Only Food processor program	500g
	Steamer	Fish...	---	10-60 minutes	Steam program: Middle/Big	600-1500ml water

7. Care and Cleaning :

Always switch off and unplug before cleaning.

Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.

Power unit: Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water.

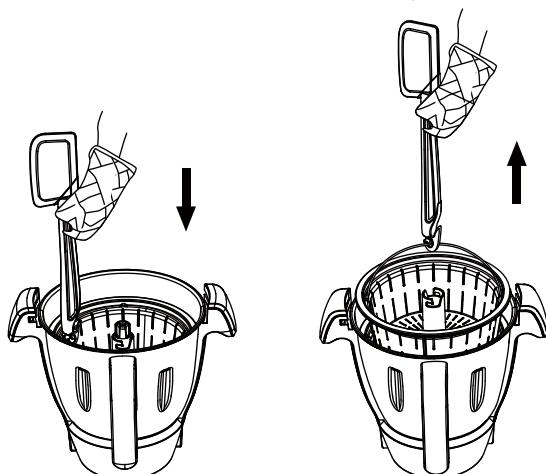
When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5~7 minutes, then remove the burn mark with a cloth.

Bowl/stirring paddle/blade: Wash the parts, then dry thoroughly. If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

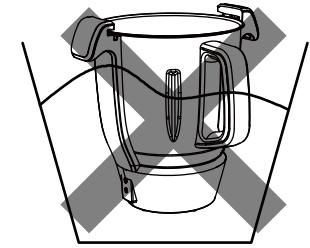
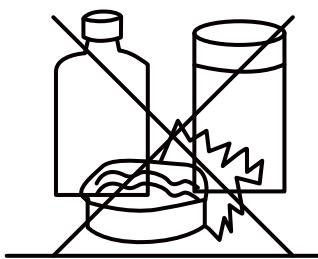
How to take out steam basket

With oven gloves on, use the hook on the handle of the spatula to wrap around the middle of the steam basket handle and lift the steam basket up.

Note: Wait until the steam is cleared before operating to prevent burns.



8. Cleaning and Maintenance

<p>Please unplug the power cord before cleaning.</p> <p>Please use dry and soft cloth to clean power cord.</p> <p>Please use dry dishcloth to clean the main unit. Do not wash them with water or put it into the dish-washing machine.</p>	<p>Blender jug can be washed by dishwasher or be washed with soapy water, but do not immerse it in water.</p> 
<p>Jug, Lid, Measuring cup, Blade, Mixing paddle,</p> <p>Steam basket,</p> <p>Steamer etc. all above photo accessories can be washed by dish-washing machine .</p> 	<p>Metal brush, nylon brush, household cleaner, diluent, cleaning products will damage the surface of product.</p> 

9. Product Specification

Rated Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Rated Power	1300W
Heating Power	1000W
Mixing Power	600W
Bowl Capacity	3.0L/4.5L(Max)

DECLARATION CE DE CONFORMITE

Nous société :

FORTUS-28 bis rue du goulet, 93300 Aubervilliers, France

Déclarons que le produit suivant :

Produit- Robot cuiseur multifonctions connecté

Référence produit- CUISIO SPIRIT BLACK EDITION

Marque commercial-KITCHENCOOK

Satisfait aux dispositions de la directive communautaire :

RED directive 2014/53/EU,2011/65/EU ROHS directive et son amendement (EU)2015/863

EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN 301 489-1 V2.2.3:2019

EN 301 489-17 V3.2.4:2020

EN 300 328 V2.2.2:2019

EN 62321-1:2013

EN IEC 62321-2:2021

EN 62321-3-1:2014

EN 62321-4:2014/A1:2017

EN 62321-5:2014

EN 62321-7-1:2015

EN 62321-7-2:2017

EN 62321-6:2015

EN 62321-8:2017

SIGNED DATE: 16TH JUNE 2024

NOM-AVRAM NIDDAM

TITRE-GERANT



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 triés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

Les produits électriques 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