

VOTRE MULTI ROBOT PLUS

- 1 Poussoir doseur-distributeur
- 2 Cheminée double
- 3 Couvercle à verrouillage de sécurité
- 4 Hélice multifonction
- 5 Bol gradué
- 6 Cartouches râpés émincés*
- 7 Support à cartouches
- 8 Eminceur variable*
- 9 Commande de fonctionnement
- 10 Disque batteur*
- 11 Cordon

POUSOIR DOSEUR DISTRIBUTEUR

- Pratique pour doser facilement les ingrédients : un doseur plein correspondant à 20 cl de liquide, 120 g de cacao, semoule ou féculé, 145 g de sucre, 160 g de farine.
- Parfait pour réussir rapidement la mayonnaise : vous versez l'huile dans le distributeur (partie étroite trouée) qui la répartira très régulièrement.

Cheminée double

- Une partie étroite pour bien maintenir les ingrédients les plus petits. Parfaites les carottes Vichy, parfait le fromage râpé.
- Une partie large pour les ingrédients les plus importants. Pour bien émincer les concombres, les pommes de terre, etc...

BOL GRADUE GRANDE CAPACITE

Respectez les niveaux maximum de remplissage : 0,8 l de liquide (à contrôler moteur à l'arrêt et couteau en place), 600 g de pâte, 400 g de viande. Le couvercle s'emboîte largement dans le bol pour assurer l'étanchéité, pas de projection, ni de débordement.

HELICE MULTIFONCTION

- Une lame plastique pour mieux pétrir et mieux monter les blancs en neige.
- Une lame métallique pour mieux hacher et mixer.

ACCESSOIRES SPECIFIQUES

Outre l'hélice multifonction et le système à cartouche, voici les accessoires qui équipent votre MULTI ROBOT selon le modèle que vous avez acquis :

ACCESSOIRE BLENDER*

- 12 Bol
- 13 Bloc accélérateur

ACCESSOIRE CENTRIFUGEUSE*

- 14 Filtre souple perforé
- 15 Grille
- 16 Tambour
- 17 Poussoir
- 18 Couvercle centrifugeuse avec une petite cheminée

ACCESSOIRE PRESSE AGRUMES*

- 19 Chapeau
- 20 Cône
- 21 Panier

IMPORTANT

Conseils de sécurité importants

Si votre robot se bloque dans des conditions de fonctionnement trop difficiles mettez le bouton en position arrêt et remettez-vous dans les conditions normales d'utilisation.

L'appareil est destiné à un usage domestique et non professionnel.

Ne jamais le faire fonctionner sans surveillance et ne pas laisser à la portée des enfants. Etre très prudent en mettant en place l'hélice multifonction et les cartouches, en les enlevant et en les nettoyant ; elles sont très coupantes.

Ne pas toucher les accessoires pendant qu'ils tournent, que ce soit avec les mains ou un quelconque ustensile.

N'enlevez le couvercle qu'après un arrêt complet de la rotation des accessoires. Ne jamais pousser les ingrédients par la goulotte avec les doigts ; toujours se servir du poussoir prévu à cet effet.

Débranchez toujours l'appareil après usage, surtout pour le nettoyer.

Ne jamais tremper le bloc moteur dans l'eau.

Cet appareil est prévu pour être raccordé au réseau uniquement avec des cordons du type : H 03 W H 2 F x 0,5 mm² ou H 03 W H 2 F x 0,75 mm²

Ce livre de recettes est commun à plusieurs références

* (sur certains modèles seulement).



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Ouvrez le couvercle

Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Otez le couvercle. Retirez l'hélice :

celle-ci doit être maniée avec précaution car la lame métallique est très affûtée.

Déverrouiller le bol

Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. Otez le bol.

Nettoyer les accessoires

Pour le premier entretien, un rinçage suffit. Par la suite, vous pourrez les mettre au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme éco ou peu sale. N'utilisez ni éponge abrasive, ni tampon métallique, ni eau de javel pour nettoyer le couteau, le bol et le couvercle.

L'axe du couteau est creux et se nettoie facilement. Pour nettoyer le bloc moteur, un simple coup d'éponge suffit, ne le passez pas sous l'eau, ne l'immergez jamais. Remettez en place le bol et le couvercle.

Verrouiller le bol

Verrouillez le bol en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. Mettez en place l'accessoire utilisé (hélice, cartouches râpés/émincés + support).

RECOMMANDATION

en cas de nettoyage en lave-vaisselle

Pour assurer le verrouillage et le déverrouillage du couvercle sur le bol, nous vous recommandons, après nettoyage en lave-vaisselle, de passer un chiffon imbibé d'huile sur l'extérieur de la jupe du couvercle et sous les points d'accrochage du bol.



