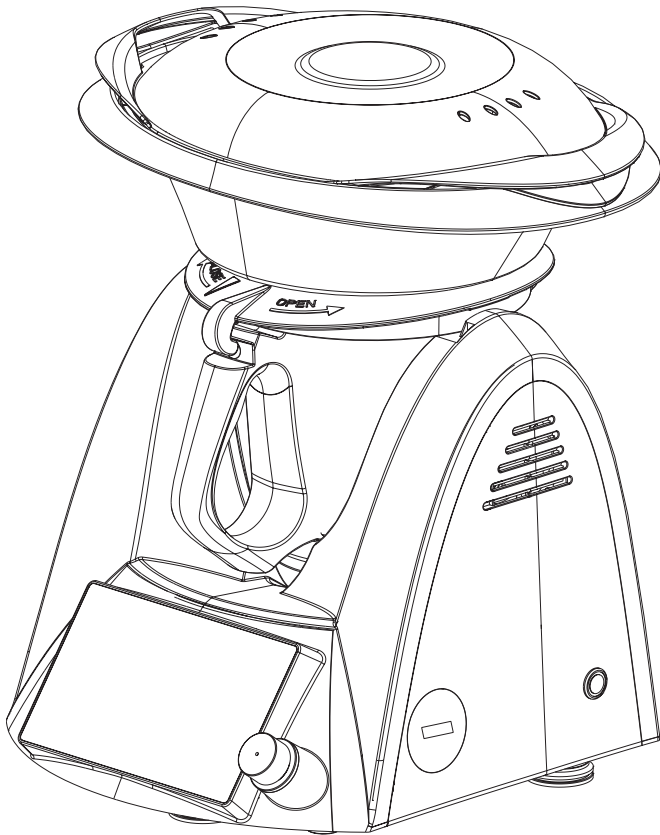




BLENDER ALIMENTAIRE MULTIFONCTION

***450.100**



INSTRUCTION

Inhoud

Pièces du mélangeur.....	6
Lame	7
<i>Comment enlever la lame?</i>	7
<i>installation de la lame</i>	7
Interrupteur de sécurité, Bol mélangeur.....	8
Couvercle du bol mélangeur, Tasse à doser.....	9
Panier, Fouet	10
Vapier, Spatule	11
Manuel.....	12
<i>Mise en marche</i>	12
<i>Éteindre l'appareil, Guide de sécurité.</i>	13
<i>Régler le minuteur, Régler la température, Réglage du niveau de vitesse</i>	14
<i>Quick function, Fonction de pesage, Fonction d'inversion</i>	15
<i>Fonction Top Speed, Setting page, Guide de température</i>	16
<i>Indication de vitesse, Guide d'opération, Informations uniques sur le produit</i> ..	17
<i>Réglages, Luminosité, Langue.</i>	18
<i>Valeurs mesurées, Volume, Mode veille.</i>	19
Messages d'erreur.....	20
Nettoyage et entretien	22
<i>Nettoyage du bol mélangeur</i>	22
<i>Nettoyage de la lame</i>	22
<i>Nettoyage d'autres accessoires</i>	22

Instructions de sécurité!

Mots clés pour les instructions de sécurité:

Notez les mots

 "Avertissement", "Précaution" & "Attention"

Avertissement

Cela indique une situation dangereuse, une utilisation incorrecte de l'appareil peut être fatale ou causer des blessures.

Précaution

Cela indique une situation dangereuse, une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures.

Attention

Attention, nous vous mettons en garde, même si le risque de blessure est très faible.

Veillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit

! Avertissement

Prévenez les électrocutions.

- ◆ Ne pas brancher ou faire fonctionner l'appareil pendant le nettoyage ou le démontage des pièces.
- ◆ Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché ou utilisé pendant le nettoyage ou le démontage des pièces.
- ◆ Il est interdit de rincer ou d'immerger l'appareil. Essuyez uniquement à l'aide d'un chiffon
- ◆ humide avant de nettoyer. Ne laissez pas l'eau ou la poussière pénétrer dans l'appareil.
- ◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil si la connexion ou le câble d'alimentation est endommagé, si le produit est défectueux ou si le produit est endommagé. Veuillez envoyer l'appareil à l'entreprise de service certifiée la plus proche pour l'entretien.

! Avertissement

Afin d'éviter les coupures et les brûlures, ne pas forcer l'ouverture du couvercle du bol mélangeur.

Ouvrez uniquement lorsque le bol de mélange est déverrouillé et que la vitesse de rotation est réglée sur 0.

! Avertissement

Évitez de boucher le trou dans le couvercle du bol mélangeur. Les aliments chauds peuvent causer des brûlures à cause de la pression dans le bol mélangeur.

- ◆ Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation si le couvercle du bol est bloqué ou si de la nourriture s'écoule du bol doseur pendant le fonctionnement. Ne le touchez pas tant qu'il n'a pas refroidi.
- ◆ Les aliments dans le cuiseur vapeur et le bol mélangeur ne doivent pas dépasser le trait indiquant le niveau maximum, veillez à ne pas mettre trop d'aliments.
- ◆ Ne faites pas cuire des aliments qui peuvent facilement obstruer les trous du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- ◆ Ne couvrez pas le couvercle du récipient à vapeur et du bol mélangeur pendant la cuisson.

! Avertissement

Évitez de renverser les aliments chauds. Le versement d'aliments chauds peut causer des brûlures causées par la vapeur.

- ◆ Soyez prudent lorsque vous déplacez le bol mélangeur afin d'éviter de renverser de la nourriture.
- ◆ L'appareil doit être placé sur une table propre, plate et stable afin d'éviter qu'il ne tombe.
- ◆ Ne pas suspendre le cordon d'alimentation à la table lors de l'utilisation pour éviter qu'il ne se tarde.
- ◆ Il est interdit d'utiliser la fonction "TopSpeed" pendant le traitement d'aliments chauds ni de passer brusquement à une vitesse supérieure, les aliments chauds risquent de se répandre. Les aliments chauds doivent être traités lentement et la vitesse doit être augmentée progressivement.
- ◆ Le bol mélangeur, le couvercle du bol, le cuiseur vapeur et la tasse à doser chauffent fortement lors du traitement des aliments chauds.
Ne touchez pas ces pièces.
- ◆ Pendant la cuisson, certains réglages de fonction peuvent créer beaucoup de vapeur, veuillez éviter la vapeur.
- ◆ Attention à l'émission de vapeur du bol mélangeur, du cuiseur vapeur, du côté et du dessus du cuiseur vapeur lorsque le couvercle est déplacé.

! Avertissement

Évitez les coupures.

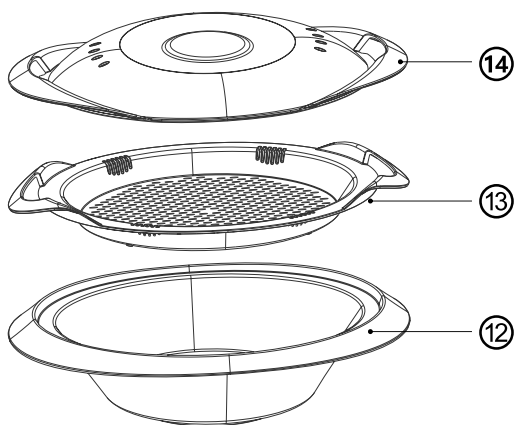
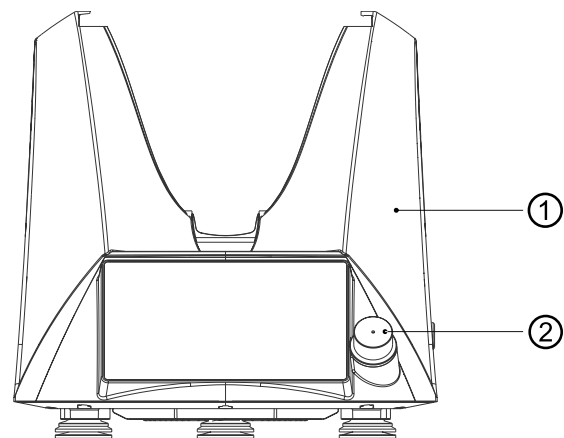
- ◆ Le couteau est très tranchant, soyez prudent lorsque vous l'utilisez.
Veuillez attraper le couteau au-dessus quand vous l'enlevez et l'installez.
- ◆ Évitez de laisser tomber le couteau pendant le démontage et l'installation.
- ◆ Ne pas insérer les doigts ou des objets dans le bol mélangeur pour éviter de vous blesser ou blesser les personnes ou d'endommager la lame.
- ◆ Débranchez toujours la machine de la prise murale lorsque vous retirez et installez le couteau.
- ◆ Gardez les vêtements et cheveux loin de l'appareil.

! Précaution

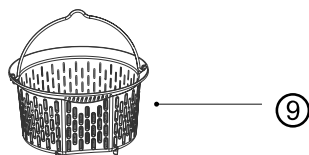
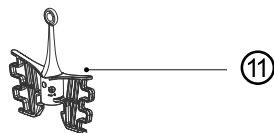
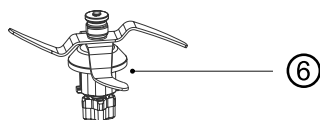
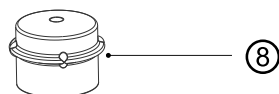
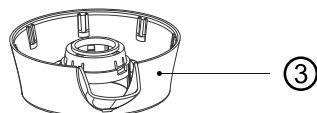
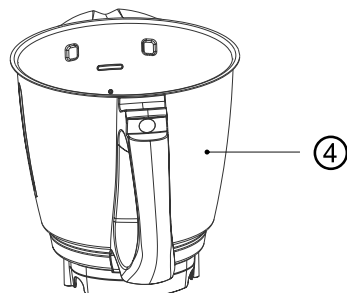
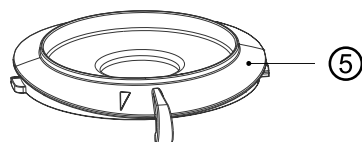
Éviter les blessures corporelles et les dommages à la machine.

- ◆ Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil si des pièces de l'appareil sont endommagées, et contactez notre société pour un remplacement.
- ◆ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ◆ Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table pour éviter qu'il ne tombe; la fonction de farine et de découpe des aliments peut faire osciller l'appareil en raison d'une mauvaise proportion d'aliments.

Pièces du mélangeur



- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| (1) Unité | (8) Tasse à mesurer |
| (2) Interrupteur | (9) Panier |
| (3) K Porte-gobelet | (10) Spatule |
| (4) Bol mélangeur | (11) Fouet |
| (5) Couvercle du bol mélangeur | (12) Panier à vapeur |
| (6) Couteau à découper | (13) Grille à vapeur |
| (7) Anneau de lame | (14) Couvercle à vapeur |



Lame

Comment enlever la lame?

- ◆ Retirez le bol et maintenez-le à la verticale.
- ◆ Avec une main sur le manche et une main sur le porte-bols, déplacez le bol à 30 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couteau et retirer le bol, voir figure 1.
- ◆ Saisissez ensuite le dessus du couteau pour l'enlever, voir figure 2.

Installation de la lame

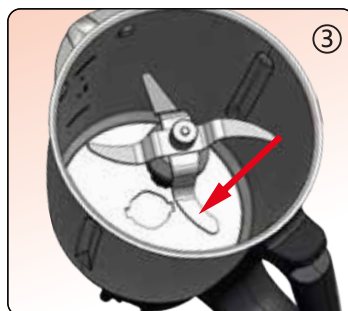
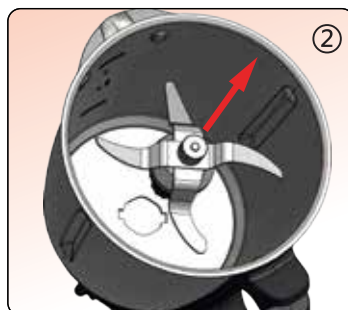
- ◆ Tenir d'une main la poignée du bol et de l'autre le dessus du couteau et replacez-le dans le bol, voir figure 3.
- ◆ Tournez le porte-gobelet à 30 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couteau et le bol, voir figure 4.

! Avertissement

- ◆ Avant de nettoyer le couteau, s'assurer que le bol mélangeur a été retiré ou que la machine est éteinte.
- ◆ La lame est très tranchante, veuillez faire attention pendant le démontage et l'installation. Maintenir le dessus du couteau pour éviter qu'il ne tombe et ne blesse une personne ou ne s'endommage.
- ◆ Conservez les cheveux et les vêtements éloignés de la machine pendant l'utilisation et le fonctionnement.
- ◆ Ne pas insérer de doigts ou d'objets dans le bol
- ◆ mélangeur pour éviter de blesser les personnes et d'endommager la machine.

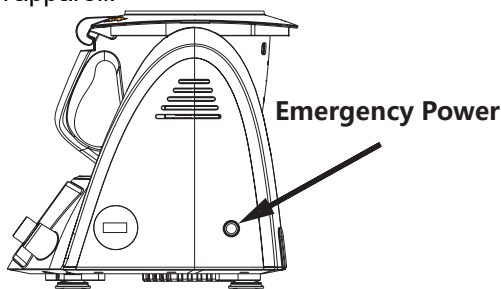
Attention

- ◆ Lors de l'installation de la lame, assurez-vous que l'anneau de la lame entre la lame et le porte-gobelet soit solidement fixé pour éviter les fuites de liquide.
- ◆ En cas de fuite de liquide dans la machine, retirez la fiche de la prise et nettoyez-la comme indiqué à la page 19.



Interrupteur de sécurité

Pour démarrer l'appareil, appuyez sur l'interrupteur principal. Appuyez et il restera enclenché, appuyez à nouveau pour le faire riposter et désactiver l'appareil. Après avoir appuyé sur l'interrupteur principal, démarrez l'appareil en appuyant doucement sur le bouton du robot. Utilisez également cet interrupteur principal en cas d'urgence pour éteindre rapidement l'appareil.



Bol mélangeur

La capacité maximale du bol mélangeur est de 2L. Sur le côté du bol, un niveau de capacité est indiqué, ne dépassez pas la capacité maximale lorsque vous ajoutez de la nourriture, voir figure 1

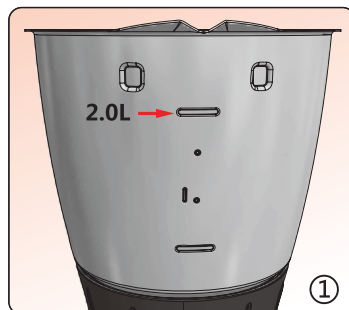
! Précaution

Un trop-plein de nourriture peut causer des dommages.

- ◆ Assurez-vous que le trou du couvercle du bol mélangeur ne soit pas endommagé pendant le fonctionnement
- ◆ Les aliments dans le bol mélangeur ne doivent pas dépasser la capacité maximale.
- ◆ Soyez prudent lorsque vous déplacez le bol mélangeur pour éviter que les aliments ne fuient ou ne se déversent.

Attention

- ◆ Assurez-vous que la lame et le support du bol soient solidement fixés lors de l'installation du bol mélangeur afin d'éviter d'endommager la machine.
- ◆ Lors de l'installation de la lame, assurez-vous que l'anneau de la lame entre la lame et le porte-gobelet soit solidement fixé pour éviter toute fuite de liquide.
- ◆ En cas de fuite de liquide dans la machine, retirez la fiche de la prise et nettoyez-la comme indiqué à la page 19.
- ◆ Pour éviter la corrosion des pièces de la machine, veillez à ce que l'aiguille (voir figure 2) sur la face inférieure du bol de mélange n'entre pas en contact avec des liquides corrosifs pendant le nettoyage. Assurez-vous que l'aiguille soit complètement sèche après le nettoyage afin d'éviter la corrosion car l'eau peut pénétrer dans la machine par le contact avec l'aiguille.



Couvercle du bol mélangeur

La fonction principale du couvercle du bol mélangeur est de couvrir le bol mélangeur. Assurez vous que le couvercle du bol mélangeur reste hermétiquement fermé pendant le fonctionnement, sinon la machine ne fonctionnera pas..

- ♦ Ne pas forcer l'ouverture du bol mélangeur.
- ♦ Placez le couvercle du bol sur le bol et déplacez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au centre de la poignée du bol, voir figure 3.

Attention

- ♦ Veillez à ce que le joint en silicone du couvercle du bol mélangeur reste propre, afin que l'effet d'étanchéité de la bague d'étanchéité ne soit pas affecté.
- ♦ Vérifiez régulièrement que la bague d'étanchéité ne soit pas endommagée, si elle l'est, stoppez l'utilisation et remplacez-la.
- ♦ Même si la bague d'étanchéité n'est pas endommagée, Il est recommandé de la remplacer tous les deux ans.

! Avertissement

- ♦ Il est strictement interdit de recouvrir le couvercle du bol mélangeur avec des chiffons ou des objets similaires afin d'empêcher la vapeur de s'échapper!

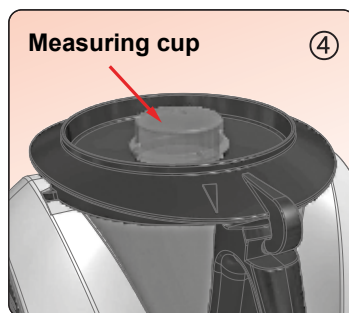
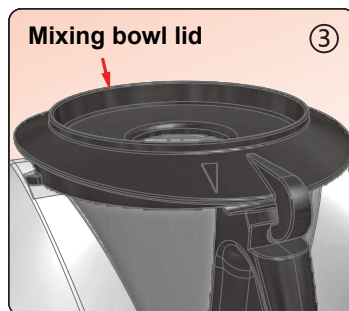
Tasse à doser

Fonction principale de la tasse à doser:

1. C'est un couvercle du couvercle du bol mélangeur qui sert d'étanchéité et d'isolation thermique pendant la cuisson, comme illustré sur l'image 4.
2. Empêcher que les aliments n'éclaboussent ou débordent.
3. En mesurant les ingrédients, la teneur maximale est de 100mL

Attention

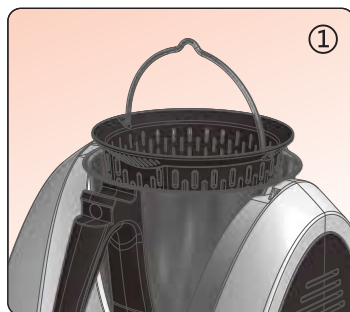
- ♦ Pendant la cuisson, l'embouchure de la tasse à doser doit être placée vers le haut pour éviter la surchauffe.
- ♦ Lors de la cuisson, veillez à ne pas laisser s'échapper de la vapeur lorsque vous retirez la tasse afin d'éviter les brûlures.



Panier

Le panier est principalement utilisé pour:

1. Comme filtre, principalement pour filtrer les jus de fruits ou de légumes, etc.
2. Comme barrière aux aliments pendant la cuisson.
3. Pour la cuisson d'aliments fins tels que le riz et d'autres aliments fins.
4. Pour drainer le surplus d'eau.



Montage/Démontage:

- ◆ Prenez le panier par la poignée et placez-le dans le bol mélangeur, et placez la poignée sur le bord du bol, comme indiqué sur la figure 1.

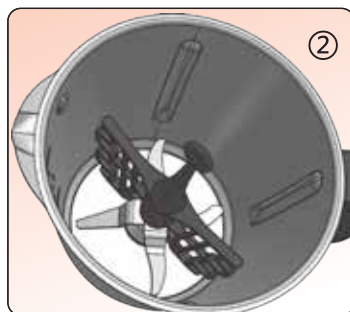
Attention

- ◆ Ne mettez pas de nourriture dans le panier pendant la cuisson, surtout des ingrédients qui peuvent facilement cacher les trous dans le panier, comme le riz, etc.

Fouet

Le fouet est principalement utilisé pour mélanger les aliments, comme la crème fouettée et les protéines.

Placez le fouet au-dessus de la lame et connectez-le bien avant l'utilisation, comme indiqué à l'image 2.



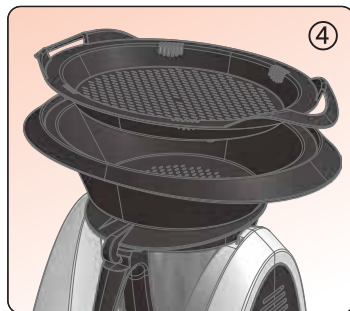
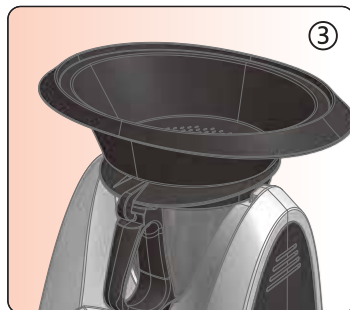
Attention

- ◆ Le fouet ne peut être utilisé que lorsqu'il est solidement fixé avec la lame.
- ◆ Lors de l'utilisation du fouet, la vitesse ne doit pas dépasser le niveau 4.
- ◆ Aucun ingrédient ne peut être ajouté pendant l'utilisation du fouet.
- ◆ N'utilisez pas le fouet pour les ingrédients solides ou épais.
- ◆ Ne transformez pas de nourriture à la fois, si la quantité de nourriture est trop grande, vous ne pourrez pas obtenir de bons résultats.

Vapier

Méthodes et processus

1. Placez le bol mélangeur, ajoutez au moins 500 ml d'eau et couvrir.
2. Placez le nettoyeur vapeur sur le couvercle du bol mélangeur, ancré dans les rainures du couvercle du bol mélangeur, voir figure 3.
3. Placez les ingrédients dans le cuiseur vapeur. Lorsque différents ingrédients sont cuits à la vapeur, ils peuvent être placés ensemble dans le cuiseur à vapeur et dans la grille, voir figure 4.
4. Une fois que tous les ingrédients ont été placés, couvrir le cuiseur à vapeur comme illustré à l'image 5.



! Avertissement

Ne mettez pas trop d'aliments dans le cuiseur vapeur pour éviter qu'il ne se mette à cuire à la vapeur.

Attention

- ♦ Avant d'installer le cuiseur vapeur, veillez à ce que la tasse à doser soit retirée.
- ♦ Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur, le cuiseur vapeur, la grille de vapeur et le couvercle du cuiseur vapeur s'emboîtent bien pour éviter les fuites de vapeur.
- ♦ La vitesse ne doit pas dépasser le niveau 5 au démarrage de la fonction cuisson et vapeur, sinon la fonction de chauffe ne peut pas être démarrée.



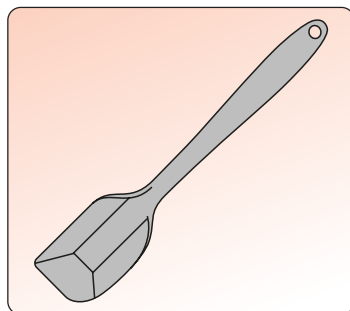
Spatule

Principalement utilisé pour:

Raclage des ingrédients du bol mélangeur après la cuisson ou retrait des ingrédients transformés

Attention

Ne pas utiliser la spatule pendant l'utilisation de la machine pour éviter tout dommage.

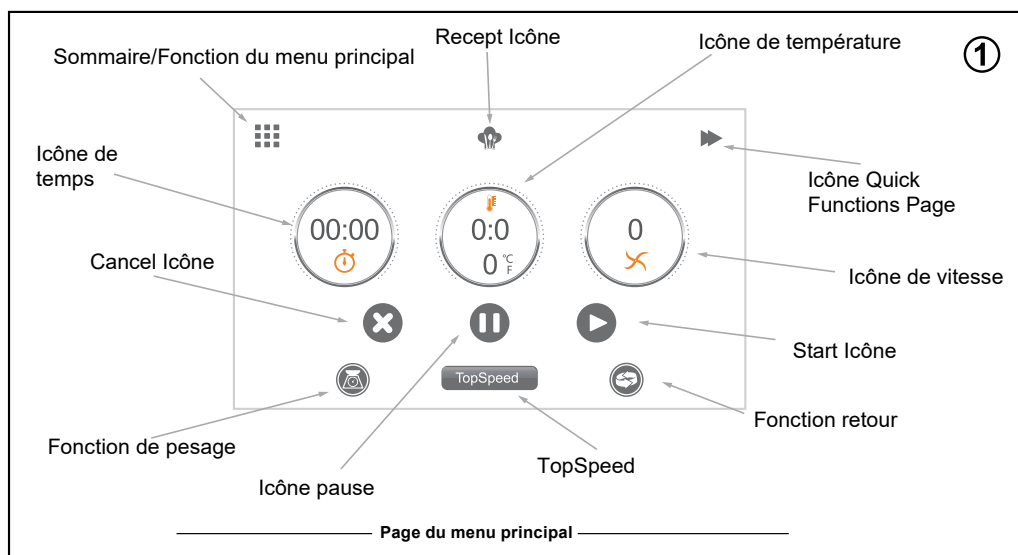


! Avertissement

- ◆ Ne placez pas la machine près d'une source de chaleur telle qu'un poêle ou un appareil à haute température, pour éviter que la machine ne prenne feu.
- ◆ Avant utilisation, placez la machine sur une surface propre, solide et horizontale pour éviter qu'elle ne glisse.
- ◆ Ne placez pas la machine sur le bord de la surface et ne la laissez pas sans surveillance.
- ◆ Le bol mélangeur, le couvercle du bol mélangeur, le cuiseur vapeur, le couvercle du cuiseur vapeur et la tasse à doser sont chauds pendant la cuisson, veuillez ne pas les toucher pour éviter les brûlures.

Mise en marche

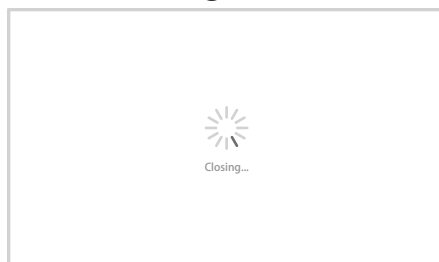
- ◆ Avant l'utilisation, tendez le câble d'alimentation sur le côté droit de la machine à la bonne longueur.
- ◆ En principe, il est recommandé de fixer la longueur du câble d'alimentation de façon à ce qu'il puisse atteindre la prise sans être tendu.
- ◆ Le câble d'alimentation ne doit pas être trop long pour éviter toute torsion, mais lorsqu'il est trop court et trop serré, il peut affecter la précision de la fonction de pesage.
- ◆ Une fois que l'unité de la machine est connectée à l'alimentation électrique, appuyez sur la touche pour démarrer la machine. Un écran s'affiche comme illustré sur l'image 1.



Éteindre l'appareil.

- ◆ Appuyez et maintenez enclenché le bouton caterchef pendant quelques secondes pour éteindre l'appareil.

②



Guide de sécurité.

- ◆ Balayez du doigt vers la gauche et la droite pour lire l'instruction suivante ou précédente.

③

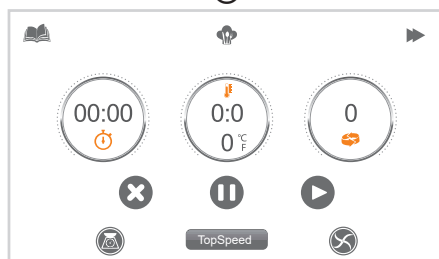


④



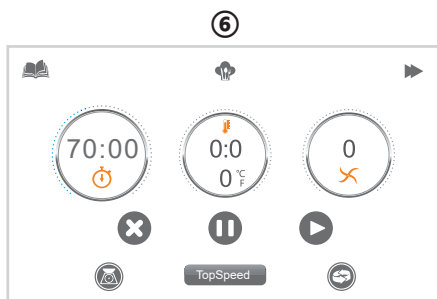
⑤

- ◆ Cliquez sur la flèche en haut à droite de l'écran pour visualiser les programmes définis. Cliquez sur le programme souhaité pour l'utiliser.



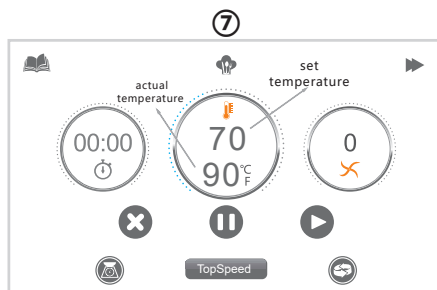
Régler le minuteur

- ◆ Cliquez sur l'icône du minuteur sur le côté gauche de la page du menu principal, un message "Turn knob for time set" apparaîtra comme indiqué à l'image 6. Vous pouvez alors tourner le bouton pour régler le minuteur.
- ◆ Pour augmenter le temps, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, le maximum est 90:00. Pour diminuer le temps, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le minimum est 00:00.



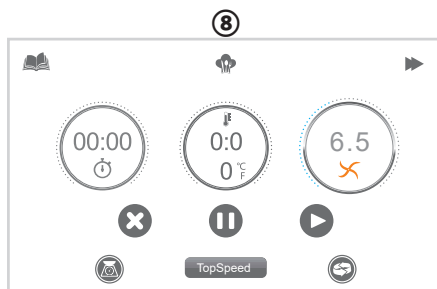
Régler la température

- ◆ Cliquez sur l'icône de température au milieu de la page du menu principal, le message "Turn knob for température set" s'affiche.
- ◆ Le diagramme de température se compose de deux chiffres, le chiffre supérieur et le chiffre inférieur étant la température actuelle du bol mélangeur, et ne s'affiche que lorsque la température est de 37 degrés ou plus.
- ◆ Le chiffre le plus bas et le plus élevé servent à régler la température, tournez le bouton pour régler la température. La température peut être réglée sur 37-45-50-55-50-55-60-65-70-75-75-80-85-85-90-95-100-105-105-110- 115-120-160 degrés et sur vapeur comme indiqué à l'image 7.
- ◆ Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse pour la diminuer.



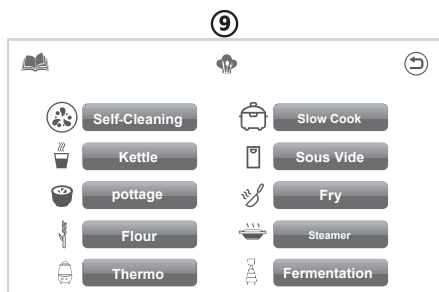
Réglage du niveau de vitesse

- ◆ Cliquez sur l'icône de vitesse sur le côté droit de la page du menu principal, le message "Turn knob for speed level set" apparaîtra comme indiqué sur la figure 8.
- ◆ Le moteur de la machine démarre au niveau 0,5. Il y a 20 niveaux: 0.5-1.0-1.5-2.0-2.0-2.5-3.0-3.5-4.0-4.5-5.0-5.5-6.0-6.5-7.0-7.5-8.0-8.5-9.0-9.5-10. Plus le niveau est élevé, plus la vitesse est élevée.
- ◆ Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une Montre pour augmenter le niveau, et dans le sens inverse pour diminuer le niveau.



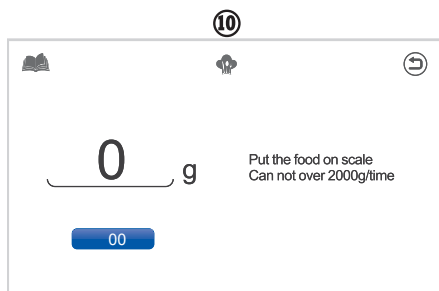
Quick function

- ◆ Allez à la page fonctions rapides et choisissez votre programme souhaité.



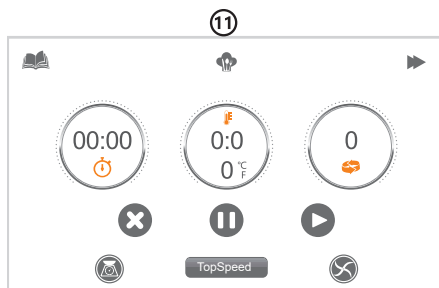
Fonction de pesage

- ◆ Cliquez sur l'icône de la balance au bas du menu principal
- ◆ Le côté gauche de l'affichage est le poids actuel, cliquez sur le bouton reset pour le remettre à 0 s'il ne l'est pas. Ensuite, l'aliment peut être placé et la fonction de pesage peut être démarrée



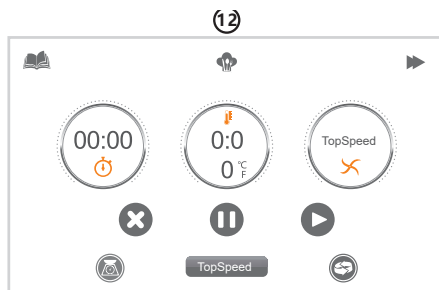
Fonction d'inversion

- ◆ Cliquez sur l'icône d'inversion comme illustré à l'image 11, l'icône d'inversion apparaîtra, et la direction de la lame changera. Cliquez à nouveau sur l'icône d'inversion pour changer la direction de la lame dans l'autre sens.



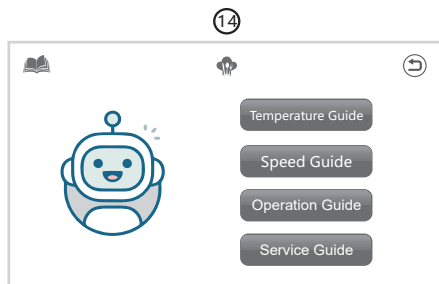
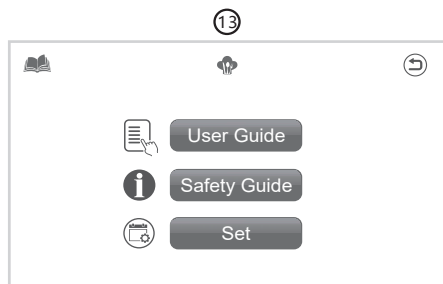
Fonction Top Speed

- ◆ Cliquez sur le bouton TopSpeed dans menu principal, comme illustré à l'Image 1. Cette fonction permet de faire tourner le moteur à la vitesse la plus élevée.
- ◆ La durée par défaut de TopSpeed est de 3 secondes, mais la durée peut être réglée à l'aide de la touche de 1 à 15 secondes.
- ◆ Lorsque la machine est démarrée en mode TopSpeed, elle fonctionne immédiatement à la vitesse la plus élevée pendant la durée qui a été réglée.
- ◆ La fonction de cuisson ne fonctionnera PAS en mode TopSpeed.



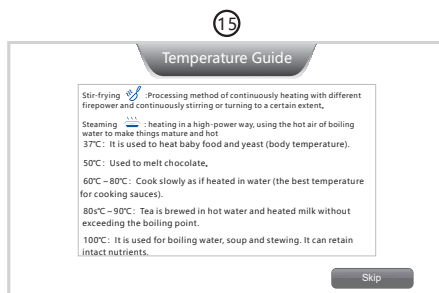
Setting page

- ◆ Cliquez sur Guide de l'utilisateur pour accéder aux manuels du robot.



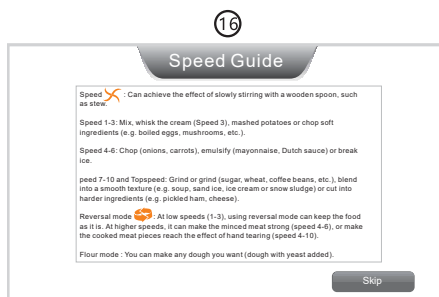
Guide de température

- ◆ Cliquez sur Guide des températures pour obtenir une explication sur l'utilisation des différentes températures.
- ◆ Cliquez sur suivant pour revenir à la page précédente.



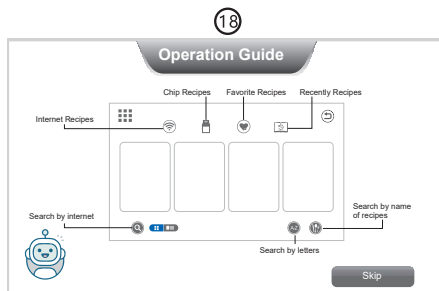
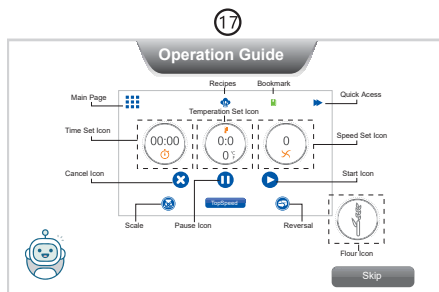
Indication de vitesse

- ◆ Cliquez afin d'obtenir une explication quant à l'utilisation des différentes vitesses.



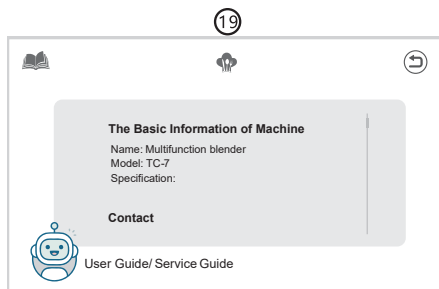
Guide d'opération

- ◆ Cliquez sur Guide d'utilisation pour découvrir les fonctions.



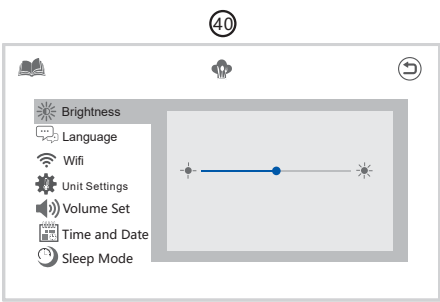
Informations uniques sur le produit

- ◆ Cliquez sur Guide de service pour y lire les informations uniques sur le produit. Communiquez également ces informations en cas de d'effets.



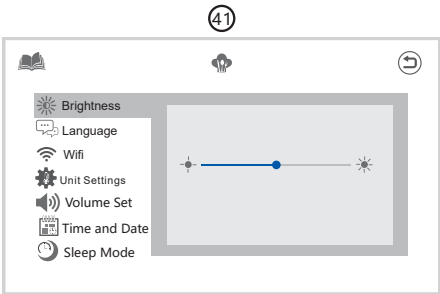
Réglages

- ◆ Cliquez sur Définir pour accéder aux paramètres de l'appareil.



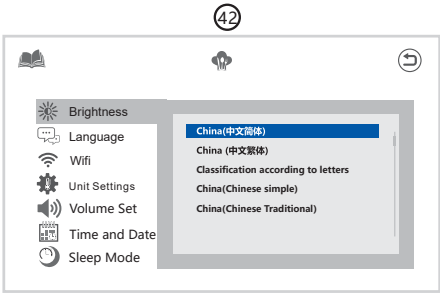
Luminosité

- ◆ Faites glisser pour régler la luminosité à votre convenance.



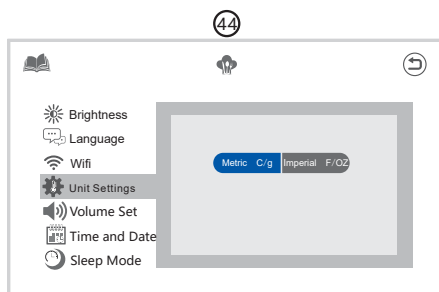
Langue

- ◆ Choisissez la langue désirée.



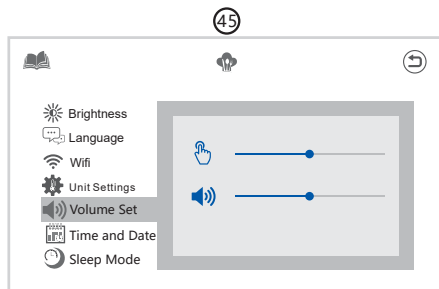
Valeurs mesurées

- ◆ Choisissez entre des lectures européennes ou américaines.



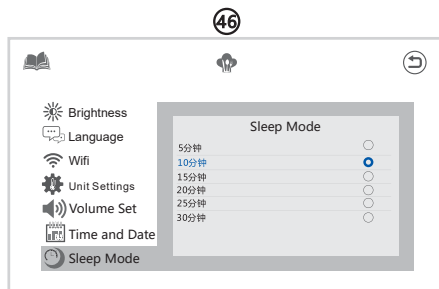
Volume

- ◆ Ici, vous pouvez régler le son lorsque l'appareil s'allume et s'éteint et lorsque vous appuyez sur les boutons.



Mode veille

- ◆ Réglez le mode de veille souhaité pour économiser de l'énergie.



Messages d'erreur

Le bol mélangeur n'est pas couvert

- ◆ Ceci indique que le couvercle du bol mélangeur ne recouvre pas correctement le bol mélangeur. Si ce message apparaît après le montage correct du couvercle du bol mélangeur, veuillez contacter notre service après-vente.



Can not detect bowl



Le bol mélangeur n'a pas été détecté

- ◆ Indique que le bol mélangeur n'est pas installé correctement. Si ce message s'affiche après que le bol ait été correctement installé, veuillez contacter notre centre de service.



Bowl lid is not covered



Surcharge moteur E1

- ◆ Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- ◆ Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- ◆ Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service



E1

Motor stalling

Unplug the machine and clean up food of blade then restart.



Surcharge moteur E2

- ◆ Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- ◆ Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- ◆ Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service.



E2

Controller overcurrent

Unplug the machine and restart



Surcharge moteur E3

- ♦ Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- ♦ Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- ♦ Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service.

Controller undervoltage

- ♦ Si cela apparaît, débranchez le cordon d'alimentation et redémarrez l'appareil. Si cela se reproduit, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur.

Communication failure

- ♦ Si cela apparaît, débranchez le cordon d'alimentation et redémarrez l'appareil. Si cela se reproduit, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur.



E3

Controller overvoltage

Unplug the machine and restart



Controller undervoltage

Unplug the machine and restart



Communication failure

Unplug the machine and restart



Nettoyage et entretien

Nettoyage du bol mélangeur

1. Retirez le bol mélangeur de la machine et, si nécessaire, enlevez également la lame.
2. Nettoyez avec un détergent et un chiffon doux, puis rincer et laisser sécher complètement avant de le remettre sur la machine.
3. Le bol mélangeur ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement les points de contact (voir figure 5). S'ils sont humides, un court-circuit peut se produire.

! Avertissement

- ♦ La lame est très tranchante, soyez prudent lorsque vous la retirez!

Attention

- ♦ Ne pas utiliser d'objets tranchants tels qu'une éponge à récurer pour nettoyer le bol mélangeur afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement du bol.
- ♦ N'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer le bol afin de prévenir la corrosion et séchez rapidement la goupille (comme indiqué à l'image 5).

Nettoyage de la lame

- ♦ Tenez la lame vers le haut (comme indiqué à l'image 6).
- ♦ Nettoyez avec un détergent doux, rincez à l'eau et laissez sécher.
- ♦ La lame ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

! Avertissement

- ♦ Soyez prudent lorsque vous nettoyez la lame, qui est très tranchante.

Attention

- ♦ Pour éviter la rouille, n'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer le couteau.
- ♦ La rouille sur le couteau est inoffensive, elle peut être nettoyée à l'aide d'une brosse douce ou de vinaigre.
- ♦ Ne pas laisser tremper longtemps dans l'eau, sinon l'efficacité de la bague d'étanchéité du couteau risque d'être affectée.

Nettoyage d'autres accessoires

- ♦ Tous les accessoires sont en plastique de haute qualité et sûrs. Ils peuvent donc être nettoyés à l'aide d'un détergent et d'un chiffon doux.
- ♦ Les accessoires peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

Attention

- ♦ N'utilisez pas d'objets tranchants tels qu'une éponge à récurer lors du nettoyage des accessoires pour éviter de griffer la surface.
- ♦ Si vous mettez les accessoires au lave-vaisselle, veuillez les placer sur la grille supérieure pour éviter toute déformation.

