

RONDO 1000



F

GB

D

NL

I

E

P

GR

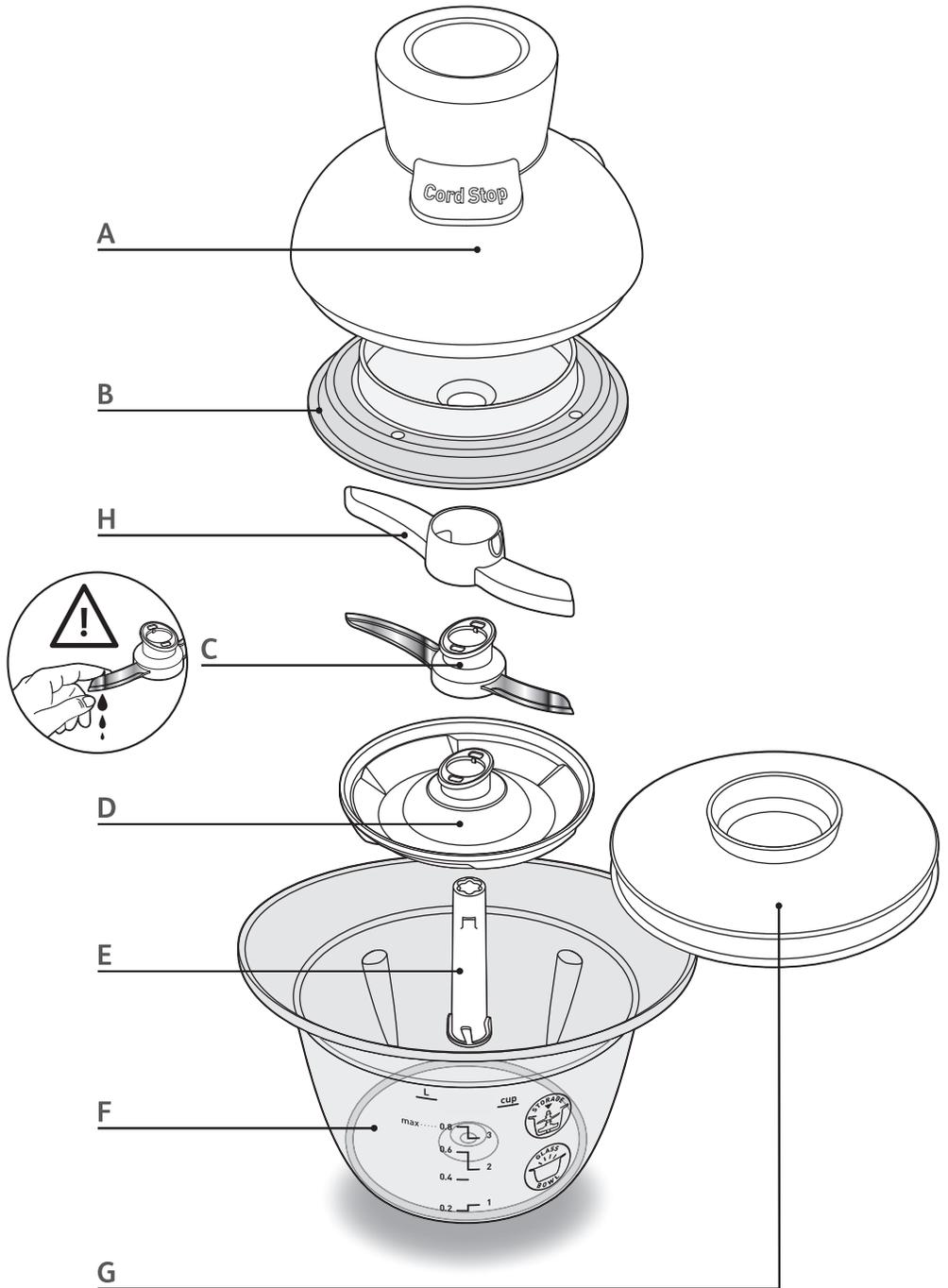
TR

RUS

UA

ARA

IR



C

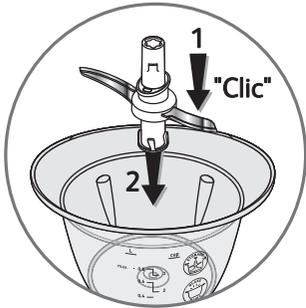


fig.C1

D

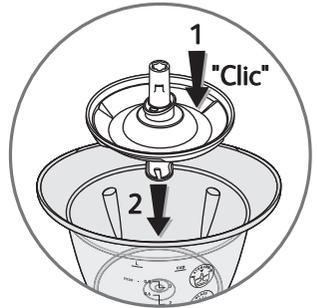


fig.D1



fig.C2



fig.3

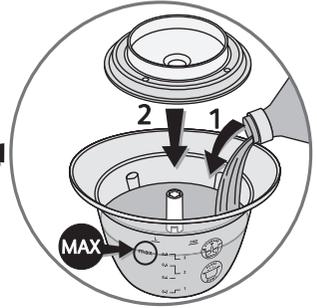


fig.D2

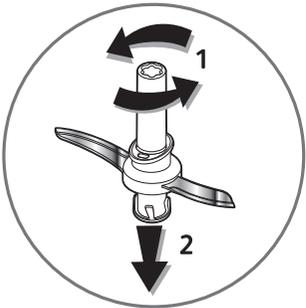


fig.C4

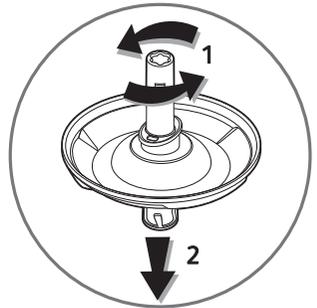


fig.D4

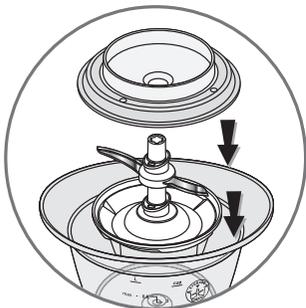


fig.5

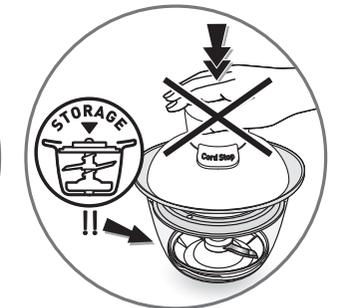


fig.6

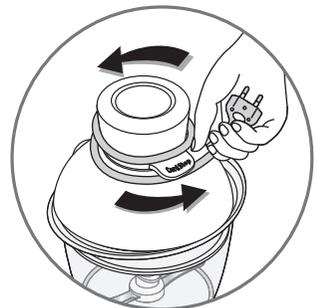


fig.7

1. Description de l'appareil

F

A	Bloc moteur	E	Entraîneur
B	Coupelle d'étanchéité	F	Bol (1 L)
C	Couteau hachoir	G	Couvercle de conservation
D	Disque émulsionneur	H	Protège lame (selon modèle)

Avant toute utilisation, ne pas oublier de retirer la protection des lames du couteau (selon modèle).

2. Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- 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.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - avant montage et démontage des accessoires ou outils
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation si on le laisse sans surveillance.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Si vous utilisez le bol dans un four micro-ondes, enlevez toujours préalablement l'entraîneur et le couteau.

3. Utilisation

- **Avant la première utilisation**, lavez le bol (F) la coupelle d'étanchéité (B) et les accessoires (C, D, E & G) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.

Attention :

Les lames sont très coupantes, maniez l'accessoire tranchant (C) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.

ACCESSOIRE COUPEAU HACHOIR (C)

- 1 - Placez le couteau hachoir (C) sur l'entraîneur (E). Le couteau hachoir doit être correctement positionné jusqu'au clipsage sur l'entraîneur (fig. C1). Déposez l'ensemble dans le bol.
- 2 - Versez les ingrédients dans le bol (fig. C2) sans dépasser le niveau max.
- 3 - Placez la coupelle d'étanchéité (B) (fig. C2).
- 4 - Posez le bloc moteur (A) sur l'ensemble.
- 5 - Appuyez sur le bloc moteur (A) pour la mise en marche (fig. 3).

Attention :

Votre appareil est doté d'une double sécurité : pas de mise en route possible sans la présence de la coupelle d'étanchéité (B) et du bol (F). Veillez à ce que le bol (F) et le bloc moteur (A) soient correctement ajustés lors de la mise en place, sinon votre produit ne fonctionnera pas. Pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau MAX. (0,8L) indiqué sur le bol (F).

Conseils d'utilisation (Accessoire Couteau C) :

Ingrédients	Quantité maximale	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	5 impulsions
Ail	200 g	5 impulsions
Echalotes	300 g	8 impulsions
Persil	30 g	3 impulsions
Menthe	30 g	5 à 10 impuls.
Amandes, noisettes, noix	200 g	8 à 10 s
Jambon blanc	200 g	8 s
Gruyère en dés (2 cm)	150 g	15 s
Biscottes	50 g	20 s
Viande crue en dés (2 cm)	250 g	8 à 10 s
Soupe de légumes cuits	0,8 L	15 s
Compote	600 g	10 s
Pâte légère	0,8 L	15 s
Pâte à gaufres	0,8 L	20 s

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si des morceaux d'aliments restent collés à la paroi du bol (viande, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Le bol (F) peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse et que l'axe métal du bol soit recouvert par les ingrédients. Ne pas mettre le couvercle de conservation (G) au micro-ondes.

ACCESSOIRE DISQUE EMULSIONNEUR (D)

- 1 - Placez le disque émulsionneur (D) sur l'entraîneur (E). Le disque émulsionneur doit être correctement positionné jusqu'au clipsage sur l'entraîneur (fig. D1). Déposez l'ensemble dans le bol.
- 2 - Ajoutez le liquide dans le bol (fig. D2). Attention : Ne pas dépasser le niveau MAX (0,8L) indiqué sur le bol (F).
- 3 - Placez la coupelle d'étanchéité (B) (fig. D2).
- 4 - Posez le bloc moteur (A) sur l'ensemble.
- 5 - Appuyez sur le bloc moteur (A) pour la mise en marche (fig. 3).

RECETTES :

Utilisation du disque émulsionneur (D) :

CREME CHANTILLY

Dans le bol (F) muni du disque émulsionneur (D), versez : 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20g de sucre en poudre ou 20g de sucre glace, et 1 sachet de sucre vanillé. Mettez en marche continue pendant 30 secondes environ.

Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes :

- Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.
- Ne mixez pas plus de 40 secondes car vous obtiendrez du beurre.

MAYONNAISE

Dans le bol (F) muni du disque émulsionneur (D), mettez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, ½ cuillère à soupe de vinaigre, 3 cuillères à soupe d'huile, sel et poivre. Faites fonctionner l'appareil pendant 15 secondes. Enlever le bloc moteur et la coupelle.

Versez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque.

Mettez de nouveau en marche continue 30 secondes environ afin d'obtenir une mayonnaise bien ferme.

Idee recette : Mayonnaise sans moutarde : procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde par 2 cuillères à soupe de jus de citron et en ajoutant un jaune d'œuf en plus.

Utilisation du couteau hachoir (C) :

PÂTE À CRÊPES (pour 0,6 L de pâte)

Mettez 100 g de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, 1 cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel dans le bol (F) muni du couteau hachoir (C). Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

PÂTE À GAUFRES (pour 0,8 L de pâte soit 20 gaufres environ)

Délayez 10g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Mettez dans le bol (F) muni du couteau hachoir (C) : 160 g de farine, 2 œufs, 23 cl de lait, 70 g de beurre fondu et 1 cuillère à soupe de sucre vanillé. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ. Laissez reposer la pâte 1 heure.

SOUPE DE LÉGUMES CRUS : recette cuisson au micro-ondes

Dans le bol (F) muni du couteau hachoir (C), coupez en morceaux 1 blanc de poireau, 1 carotte moyenne, 1 pomme de terre, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail et ajoutez 1 verre d'eau (350ml), du sel et du poivre. Mixez en continu pendant 30 à 45 secondes (selon finesse désirée). Enlevez le couteau du bol et ajoutez 1 morceau de beurre. Mettez au micro-ondes pendant 10 min. (puissance maxi) en remuant 2 fois en cours de cuisson. Laissez reposer 5 min.

TARTARE DE SAUMON : (pour 2 personnes)

Dans le bol (F) muni du couteau hachoir (C), Mettre 200g de filet de saumon coupé en dés, 2 cuillères à café de moutarde et d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron. Mixez de 4 à 5 impulsions. Salez et poivrez. Dressez dans une assiette et parsemez de ciboulette hachée.

4. Démontage des accessoires (C& D)

Pour retirer les accessoires (C & D) : faire pivoter légèrement l'entraîneur tout en maintenant l'accessoire par la zone de préhension (fig. C4 ou D4) ; retirer l'entraîneur en le faisant coulisser.

5. Nettoyage de l'appareil

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).
- Ne pas immerger le bloc moteur (A), ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- Manipulez le couteau (C) avec précaution car les lames sont très coupantes.
- Ne laissez pas le couteau (C) tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.
- Afin de faciliter le nettoyage du bol (F) après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec le couteau puis rincez sous le robinet.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol (F) et tous les accessoires (C, D & E) peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».
- Afin de garantir leurs caractéristiques, il est conseillé de ne pas passer la coupelle d'étanchéité (B) et le couvercle de conservation (G) au lave-vaisselle.

6. Rangement

Tous les accessoires : couteau hachoir (C), et disque émulsionneur (D) peuvent se ranger à l'intérieur du bol (F) (fig. 5).
Rangement du cordon : enroulez le cordon autour du pommeau. Lors du dernier tour, passez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet (Cord Stop) (fig. 7).

Attention : ne pas faire fonctionner l'appareil avec le couteau hachoir (C) et le disque émulsionneur (D) rangés dans le bol (F) (fig. 6).

7. Recyclage

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.