



DESCRIPTION

- 1 Pale mélangeuse
- 2 Niveau de remplissage maximum
- 3 Bol
- 4 Axe d'entraînement
- 5 Plaque chauffante
- 6 Repère de positionnement du bol
- 7 Indicateur de la durée de la préparation
- 8 Indicateur de niveau de température
- 9 Afficheur couleur bleue
- 10 Témoin de fonctionnement
- 11 Bouton de réglage du temps de préparation
- 12 Bouton de réglage de la température
- 13 Bouton marche/arrêt

Il chauffe, mélange tout seul et sonne quand c'est prêt. En mélangeant doucement à une température régulière, votre saucier vous permet de réussir à coup sûr toutes les sauces et de bons desserts, même les plus délicats. Selon les préparations, vous pouvez régler le thermostat sur l'une des positions suivantes :

- 0 **Mélanger sans chauffer**
- 1 **Garder au chaud**
- 2 et 3 **Cuire à feu doux**
- 4 et 5 **Réduire et cuire à feu vif**

La minuterie incorporée (de 1 à 60 minutes) vous prévient en sonnant lorsque votre recette (ou une de ses étapes) est terminée ; ce qui vous évite toute surveillance.

MODE D'EMPLOI

MONTAGE DE LA POIGNEE (Fig. B)

Retirez la vis du bol, plaquez la poignée contre le bord du bol, engagez la vis et vissez à fond.

1. MISE EN PLACE DU BOL

- Placez le bol sur la plaque chauffante (Fig. C)
- Le bol, bien positionné, n'est pas entraîné lors de la rotation de la pale. Son fond reste bien appliqué contre la plaque chauffante.

2. DISPOSITION DE LA PALE ET NIVEAU DE REMPLISSAGE

- Déposez la pale sur l'axe d'entraînement situé à l'intérieur de la cheminée du bol, et engagez-la complètement en effectuant 1/4 de tour vers la droite (Fig. D).
- Introduisez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum signalé à la partie supérieure de la cheminée.
- Certains ingrédients ne sont ajoutés qu'en cours de préparation : suivez dans tous les cas les indications données dans les recettes.

3. MISE EN FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

A Fonctionnement en mode programmation :

- Mettez l'appareil sous tension :
 - . affichage 00
 - . le témoin de fonctionnement 10 clignote
- Réglez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton 12
- Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton 11
- Démarrez la préparation en appuyant sur le bouton 13 :
 - . le témoin de fonctionnement 10 ne clignote plus
 - . la pale tourne
- Lorsque le temps programmé est écoulé :
 - . la chauffe s'arrête
 - . la pale continue à tourner pendant 10 minutes (pour éviter que votre préparation n'attache au fond du bol).
- Vous pouvez à tout moment interrompre le fonctionnement en appuyant sur le bouton 13 (marche/arrêt).
- Pour diminuer la position de chauffe, allez jusqu'à la position 5 pour revenir à 0.
- Un appui simultané sur les boutons 11 et 12 remet l'horloge à 00
- Durant la préparation, il vous est possible de modifier la température (bouton 12) ou le temps (bouton 11).

B Fonctionnement en mode manuel (pour recettes personnalisées)

- Mettez l'appareil sous tension :
 - . affichage 00
 - . le témoin de fonctionnement 10 clignote
- Réglez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton 12
- Démarrez la préparation en appuyant sur le bouton 13 pour avoir un fonctionnement continu.
 - . le témoin de fonctionnement 10 ne clignote plus.
 - . la pale tourne
- Durant la préparation, il vous est possible de modifier la température (bouton 12) ou le temps (bouton 11).

NB :

- A la fin du temps programmé (affichage 00), vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter quelques minutes.
 - . appuyez sur le bouton 13 (marche/arrêt)
 - . réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton 11
 - . remettez en marche bouton 13 (marche/arrêt)

CONSIGNES DE SECURITE

- Un appareil électroménager n'est pas un jouet, l'utiliser hors de la portée des enfants, ne pas laisser pendre le cordon.
- L'appareil doit être débranché avant chaque nettoyage et entretien et il doit être froid.
- L'appareil doit être rangé froid. Pour débrancher l'appareil ne jamais tirer sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- Le cordon électrique ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Lors de la mise en service de cet appareil, il y a des pièces qui ont des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Toucher le produit par les parties froides (corps en plastique, poignées).
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau.
- Eviter les projections d'eau importantes
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
 - . le cordon présente des anomalies ou détériorations,
 - . l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.
- Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à la Station Service agréée la plus proche.
- Nous ne pouvons engager notre responsabilité en cas d'utilisation non prévue dans la présente notice.
- La sécurité des appareils est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil sur une prise raccordée au circuit de terre.
- 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.