

#### D

1. Kappe des Blenderdeckels
2. Deckel des Blenders
3. Blenderkanne
4. Anschlusspunkt des Blenders
5. Impulsschaltung
6. EIN-/AUS & Geschwindigkeitsschalter
7. Motoreinheit
8. Betriebsanschlusspunkt
9. Achse
10. Arbeitsschüssel
11. Deckel mit Füllöffnung
12. Stopfer / Messbecher
13. Raspelklinge
14. Schneideklinge
15. Halter für die Klingen 13 und 14
16. Rühraufsatz
17. Schnellzerhacker
18. Halter für 16 und 17
19. Spatel
20. Schutzdeckel
21. Preskegel
22. Fruchtfleischsieb

#### GB

1. Cap of the blender lid
2. Lid of the blender
3. Blender jug
4. Switch connector of the blender
5. Pulse button
6. On/off & speed switch
7. Motor unit
8. Switch connector
9. Shaft
10. Processor bowl
11. Lid with feeding tube
12. Pusher / measuring cup
13. Grating blade
14. Slicing blade
15. Blade support for 13 and 14
16. Whisking blade
17. Chopping blade
18. Blade support for 16 and 17
19. Spatula
20. Safety cover
21. Press cone
22. Strainer

#### F

1. Capuchon du couvercle du blender
2. Couvercle du blender
3. Bol blender
4. Point de connexion du blender
5. Bouton pulse
6. Sélecteur marche/arrêt et de vitesses
7. Bloc moteur
8. Point d'encochement de l'interrupteur
9. Axe
10. Bol du robot
11. Couvercle avec tube de remplissage
12. Poussoir / bol doseur
13. Lame à râper
14. Lame à trancher
15. Support des lames 13 et 14
16. Mélangeur
17. Couteau hachoir
18. Support de 16 et 17
19. Spatule
20. Couvercle de sécurité
21. Cône du presse-agrumes
22. Filtre du presse-agrumes

#### NL

1. Stoppel van het deksel van de blender
2. Deksel van de blender
3. Schenkan van de blender
4. Aansluitingspunt van de blender
5. Pulse-knop
6. Snelheidsknop
7. Motorblok
8. Aansluitingspunt van de microschakelaar
9. Drijf-as
10. Mengkom
11. Deksel met vulbuis
12. Stopper / maatbeker
13. Mes voor het rasp
14. Mes voor het in plakjes snijden
15. Houder van de messen 13 en 14
16. Roeraccessoire
17. Hakmes
18. Houder voor 16 en 17
19. Spatel
20. Beveiligingsdeksel
21. Perskegel
22. Vruchtvleesfilter

**BEDIENUNG / HOW TO USE / UTILISATION / GEBRUIK / USO / UTILIZAÇÃO / UTILIZZO**



**POUR VOTRE SECURITE**

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation.

**Important :** Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes ( y compris les enfants ) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent<sup>(1)</sup>. Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent<sup>(1)</sup>.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- N'utilisez cet appareil que dans le cadre d'applications culinaires.
- Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique "Intervalles d'utilisation" du mode d'emploi.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Il est indispensable de mettre le sélecteur sur la position "0"(arrêt) et de débrancher votre appareil avant de monter, démonter ou nettoyer le bol et les accessoires.
- Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement montés sur le bloc moteur avant de mettre l'appareil en marche. Cet appareil est muni de plusieurs dispositifs de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que l'ensemble n'est pas correctement placé (voir paragraphe "Utilisation").
- Gardez vos mains hors du bol pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures.
- La spatule ne peut-être utilisée que lorsque l'appareil est débranché. Prenez garde de ne pas vous couper, les lames des accessoires étant fortement coupantes.
- Toujours refermer le bol avec le couvercle avant de commencer à mixer. Lors du mixage de liquide chaud, une attention toute particulière doit être apportée afin d'éviter toute projection pouvant provoquer des brûlures. Ne pas utiliser d'eau bouillante.

- ❑ L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
- ❑ Ne touchez jamais les lames ou autres accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement, en outre, n'essayez pas d'immobiliser de quelque façon que ce soit le mouvement de cet accessoire.
- ❑ Toujours utiliser le poussoir pour introduire les ingrédients dans les tubes de remplissage du couvercle du bol.
- ❑ **Ne jamais bloquer les sécurités de votre appareil.**
- ❑ Le bol du robot peut être lavé sous un jet d'eau.
- ❑ **Prenez garde de ne pas vous blesser lors de la manipulation des lames lors du retrait des accessoires ou leur nettoyage.**

<sup>(1)</sup> Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

#### INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire vous risqueriez d'endommager le moteur. Référez-vous à la plaque signalétique de votre appareil pour connaître la durée maximale d'utilisation continue (notée KB xx min, où xx est la durée maximale). Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes. Toute utilisation contraire annulerait vos droits de garantie.

#### UTILISATION

Pour utiliser le bol du robot (10) le couvercle de sécurité (20) doit être fermé (Fig. 1, page 5). Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) soit sur la position "0".

- Placez le bol du robot (10) sur son axe (Fig. 2, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la poignée atteigne le point d'enclenchement de l'interrupteur (8) (Fig. 3, page 5).
- Assurez-vous que le bol est bien placé, car s'il est mal placé, l'interrupteur de sécurité (8) ne s'enclenchera pas et l'appareil ne fonctionnera pas.
- **Suivant les préparations désirées, différents accessoires doivent être utilisés. Pour cela, référez-vous aux instructions détaillées ci-dessous.**
- Placez le couvercle avec tube de remplissage (11) sur le bol et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait du couvercle s'aligne avec la flèche gauche du bol (Fig. 7, page 5). **Attention:** tant que le couvercle n'est pas bien fermé, l'appareil ne se mettra pas en marche.
- Branchez l'appareil.
- Tournez le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) vers une vitesse de 1 à 4 selon les préparations.
- Pour faire fonctionner l'appareil par à-coups, placez l'interrupteur/sélecteur de vitesses sur « 0 » et appuyez sur la touche "pulse" (5). Un appui léger fera tourner le moteur en vitesse lente et un appui plus important, en vitesse rapide.

#### FONCTIONS

##### a) Hacher

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) est bien sur la position "0" et que le couvercle de sécurité (20) est fermé.

18

TEAM RC 5 - 070228

- Placez le bol (10) sur son axe (Fig. 2, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la poignée atteigne le point d'enclenchement de l'interrupteur (8) (Fig. 3, page 5).
- Pour hacher, placez le support (18) sur l'axe (9) (Fig. 4, page 5) et faites passer le couteau hachoir (17) par dessus le support (18) (Fig. 5, page 5).
- Ensuite introduisez les ingrédients dans le bol. (Fig. 6, page 5). Il est conseillé de couper au préalable en morceaux les ingrédients tels que les viandes ou les légumes pour obtenir une préparation homogène.
- Placez le couvercle avec tube de remplissage sur le bol du robot comme indiqué dans le paragraphe "utilisation" en vous assurant que l'axe métallique des lames se place dans le trou au centre du couvercle (Fig. 7 et 8, page 5).
- Branchez l'appareil.
- Pour hacher, choisissez une vitesse de 2 à 4. **ATTENTION:** Ne pas essayer de hacher des aliments très durs (glace, sucre, grains de café...).
- Lorsque vous utilisez votre appareil de façon intensive, il est nécessaire d'effectuer des pauses d'au moins 1 minute entre chaque opération afin de laisser le moteur refroidir.

##### b) Mélanger

**Ne jamais utiliser le mélangeur (16) pour réaliser des préparations trop compactes telles que des pâtes à tarte ou à pizza.**

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) est bien sur la position "0" et que le couvercle de sécurité (20) est fermé.
- Placez le bol (10) sur son axe (Fig. 2, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la poignée atteigne le point d'enclenchement de l'interrupteur (8) (Fig. 3, page 5).
- Pour mélanger, placez le support (18) sur l'axe (9) (Fig. 4, page 5) et faites passer le mélangeur (16) par dessus le support (18) (Fig. 5, page 5).
- Introduisez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle avec tube de remplissage sur le bol du robot comme indiqué dans le paragraphe "utilisation" en vous assurant que l'axe métallique des lames se place dans le trou au centre du couvercle (Fig. 7 et 8, page 5).
- Cet accessoire peut être utilisé pour mélanger le blanc des œufs et préparer des sauces telles que mayonnaise ou crème anglaise.
- Branchez l'appareil et positionnez le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur une vitesse entre 2 et 4.
- Il est possible de rajouter des ingrédients en cours de fonctionnement en vous servant du tube de remplissage du couvercle.
- Lorsque vous utilisez votre appareil de façon intensive, il est nécessaire d'effectuer des pauses d'au moins 1 minute entre chaque opération afin de laisser le moteur refroidir.

##### c) Râper / Trancher

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) est bien sur la position "0" et que le couvercle de sécurité (20) est fermé.
- Placez le bol (10) sur son axe (Fig. 2, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la poignée atteigne le point d'enclenchement de l'interrupteur (8) (Fig. 3, page 5).
- Placez le support (18) sur l'axe (9) (Fig. 4, page 5).
- Pour râper, faites coulisser la lame à râper (13) sur son support (15) (Fig. 9, page 5). Pour trancher, faites coulisser la lame à trancher (14) sur son support (15) (Fig. 9, page 5).
- Placez l'ensemble sur l'axe du support (Fig. 10, page 5).

19

TEAM RC 5 - 070228

- Placez le couvercle avec tube de remplissage sur le bol du robot comme indiqué dans le paragraphe "utilisation" en vous assurant que l'axe métallique du support des lames se place dans le trou au centre du couvercle (Fig 11, page 5).
- Coupez les ingrédients (pommes de terre, carottes, concombres etc...) en morceaux et glissez ceux-ci dans le tube de remplissage du couvercle.
- Utilisez le poussoir (12) pour pousser les aliments vers les lames. **Ne jamais utiliser ses doigts ou tout autre ustensile** (Fig. 12, page 5).
- Branchez l'appareil et positionnez le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur 1 pour mettre l'appareil en marche. Ajustez ensuite la vitesse si nécessaire.
- Positionnez toujours le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur 0 (arrêt), débranchez l'appareil avant de vider la préparation et manipulez les lames avec précaution car elles sont coupantes.
- Lorsque vous utilisez votre appareil de façon intensive, il est nécessaire d'effectuer des pauses d'au moins 1 minute entre chaque opération afin de laisser le moteur refroidir.

#### d) Presse-fruits

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur marche/arrêt & vitesses (6) est bien sur la position "0" et que le couvercle de sécurité (20) est fermé.
- Placez le bol (10) sur son axe (Fig. 2, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la poignée atteigne le point d'enclenchement de l'interrupteur (8) (Fig.3, page 5).
- Placez le support (18) sur l'axe (9) (Fig.4, page 5).
- Placez le filtre (22) sur le bol en veillant que son encoche soit placée du côté de la poignée du bol (Fig. 13, page 5).
- Placez le cône (21) sur l'axe (Fig. 14, page 5).
- Coupez le fruit en deux, et placez la moitié obtenue sur le cône (l'intérieur du fruit contre le cône) (Fig. 15, page 5).
- Branchez l'appareil et positionnez le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur "1" pour mettre l'appareil en marche. Vous pouvez aussi utiliser la touche "pulse" (5) pour un usage ponctuel, pour cela, positionnez le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur "0". Un appui léger fera tourner le moteur en vitesse lente.
- Lorsque vous utilisez votre appareil de façon intensive, il est nécessaire d'effectuer des pauses d'au moins 1 minute entre chaque opération afin de laisser le moteur refroidir.
- Attention de ne pas dépasser le niveau max du bol et débranchez l'appareil en fin d'utilisation.

#### e) Mixer avec le blender

Pour utiliser le blender (3), le bol du robot (10) doit être installé sur sa base et son couvercle correctement fermé. Ne pas introduire d'accessoire ni de nourriture dans le bol.

- Enlevez le couvercle de sécurité (20) en le dévissant.
- Ouvrez le couvercle du blender et introduisez-y les ingrédients pour le mixage et ajoutez le liquide. **IL EST TRÈS IMPORTANT** que l'ensemble ne dépasse le niveau maximum indiqué sur le bol (Fig. 17, page 5).
- Placez le bol du blender (3) sur son point de connexion (4) (Fig. 18, page 5) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit orientée vers la gauche et que le bol soit bien fixé au bloc moteur (Fig. 19, page 5).
- Placez le capuchon (1) dans le couvercle (2) et vissez le tout sur le blender. S'assurer que l'assemblage a été effectué convenablement (le couvercle et le bol doivent être verrouillés).
- Selon le type de nourriture, le blender peut contenir jusqu'à 1.5 L.
- Branchez l'appareil et tournez le sélecteur marche/arrêt & vitesses vers la vitesse désirée ou utilisez la touche (pulse) selon les préparations.

- Ne jamais utiliser le blender et le robot pour effectuer des préparations simultanément.
- Lorsque le mixage est terminé, positionnez le sélecteur marche/arrêt & vitesses sur "0" et débranchez votre appareil. Attendez que le blender soit totalement à l'arrêt avant d'enlever le bol.
- Lorsque vous utilisez votre appareil de façon intensive, il est nécessaire d'effectuer des pauses d'au moins 1 minute entre chaque opération afin de laisser le moteur refroidir.

#### NETTOYAGE

##### Nettoyage du blender

- Placez le bol du blender sur le bloc moteur comme expliqué dans le paragraphe "mixer avec le blender".
- Laissez le bol du robot et son couvercle à leur place. Ne jamais introduire d'accessoire ni de nourriture dans le bol du robot.
- Versez un petit peu d'eau chaude savonneuse dans le blender. Ensuite appuyez sur la touche pulse (5) pendant quelques secondes.
- Débranchez l'appareil, enlevez le bol du blender puis rincez le sous un jet d'eau.
- Servez-vous d'une éponge si nécessaire tout en prenant garde de ne pas vous blesser avec les lames.
- Rincez de nouveau le bol du blender sous un jet d'eau et laissez sécher.
- Rincez les accessoires sous un jet d'eau et laissez sécher.
- Le bloc moteur ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide.

##### Nettoyage du robot et de ses accessoires

- Débranchez l'appareil.
- Tournez le couvercle avec tube de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher.
- Enlevez les accessoires et le bol en prenant garde de ne pas vous blesser lors de la manipulation des lames.
- Rincez le bol du robot, et les accessoires sous un jet d'eau et laissez sécher.
- Servez-vous d'une éponge si nécessaire tout en prenant garde de ne pas se blesser avec les lames.
- Le bloc moteur ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide.

#### IMPORTANT:

- ! **Ne jamais le mettre le bloc moteur sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle, mais le laver avec un chiffon légèrement humide.**
- ! **Faire attention en nettoyant les lames car elles sont fortement coupantes.**

#### RECETES

##### PÂTE À BEIGNETS

Pour 250 g de pâte :

125 g de farine, 1 œuf, 10 cl de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 pincée de sel

- Mettez tous les ingrédients dans le bol muni du "**couteau hachoir**". Verrouillez le couvercle.
- Mettez le sélecteur sur la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Si vous souhaitez obtenir une pâte plus légère, remplacez le lait par de la bière.

## MAYONNAISE


1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 ½ cuillère à soupe de vinaigre, Huile, Sel & Poivre

- Les ingrédients ne doivent pas être trop froids.
- Mettez les ingrédients sauf l'huile dans le **bol du robot** muni du "**mélangeur**".
- Verrouillez le couvercle.
- Positionnez le sélecteur sur la vitesse 2.
- Mélangez quelques secondes puis sans arrêter votre robot, versez lentement l'huile par le tube de remplissage du couvercle.

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

