



**MARQUE:** MOULINEX

**REFERENCE:** HF404110

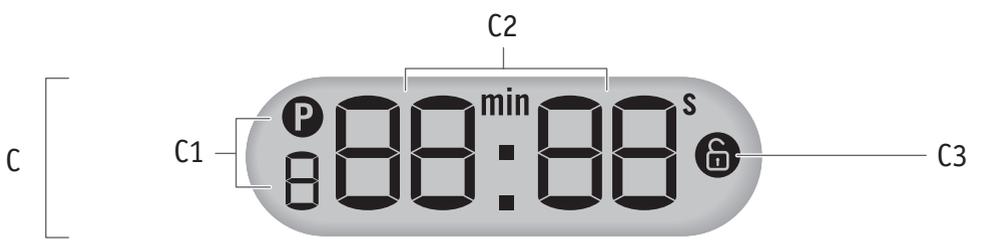
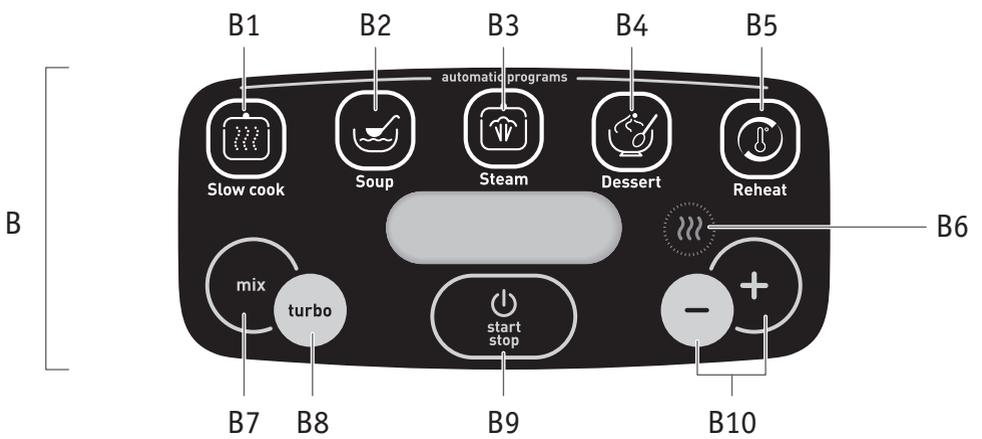
**CODIC:** 4303121

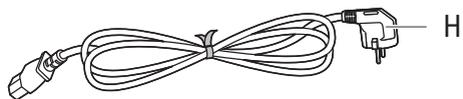
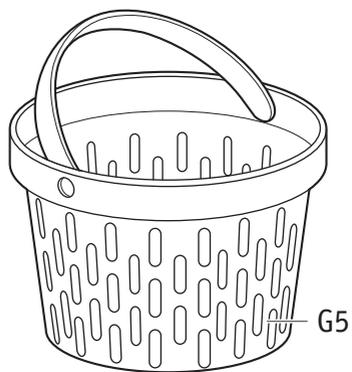
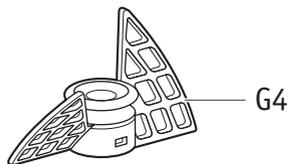
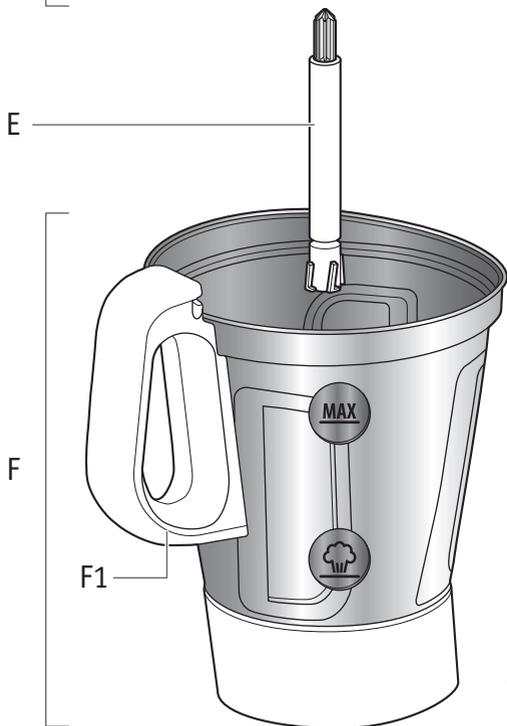
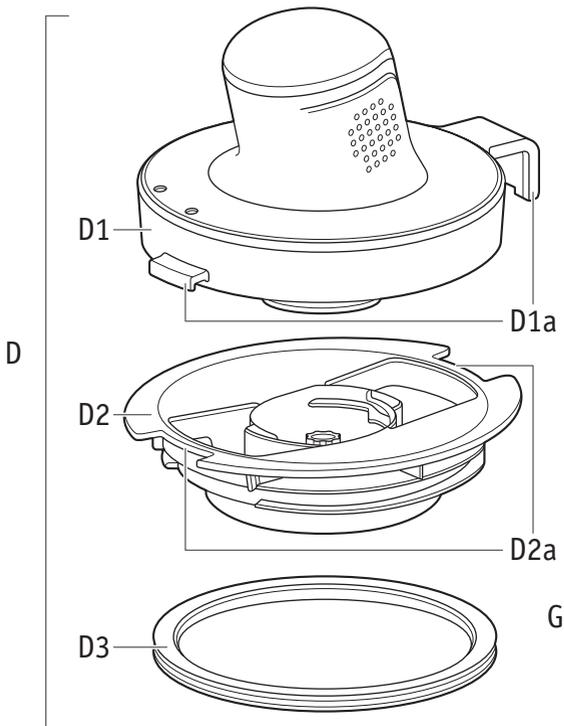


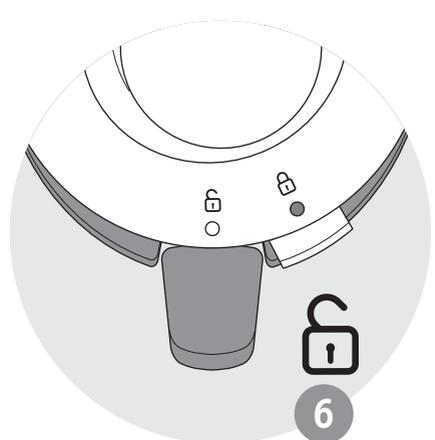
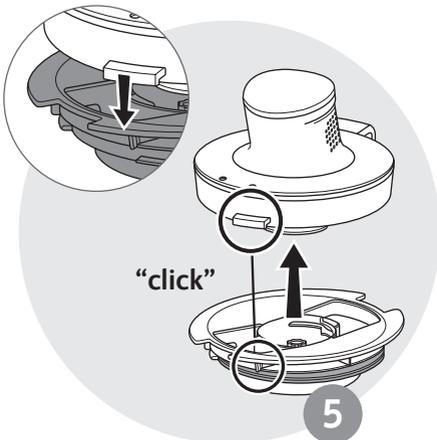
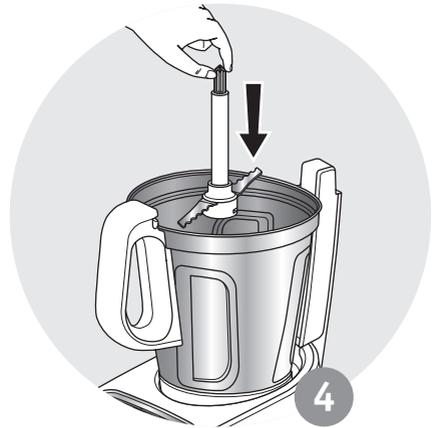
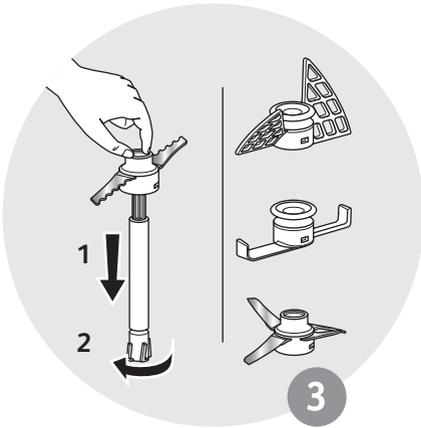
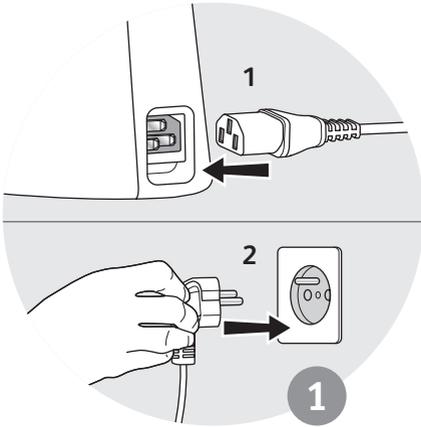
**NOTICE**

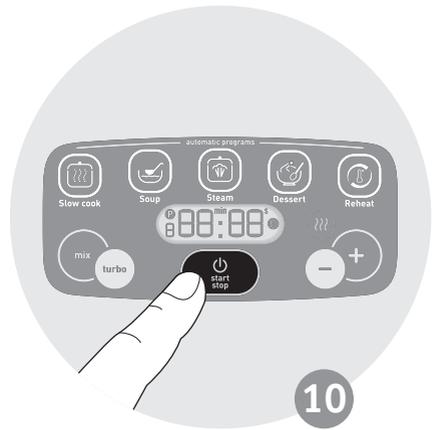
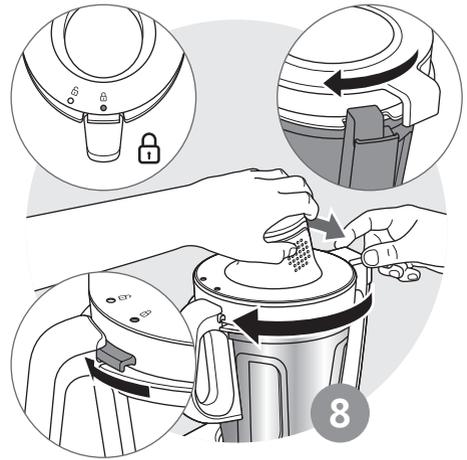
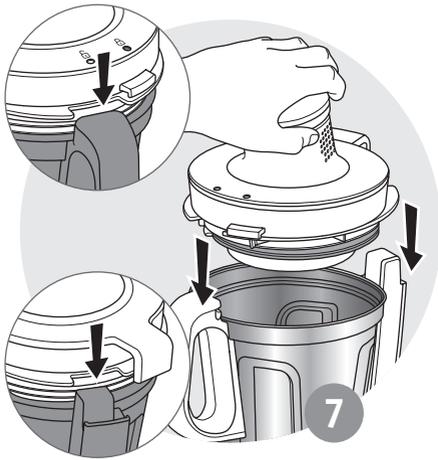


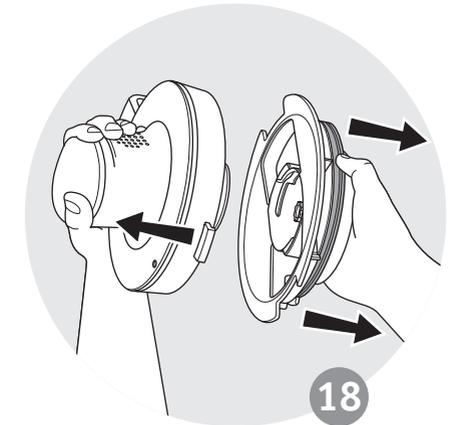
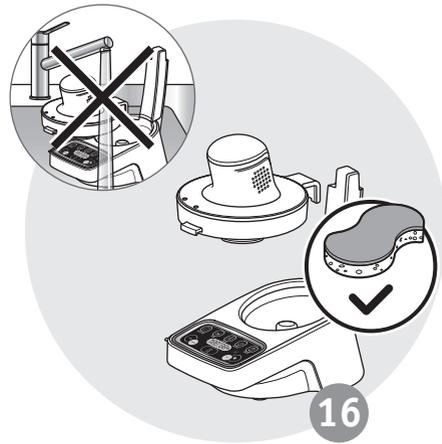


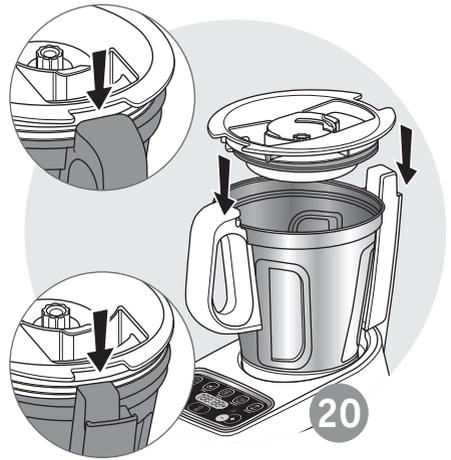
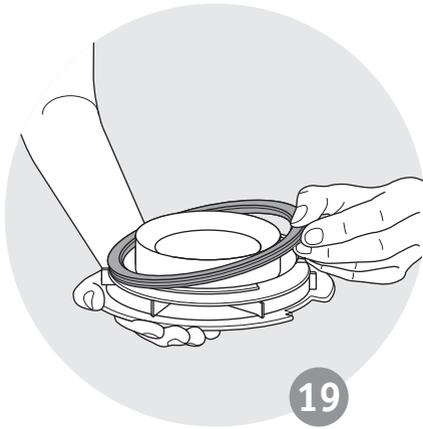












**A Base**

A1 Colonne arrière

**B Tableau de commandes :**

B1 Sélecteur du programme mijotés

B2 Sélecteur du programme soupes

B3 Sélecteur du programme vapeur

B4 Sélecteur du programme desserts

B5 Sélecteur du programme de réchauffage

B6 Indicateur de réchauffage

B7 Sélecteur programme mix

B8 Sélecteur turbo

B9 Bouton start/stop/reset

B10 Sélecteur +/-

**C Ecran LCD :**

C1 Affichage des programmes

C2 Affichage de la durée du programme

C3 Affichage de l'indicateur de mise en sécurité

**D Ensemble couvercle bloc moteur**

D1 Couvercle bloc moteur

D1a Patte de verrouillage

D2 Coupelle porte joint

D2a Encoche

D3 Joint d'étanchéité

**E Entraîneur****F Bol**

F1 Poignée de préhension du bol

**G Accessoires :**

G1 Couteau hachoir

G2 Couteau pétrin/concasseur

G3 Mélangeur

G4 Batteur

G5 Panier vapeur

**H Cordon d'alimentation amovible**

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

**Puissance :** 1000W (600W : résistance chauffante / 400W : moteur)

**Plage du durée de fonctionnement :** de 10s à 2h30min

**Nombre de vitesses :** 3 vitesses – 1 vitesse intermittente

**Vis-à-vis de la sécurité de la personne**

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet 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 l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
  - Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, pièces métalliques sous le bol, coupelle porte joint). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, couvercle bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente. (voir liste dans le livret service).



- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le couvercle bloc moteur (D1) sous l'eau courante.
  - Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
  - Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
    - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
    - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
    - des fermes.
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
  - **Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution la coupelle porte joint (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc).**
  - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur la coupelle.**
- AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil. Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir (G1) et du couteau pour pétrir/concasser (G2) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine. Rangez le couteau hachoir (G1) dans le bol après chaque utilisation. AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs. AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.**

**Assurez vous de ne toucher que la poignée (F1) de votre produit pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.**

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante

#### **MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :**

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

#### **Vis-à-vis du raccordement électrique**

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

## Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**

- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Fig. 12**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Fig. 13**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau d'eau indiqué dans le bol (**Fig. 14**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électroménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

## SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.

## Avant la première utilisation :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi. En le parcourant, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de mijotés, de soupes, de cuissons vapeur, et de desserts mais également la possibilité de réchauffer vos préparations.
- Conservez-le afin de vous y reporter ultérieurement : une utilisation non conforme au risque d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Veillez à retirer tous les emballages de votre produit.
- Nettoyez les différents éléments : bol, accessoires, entraîneur, coupelle et joint (D2, D3, E, F, G) à l'aide d'eau savonneuse. (Cf. § NETTOYAGE de ce mode d'emploi).
- Attention le couvercle qui contient le bloc moteur (D1) ainsi que la base (A) ne doivent pas être placés sous l'eau (Fig. 16).

## • Mise en place de l'ensemble couvercle :

**Le couvercle du produit est composé de trois éléments : le couvercle bloc moteur (D1), la coupelle (D2) et le joint d'étanchéité (D3).**

**Ces 3 éléments sont livrés assemblés.**

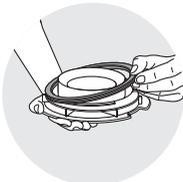
**Dans vos utilisations futures, vous pouvez procéder de 2 façons pour assembler votre ensemble couvercle :**

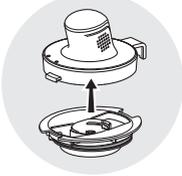
## Mise en service de l'appareil : mise en place du bol, des accessoires et du couvercle

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible (H). Branchez ce cordon à la base, puis branchez votre appareil à la prise secteur (Fig. 1).

### • Mise en place du bol et des accessoires

1. Placez le bol (F) sur la base de l'appareil (A) en le manipulant par la poignée de préhension (F1) (Fig. 2).
2. Positionnez l'accessoire choisi (G1 → G5) sur l'entraîneur (E) (Fig. 3), puis placez l'ensemble dans le bol (F) (Fig. 4).  
Pour l'utilisation du panier vapeur (G5), veillez au préalable à remplir la cuve jusqu'au repère 🍷 (correspondant à 0.4L de liquide : eau, sauce...) (Fig. 13) avant de le placer à l'intérieur du bol (F) (Fig. 14),
3. Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol (F) ou du panier vapeur (G5).

Étape	Scénario 1	Scénario 2
1		
	Placez le bol (F) sur la base de l'appareil (A) en le manipulant par la poignée de préhension (F1) (Fig. 2).	
2		
	Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint de la coupelle (D2) (Fig. 19).	

Étape	Scénario 1	Scénario 2
3	 <p>Clipsez la coupelle (<b>D2</b>) sur le couvercle bloc moteur (<b>D1</b>), en veillant à positionner la patte de verrouillage (<b>D1a</b>) du bloc moteur au bord de l'encoche (<b>D2a</b>) de la coupelle (<b>D2</b>), et appuyez jusqu'à entendre un « clic » (<b>Fig. 5</b>). La coupelle est alors en place.</p>	 <p>Placez la coupelle (<b>D2</b>) sur le bol en veillant à placer les encoches (<b>D2a</b>) de la coupelle (<b>D2</b>) autour de la poignée (<b>F1</b>) et de la colonne arrière (<b>A1</b>) (<b>Fig. 20</b>)</p>
4	 <p>Placez l'ensemble couvercle bloc moteur (<b>D1, D2+D3</b>) sur le bol (<b>F</b>), en veillant à positionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le symbole « cadenas ouvert »  en face de la poignée (<b>Fig. 6</b>)</li> <li>- les encoches de la coupelle (<b>D2a</b>) autour de la poignée (<b>F1</b>) et de la colonne arrière (<b>A1</b>) (<b>Fig. 7</b>)</li> </ul>	 <p>Posez le couvercle bloc moteur (<b>D1</b>) sur la coupelle (<b>D2</b>) en veillant à positionner le « cadenas ouvert »  en face de la poignée (<b>F1</b>) et appuyez jusqu'à entendre un « clic » (<b>Fig. 21</b>).</p>
5	 <p>Verrouillez le couvercle, de façon à amener le « cadenas verrouillé »  en face de la poignée (<b>F1</b>) : Pour cela, d'une main, tournez l'ensemble couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à faire coulisser la patte de verrouillage (<b>D1a</b>) du bloc moteur dans la poignée (<b>F1</b>), et de l'autre main, accompagnez la partie arrière du couvercle de façon à faire coulisser la seconde patte de verrouillage (<b>D1a</b>) dans la colonne arrière (<b>A1</b>) de la base (<b>A</b>). (<b>Fig. 8</b>).</p>	

**!** La mise en place du couvercle ne doit être effectuée que si le joint est placé sur le porte joint de la coupelle (Fig. 19) et si la coupelle est fixée au couvercle bloc moteur.

• **Mise en marche**

1. Sélectionnez le programme automatique souhaité en appuyant sur la touche correspond au programme Choisi (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) (Fig. 9). Pour sélectionner les différents sous-programmes, appuyez à nouveau sur la touche du programme pour faire défiler les sous-programmes (ex : soup P1 = 1 appui ; soup P2 = 2 appuis etc...).
2. Appuyez sur le bouton start/stop/reset (**B9**) pour lancer le programme (Fig. 10).

L'appareil démarre uniquement si le bol est correctement positionné sur la base et si l'ensemble couvercle bloc moteur est correctement positionné sur le bol.

**En cas de mauvais positionnement du bol ou de mauvais verrouillage du couvercle, le tableau de commandes se met à clignoter lorsqu'on lance un programme (Fig. 11).**

**Démontage de l'ensemble couvercle :**

1. Déverrouillez l'ensemble couvercle, en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de façon à amener le cadenas ouvert en face de la poignée (Fig. 22).
2. Soulevez le couvercle d'une main et de l'autre tirez la coupelle pour la séparer du bloc moteur (Fig. 18).
3. Retirez le joint (Fig. 19).

		QUANTITES MAX	DUREE MAX		PROGRAMMES AUTOMATIQUES
<b>COUTEAU HACHOIR</b> 	Mixer des soupes	1.5L	1min 30sec	 P3	 P1 ou P2
	Mixer des compotes	1kg	1min	 P3	-
	Mixer des smoothies	1.5L	2min	 P3	-
	Hacher des légumes	500g	15sec	 P3	-
	Hacher de la viande	300g	30sec	 P3	 P5
	Hacher du poisson	500g	15sec	 P3	-
<b>MELANGEUR</b> 	Rissolés	200g	5min	-	 P1
	Mijotés	1.2L	45min	-	 P4
	Risottos	1.2L	30min	-	 P3
<b>BATTEUR</b> 	Blanc en neige	 5max	2min30s	 P2	-
	Sauce (ex : béchamel)	0.6L	12min	-	 P2 -P3
<b>COUTEAU PETRIN CONCASSEUR</b> 	Mélanger des pâtes légères	600g	30sec	-	 P1
	Hacher des noisettes	500g	1min	 P3	-
	Piler de la glace	 6 à 10	30sec	 P4	-
	Pâte à crêpes, gaufres	1.2L	30sec	-	 P1
<b>PANIER VAPEUR</b> 	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes	600g	30min	-	 P1

**Les programmes automatiques :**

Vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, et des desserts en automatique ou pour réchauffer vos préparations. La durée de cuisson est un paramètre ajustable. Vous pourrez augmenter ou diminuer le temps de cuisson (**B10**) selon votre convenance.

**Que vais-je réaliser avec les programmes automatiques du tableau de commandes (B)**

 <b>Slow cook</b>	Réalisation de plats mijotés, en sauce. (Sous programmes P1, P2, P3, P4, P5)	 <b>Dessert</b>	Réalisation de desserts (Sous programmes P1, P2, P3, P4)
 <b>Soup</b>	Réalisation de soupes (Sous programmes P1, P2)	 <b>Reheat</b>	Réchauffage des préparations
 <b>Steam</b>	Réalisation de cuissons vapeur	 <b>mix</b>	Réalisation d'œufs en neige, viande hachée, glace pilée (Sous programmes P1, P2, P3, P4)

 **N'utilisez pas l'accessoire batteur (G4) avec une préparation trop liquide, dont la quantité serait supérieure à 1 litre. Dans ce cas, il y aurait un risque d'éclaboussures à l'extérieur du bol.**

## Détail des programmes automatiques et de leurs sous-programmes

		Vitesse (non ajustable)	Temps par défaut (ajustable)	Température par défaut (non ajustable)	Maintien au chaud	Exemple de recettes
Slow cook P1		Lente	5min (1min à 10min)	120°C	NON	Oignons rissolés
Slow cook P2		Lente avec intermittence puis continue	20min (5min à 2h30min)	80°C	45 min	Sauce tomate
Slow cook P3		Lente avec intermittence	30min (5min à 2h30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4		Aucune	45min (5min à 2h30min)	95°C	45 min	Mijoté de poisson au safran
Slow cook P5		Rapide 15sec et lente avec intermittence ensuite	60min (5min à 2h30min)	95°C	45 min	Paté marmite
Soup P1		Pas de vitesse pendant la cuisson puis 10 Pulses puis vitesse rapide pendant 2min après la cuisson	35min (5min à 1h)	100°C	45 min	Velouté de courgettes
Soup P2		Pas de vitesse pendant la cuisson et vitesse moyenne pendant 15 secondes après la cuisson	38min (5min à 1h)	100°C	45 min	Mouliné carotte / pomme de terre
Steam P1		Aucune	30min (5min à 1h)	100°C	45 min	Brocoli vapeur
Dessert P1		Rapide avec intermittence puis continue	30sec (10s à 1min)	Aucune	NON	Quatre quarts
Dessert P2		Lente avec intermittence	10min (1min à 30min)	55°C	NON	Chocolat fondu
Dessert P3		Lente avec intermittence puis continue	20min (10min à 1h)	90°C	NON	Riz au lait
Dessert P4		Aucune puis lente avec intermittence en cours de cuisson	15min (5min à 1h)	100°C	NON	Compote de pommes
Reheat		Lente avec intermittence	15min (3min à 30min)	80°C	NON	Réchauffer une soupe
Mix P1		Lente	2min (30s à 5min)	Aucune	NON	Crème de thon et d'oeufs
Mix P2		Moyenne	5min (1min à 10min)	Aucune	NON	Blancs en neige
Mix P3		Rapide	1min (10s à 1min 30sec)	Aucune	NON	Bœuf haché
Mix P4		Rapide avec intermittence	30s (10s à 1min)	Aucune	NON	Piler des glaçons

## UTILISATION MANUELLE DU TABLEAU DE COMMANDES (B) :

Ce mode permet de personnaliser le paramètre de durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.

### • Utilisation des programmes manuels du tableau de commandes (B)

	<p>Ce bouton a 4 fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Start/stop</li> <li>- "Validation" du choix de votre programme automatique</li> <li>- "Pause" au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.</li> <li>- "Réinitialisation" des paramètres sélectionnés par une pression de 2 secondes (reset).</li> </ul>
	<p>Réglage de la durée de fonctionnement : Sélectionnez le programme souhaité et ajustez en ajoutant ou réduisant le temps de cuisson.</p>
	<p>Ce mode permet de mixer manuellement votre préparation.</p>

### • Utilisation du panier vapeur

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier cuisson, il est nécessaire de verser 0.4L d'eau dans le fond du bol (jusqu'au repère gravé dans le bol (**Fig. 13**)).

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation  (0.4L).

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

### Tableau des quantités et temps de cuisson vapeur

Temps de cuisson vapeur		
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson estimé
Pommes de terre	600g (rincée à l'eau au préalable)	30 min
Carottes	600g	40 min
Courgettes	600g	25 min
Panais	600g	30 min
Blancs de poireaux	500g	25 min
Haricots verts	400g	35 min
Brocolis	300g	20 min
Poisson (frais ou décongelés)	500g	15 min
Viande blanche	400g	25 min

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ou de recettes personnelles (Internet et autres...), ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. § "ACCESSOIRES, PROGRAMMES ET QUANTITÉS" : quantités éventuellement trop importantes et/ ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur. Dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparaît dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché.
- Référez-vous aux recommandations de ce mode d'emploi pour réadapter votre préparation quantités d'ingrédients / temps de la recette / type d'accessoires (Cf. § « Accessoires, programmes et quantités »).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (B9).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi.

Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans livret de garantie).

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne placez pas la base (A) et le couvercle bloc moteur (D1) sous l'eau courante (Fig. 16).

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil du secteur.

- Déverrouillez l'ensemble couvercle bloc moteur (D1+D2) du bol (F) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'amener le « cadenas ouvert » en face de la poignée.
- Retirez la coupelle (D2) du bloc moteur en la tirant (Fig. 18).
- Retirez le joint (D3) de la coupelle (Fig. 19).
- Nettoyer votre bol rapidement après utilisation
- Soulevez le bol (F) de la base (A) en le prenant par la poignée de préhension (F1).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Lorsque les pièces sont refroidies :
  - Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir (G1) et du couteau pétrin/concasseur (G2), lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, car elles sont extrêmement coupantes.

– Nettoyez le bol (F), l'entraîneur (E), l'accessoire mis en place (G1, G2, G3, G4, G5), la coupelle (D2) et le joint (D3), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- Pour vous faciliter le nettoyage le bol, la coupelle, le joint, l'entraîneur et les accessoires peuvent-être lavés au lave-vaisselle (Fig. 15).
- En cas d'entartrage du bol ou de tâches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec une spatule ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur (D1) et la base (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-les soigneusement.

- Les accessoires, l'entraîneur et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser le bol **(F)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.

## RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour faciliter le rangement de votre appareil, les accessoires et l'entraîneur se rangent dans le bol en respectant l'ordre de la figure 17 puis positionnez l'ensemble couvercle (coupelle, couvercle).

## QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : - la taille des aliments (coupés ou non coupés) - la quantité des ingrédients - la variété des légumes, leur maturité - si les ingrédients sont surgelés ou non ....	Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur <b>(B10)</b> . Réduisez la taille des morceaux.
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.4L). Réduisez la taille des morceaux.
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées.	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon n'est pas branché.	Vérifier la connexion entre le cordon et la base, à l'arrière de l'appareil. Branchez l'appareil sur une prise.
Le couvercle ne se verrouille pas ou se verrouille difficilement.	Le couvercle bloc moteur n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur la coupelle porte joint et que celle-ci est correctement assemblé sur le couvercle bloc moteur <b>(Fig. 5 à 8)</b> .

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibration ou bruit excessifs.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par le couvercle bloc moteur.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur la coupelle porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle bloc moteur.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage "1SECU"	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol, vérifiez que vous utilisez le bon programme, ainsi que l'accessoire recommandé et que vous n'outrepassiez pas les capacités de l'appareil.
Affichage "2SECU" + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteur de température, due à la chauffe du bol alors qu'il était vide ou avec trop peu d'ingrédients.	Ajoutez des ingrédients dans le bol.
Affichage "3SECU" + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage "Err1".	Le capteur de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage "Err2".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage de l'indicateur de mise en sécurité (C3) à l'écran LCD.	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle bloc moteur.	Vérifiez si le bol est correctement positionné sur la base et si le couvercle bloc moteur est correctement verrouillé (le cadenas n'apparaîtra plus à l'écran).
	Surcharge du moteur.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes), réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol, vérifiez que vous utilisez le bon programme, ainsi que l'accessoire recommandé.» Vous êtes certain que tout est correctement assemblé mais le problème persiste (affichage du cadenas), dans ce cas, contactez un centre agréé.

**Pâté marmite****Personnes 2/4 – Préparation 10 min – Cuisson 2h**

Accessoires et programmes utilisés :

- Couteau hachoir
- Programme turbo / Programme mijoté P5

300g de poitrine de porc (découennée et désossée) • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2cl d'huile • 5cl de vin blanc • 5cl d'Armagnac • 1 c.à.c d'épices Rabelais® (ou mélange 5 épices) • 5g de sel • 1g de sel.

1. Epluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes.

2. Dans le bol muni du couteau hachoir, mettez l'oignon et l'ail.

Mixer en Turbo pendant 15s.

3. Mettez l'huile, la poitrine de porc et tous les autres ingrédients dans le bol. Lancez le programme Mijoté P5 pour 2h.

4. En fin de cuisson, placez la viande cuite dans une terrine, puis retirez une partie du gras en surface.

Astuce :

Laissez suffisamment de gras pour que la terrine se tienne.

**RECYCLAGE**

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.