

Natura*mix*[®]

ROBOT CUISEUR

MODE D'EMPLOI édition avril 2026

Modèle : MINI COOK

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension et fréquence	220-240V, 50/60Hz
Puissance en chauffe	1000W
Puissance en mixage	500W
Puissance en veille	0,75W (1)
Puissance en off	0 W(1)
Plage de températures	37°C à 120°C
Minuterie	De 1 seconde à 90 min
Vitesses	10 vitesses
Capacité du bol	2,L utile / 3,5L total
Dimensions (nu et max avec accessoires)	H28-40 x L28 -38 x P33,3 cm / 8,3 kg
Poids avec accessoires	5,72 kg



(1) Mesures effectuées conformément à la Commission de régulation (EU) 2023/826 de la directive Directive 2009/125/CE du Parlement européen établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie

(2) Configuration avec les accessoires de cuisson

USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission de l'appareil.

CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou des dommages matériels.

1. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent PAS être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec une surface chaude ou coupante
5. Assurez-vous que la tension de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220 V-240 volts avec mise à la terre.
Évitez de surcharger le circuit électrique : Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct.
En fin d'utilisation, débranchez toujours la prise du secteur d'alimentation électrique et laissez refroidir l'appareil.
6. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie

pour éviter les risques d'accidents. Si une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge avec mise à la terre et d'une capacité nominale au moins égale.

Veillez à ne PAS le laisser pendre hors du plan de travail ou sur une surface chaude et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement.

Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.

N'utilisez JAMAIS un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon.

Avant toute utilisation, vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un réparateur agréé. Si l'appareil est défectueux, il doit être examiné, ajusté ou réparé mécaniquement ou électriquement par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne PAS immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne tentez PAS de démonter l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.

7. Déconnectez toujours l'appareil pour le déplacer, l'assembler, le désassembler, le nettoyer, effectuer la maintenance ou en cas d'anomalie. Ne JAMAIS tirer sur le cordon. Pour l'éteindre ou le déplacer, débranchez délicatement la prise murale.
8. L'appareil n'est PAS destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.
9. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures.
10. Ne PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu –**préparer et cuisiner des aliments - RISQUE DE BLESSURES ET D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL** en cas de mauvaise utilisation.
11. Ne PAS utiliser l'appareil à l'extérieur : il est destiné à un usage domestique en intérieur.
12. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et lorsqu'il est connecté au secteur d'alimentation électrique.
13. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne PAS tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser... contactez le service après-vente.
14. Ne PAS utiliser l'appareil ou brancher / débrancher avec les mains et, ou les pieds humides.
15. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne PAS utiliser un appareil défectueux et ne PAS tenter de le réparer. Il doit être réparé par une personne qualifiée.

16. AVERTISSEMENT : Ne PAS faire fonctionner l'appareil à vide : L'appareil doit toujours contenir des aliments dans des proportions adéquates avant de le mettre en marche.

17. Installation de l'appareil dans la cuisine: Laisser un espace libre d'au moins 30 centimètres autour et au-dessus de l'appareil. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, non inclinée, propre, stable et que le support sur lequel il est posé supporte son poids et n'est pas chaud. Ne pas obstruer la grille d'aération arrière. Positionnez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, à l'écart de l'humidité, du gel et d'une source de chaleur. Ne pas positionner l'appareil et ses accessoires à une proximité immédiate de source de chaleur, et à proximité immédiate ou sur un réchaud (gaz ou électrique), un four ou un four micro-ondes.

18. Vérifier que les 4 pieds ventouses soient bien accrochés sur la surface plane afin d'éviter que l'appareil ne se déplace pendant son utilisation

19. AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES PAR PROJECTIONS DE LIQUIDE.

- Toujours laisser le bouchon et les couvercles fermés en utilisation pour éviter le débordement sur les connecteurs et la projection de liquide chaud et de vapeur
- Utilisez uniquement les vitesses 1 à 6 lorsque vous mixez des aliments chauds et notamment liquides afin d'éviter des projections qui pourraient vous brûler.

20. AVERTISSEMENT : RISQUE DE BLESSURES GRAVES :

- Ne jamais ouvrir le couvercle sur le bol inox lorsque l'appareil est en fonctionnement (risque de brûlures et de coupures)
- Risque de coupures lorsque vous installez et désinstallez le disque pour trancher/râper ainsi que le couteau 4 lames. Manier avec précaution ces accessoires lors de leur installation/ désinstallation/ nettoyage.
- Eloigner des parties mobiles de l'appareil (accessoires en fonctionnement) les vêtements, bijoux, parties du corps (cheveux...) susceptibles d'être entraînés par ces accessoires.

21. AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES :

- Le bol de l'appareil et les couvercles peuvent être très chauds en fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher les surfaces chaudes (couvercles, bol inox, panier vapeur). Utilisez uniquement les poignées situées sur le bol pour le déplacer et éviter de vous brûler.
- En fin d'utilisation, le fond du bol contenant l'élément chauffant peut rester chaud et brûlant pendant quelques minutes, attention aux risques de brûlures



Ce symbole positionné sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne

22. AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES PAR EVAPORATION DE VAPEUR CHAUDE: Attendre quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle et son bouchon ou le panier vapeur après cuisson. Protégez vos mains et éloignez votre visage du dessus de l'appareil.

23. AVERTISSEMENT : RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE :

- Toujours vérifier que les connecteurs électriques situés sous le bol inox sont bien secs avant mise en place du bol inox sur le corps motorisé, risque de choc électrique
- La base du bol en inox comporte des connecteurs électriques. Ils doivent **être secs** avant toute utilisation. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, notamment le corps motorisé et le cordon d'alimentation plus sa fiche, vous vous exposeriez à un risque de choc électrique ou d'incendie.

CONSIGNES ADDITIONNELLES

1. Ne jamais dépasser le niveau MAX (maximum) indiqué dans le bol inox
2. Ne JAMAIS forcer les mécanismes de verrouillage des couvercles.
3. Laisser reposer et refroidir l'appareil 5 minutes entre chaque utilisation
4. **Après arrêt du moteur, le ventilateur s'arrêtera au bout de deux minutes.**
5. Utilisez chaque accessoire uniquement dans les conditions décrites dans le chapitre "DESCRIPTION" de votre appareil (par exemple, le couvercle spécial du bol inox pour râper et couper, ne peut pas être utilisé en mode cuisson, mais uniquement pour râper et couper, le couvercle cuisson doit obligatoirement être utilisé en mode cuisson)
6. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne
7. Toujours arrêter l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt et le déconnecter de la prise murale en fin d'utilisation et avant de retirer le bol inox ou tout accessoire et toujours arrêter l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt et le déconnecter de la prise murale avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement
8. Ne pas faire de friture avec l'appareil
9. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement, le vider complètement après chaque utilisation
10. L'appareil doit être nettoyé et propre avant d'être utilisé (voir paragraphe "ENTRETIEN ET NETTOYAGE")
11. Appuyez sur le bouton de contrôle pour mettre l'appareil en pause et attendre quelques secondes avant d'ouvrir le couvercle ou avant d'ajouter un ingrédient
12. Attendre que le couteau ou la pâle soit totalement arrêté avant d'ouvrir le couvercle
13. En fin d'utilisation, positionnez l'interrupteur sur la position arrêt et débranchez la fiche de la prise murale pour mettre l'appareil hors tension. Attendre qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer et de le ranger

14. Il faut toujours enlever le couteau avant de vider le bol
15. Ne pas utiliser l'appareil en mode cuisson lorsque le bol inox est vide, vous risqueriez d'endommager l'appareil
16. **MISE EN GARDE** : Toujours laisser le bouchon et les couvercles fermés en utilisation pour éviter le débordement sur les connecteurs, et la projection de liquide chaud et de la vapeur, et également en fonction « pulse » et « hacher ».
17. Ne pas utiliser le couvercle de cuisson pour râper et trancher et ne pas utiliser le couvercle pour râper et trancher à la place du couvercle pour cuisson : risque d'endommager l'appareil.
18. Assurez-vous que les aliments que vous utilisez soit comestibles et suffisamment cuits avant consommation.

UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes,
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

... Sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

Protection thermique du bol inox

Le bol en inox bénéficie d'une double sécurité afin de limiter les dommages liés à une surchauffe : une protection thermique par la résistance et un fusible à réarmement automatique. Si le bol chauffe à vide, manque d'eau (en mode vapeur) ou est noirci par la cuisson, cette dernière s'arrêtera pour préserver l'appareil : le nettoyage du bol ou l'ajout d'eau permettra de relancer automatiquement la cuisson.

Protection thermique du moteur et des circuits imprimés

Lorsque le moteur s'arrête, s'il est trop chaud, un ventilateur de refroidissement se met en marche pendant environ 2 minutes. Le moteur redémarrera ensuite.

DESCRIPTION DE VOTRE ROBOT MULTIFONCTIONS

... Une utilisation flexible, 3 compositions au choix ...



...pour cuire et mixer

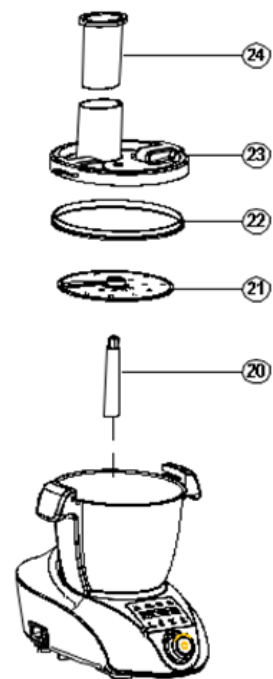
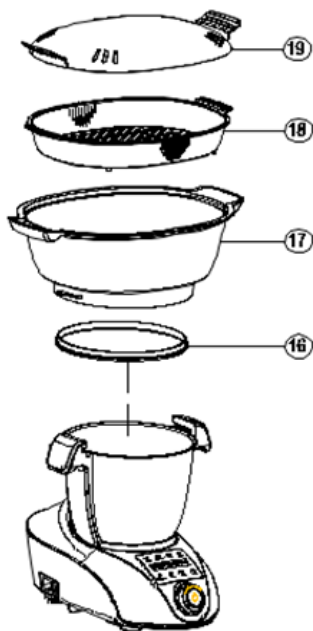
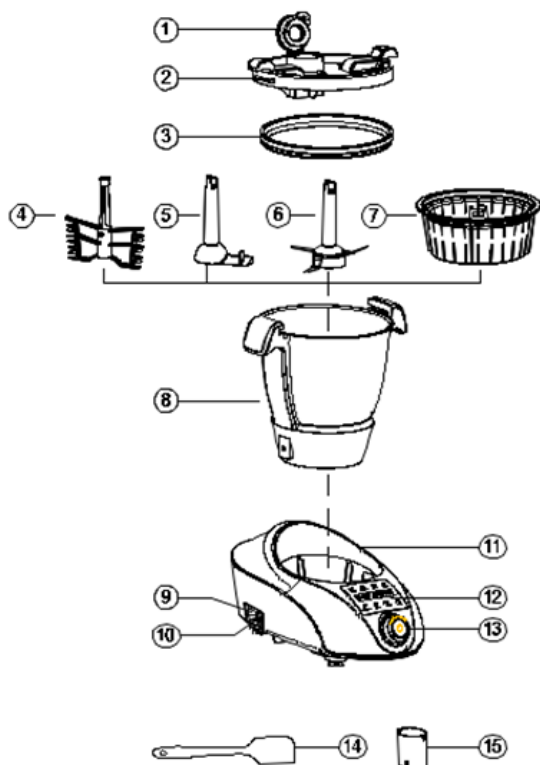


... pour râper et trancher



...pour cuire à la vapeur

► Accessoires



1	Capuchon	10	Interrupteur marche/arrêt	19	Couvercle plastique du panier vapeur
2	Couvercle de cuisson et mixage	11	Corps motorisé de l'appareil	20	Arbre de transmission
3	Joint du couvercle (2)	12	Ecran d'affichage LED IMD	21	Disque réversible de coupe
4	Fouet	13	Bouton de commandes	22	Joint du couvercle (23)
5	Pale de brassage et mélange	14	Spatule	23	Couvercle spécial râper/trancher
6	Couteau à 4 lames pour hacher et broyer	15	Capuchon doseur	24	Poussoir
7	Petit panier de cuisson	16	Joint du couvercle du panier vapeur		
8	Bol inox 2,5 L	17	Etage inférieur du panier vapeur		
9	Prise d'alimentation (non visible)	18	Etage supérieur du panier vapeur		

**ATTENTION : NE PAS UTILISER LE COUVERCLE (23) POUR LA CUISSON MAIS
UNIQUEMENT POUR TRANCHER/RÂPER.**

► Joints des couvercles

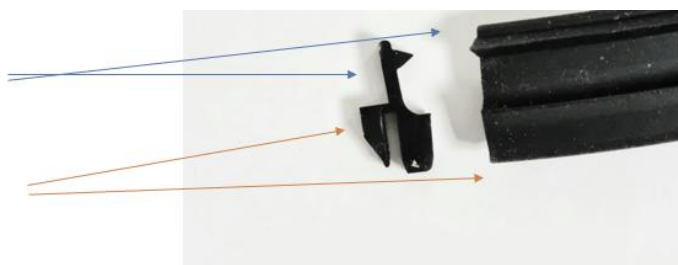
Chaque couvercle possède son propre joint. Ils ne sont pas échangeables entre eux (formes différentes). Ils se démontent pour faciliter le nettoyage mais également pour les changer le moment venu. Pièces d'usure non couvertes par la garantie

Il est indispensable de vérifier la présence des joints dans chaque couvercle avant utilisation et de bien les positionner.

La partie la plus épaisse du joint doit être au contact du couvercle tandis que la partie la plus fine constitue la partie visible :

Lèvre la **plus fine du joint**, à l'extérieur du couvercle, partie visible

Boudin le **plus épais du joint**, au contact du couvercle de cuisson



► Accessoires en fonction de leurs utilisations

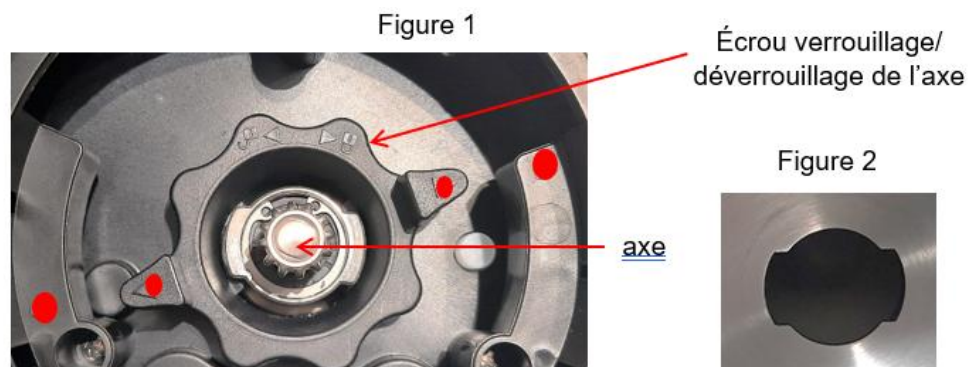
	Le poussoir est impérativement à utiliser pour pousser les aliments dans la cheminée. Ne rien utiliser d'autre, ne pas introduire de doigts
	Ce couvercle est uniquement destiné à être utilisé lorsque l'on râpe ou coupe des aliments. Vérifier la présence du joint
	Disque réversible. Un côté pour couper (trancher) et un côté pour râper. Uniquement utilisable avec le couvercle ci-dessus
	Axe d'entraînement des disques. Il s'utilise uniquement avec le disque réversible ci-dessus et le disque pour râper Il s'insère dans l'axe au fond du bol en son côté hexagonal
	Couvercle destiné à la cuisson et au mixage. Vérifier la présence du joint
	Petit panier de cuisson muni d'une anse: Permet de cuisiner à la vapeur ou à l'eau (œufs durs, riz etc...). Le volume d'eau ne doit pas excéder 0,6 litre en utilisation vapeur
	Capuchon doseur: gradué, utilisation en tant que verre doseur
	Couteau pour broyer et hacher les aliments à haute vitesse (1 à 10) (maximum 3 minutes). Il s'utilise également pour mélanger les aliments en utilisation antihoraire à basse vitesse
	Pale de mélange ou de brassage: Utilisation en vitesse 1 à 3 pour mélanger les aliments en cours de cuisson, sans les endommager grâce à sa forme arrondie
	Fouet: Utilisation exclusive pour des aliments liquides ou non durs. Utilisation en vitesse 1 à 4, idéal pour les émulsions
	Couvercle: Utilisation indispensable lors d'une cuisson à la vapeur. Attention, risque d'ébouillantage lorsque vous retirez le couvercle
	Petit panier vapeur: Il permet d'effectuer une cuisson simultanée avec le gros panier vapeur sans mélanger les aliments entre eux.
	Grand panier vapeur: Accessoire principal et indispensable pour une cuisson vapeur. Toujours vérifier la présence du joint. Se verrouille et se déverrouille de la même manière que les 2 autres couvercles. Utilisez un minimum de 0,6 litre d'eau
	Spatule qui permet d'éviter que les aliments ne collent sur la paroi du bol inox. NE JAMAIS L'INTRODUIRE DANS L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT.

ASSEMBLAGE

Préalable:

- Vérifiez que les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspondent à votre installation électrique
- Vérifiez que l'interrupteur N°10 soit sur la position arrêt ("0")
- Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide sur les connecteurs du bol inox et sous l'appareil

1) ASSEMBLAGE DU BOL avec son AXE

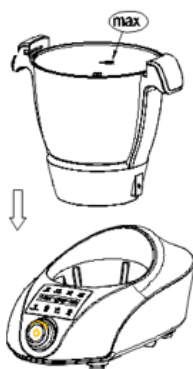


L'axe d'entraînement des accessoires peut être enlevé du fond du bol inox en tournant l'écrou de verrouillage en sens inverse des aiguilles d'une montre (*notamment dans le cadre du nettoyage du bol inox et des accessoires*)

Lors du remontage de l'axe (et de son joint), veillez à respecter la forme dans le fond du bol inox (voir figure 2). Pour verrouiller l'axe, tournez l'écrou de verrouillage dans le sens horaire.

Le bol inox ne pourra être positionné correctement dans le corps motorisé si l'écrou de verrouillage n'est pas correctement aligné.

2) POSITIONNER LE BOL DANS LE CORPS MOTORISÉ



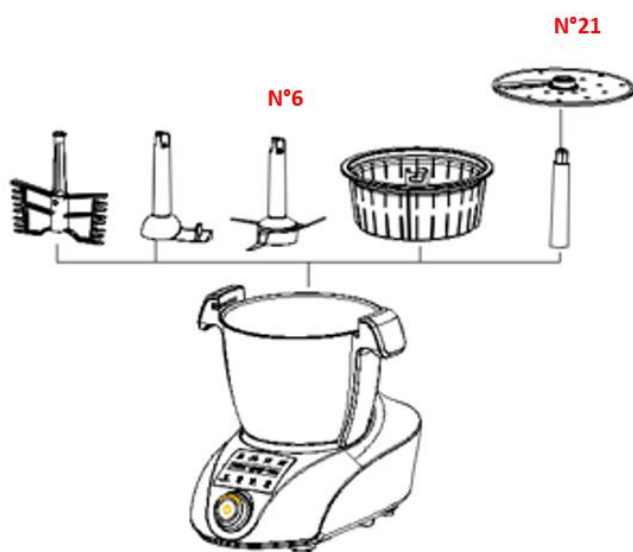
Insérez le bol inox dans le corps de l'appareil, en pressant fermement pour le verrouiller. Les graduations de volume et du niveau maximum sont à positionner à l'arrière de l'appareil et les connecteurs à l'avant.

Il est indispensable de vérifier au préalable qu'il n'y a pas d'humidité ni de liquide sur les connecteurs sous le bol inox (voir figure 1) et sur le corps motorisé de l'appareil.

Le bol inox est toujours à positionner avant la mise en place des couvercles et du panier vapeur

Remarque : Pour retirer le bol inox du corps motorisé, il est indispensable de déverrouiller le couvercle ou le panier vapeur (légère rotation dans le sens antihoraire)

3) POSITIONNER DES ACCESSOIRES DANS LE BOL



Chaque accessoire s'insère sur l'axe au fond du bol inox : **chacun s'utilise seul, excepté le disque n°21 qui s'insère sur l'arbre de transmission installé au préalable.**

Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le fond et les parois intérieures du bol inox afin d'éviter que les aliments ne collent sur le fond et les parois

*** AVERTISSEMENT : RISQUE DE BLESSURES :** Prendre des précautions lors de la manipulation du couteau N°6 et du disque de coupe N°21 lorsque vous les installez dans le bol, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

L'utilisation de maniques ou de gants adéquats est recommandée.

Afin de ne pas vous couper en prenant le disque de coupe N°21, le saisir par les 2 trous ronds, l'un avec le pouce, l'autre avec l'index ou le majeur.

Face vers
le haut



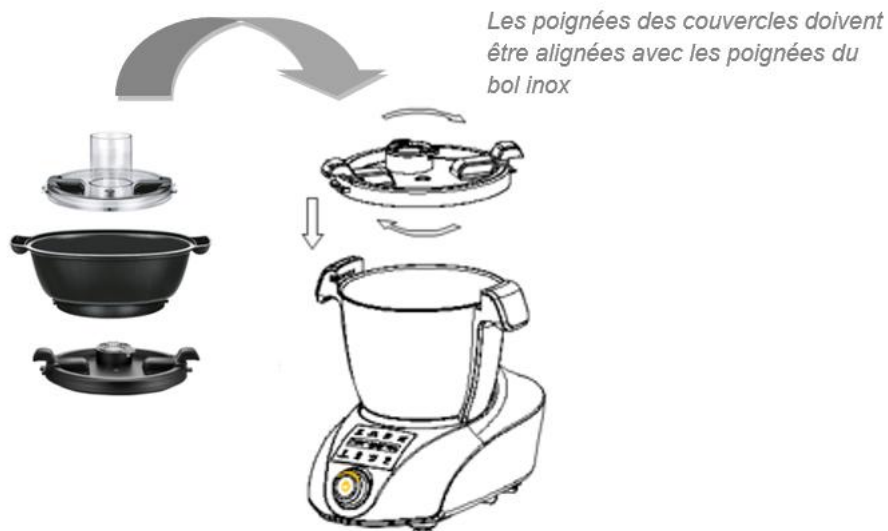
Pour trancher
(lame saillante)



Pour râper
(dents de la râpe saillantes)

4) FIXATION DES COUVERCLES et du PANIER SUR LE BOL INOX

- Bien vérifier la présence du joint silicone avant fixation sur le bol.
- Bien aligner les poignées des couvercles et du panier avec les poignées du bol inox. Si les poignées ne sont pas correctement alignées, l'appareil ne fonctionnera pas : il s'agit d'une sécurité.
- La cheminée de chaque couvercle est à positionner côté arrière. Ne pas utiliser l'appareil avec le bouchon, les joints ou les couvercles endommagés (N°1, 2, 3, 21 et 22)
- **ATTENTION :** Le couvercle N°23 et son poussoir N°24 sont à utiliser avec le disque de coupe N°21 et l'arbre n°20. Ne surtout pas les utiliser en mode cuisson.



Remarque:

Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le joint silicone pour faciliter la mise en place du couvercle ou du panier

Appuyer sur le couvercle avant de le faire tourner

ASSEMBLAGE GRAND PANIER VAPEUR



Avant de réaliser l'assemblage des différents composants, **il faut mettre de l'eau au préalable dans le bol inox (0,6 litres au minimum).**

Il est indispensable de vérifier la présence du joint silicone.

Ne pas hésiter à appliquer un peu d'huile végétale sur le joint silicone pour faciliter la mise en place du panier

La présence du petit panier de cuisson N°7 n'est pas indispensable par contre le couvercle N°19 doit impérativement être positionné sur le panier vapeur

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

La mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue en positionnant sur "1" l'interrupteur N°10 situé en bas à gauche du corps de l'appareil : un « BIP » sonore retentit et l'écran LED affiche le témoin de verrouillage, la température, la durée et la vitesse. Tous ces paramètres sont sur zéro par défaut.



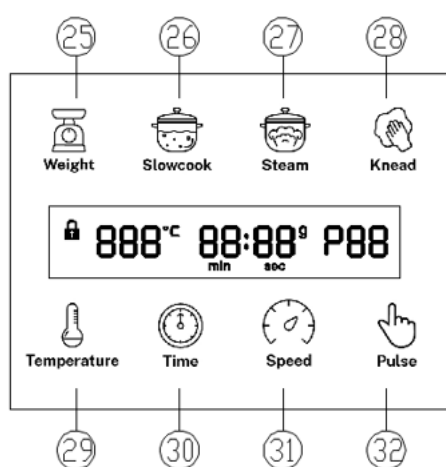
- 33 Témoin de verrouillage
- 34 Affichage de la température
- 35 Affichage de la durée
- 36 Unité de la balance (g)
- 37 Vitesse sélectionnée

Après quelques minutes d'inactivité, l'appareil se met en veille : pour signaler la mise en veille, un « BIP » sonore retentit ; l'écran LED et la lumière du bouton de commande clignotent.



Si le couvercle du bol n'est pas engagé, le témoin de verrouillage clignote.

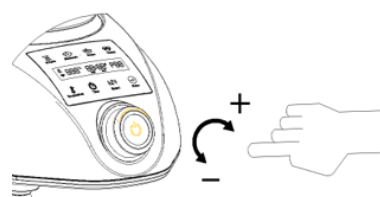
Description de l'écran tactile



- 25 Balance de pesage
- 26 Mijoter
- 27 Vapeur
- 28 Pétrir
- 29 Sélection manuelle de la durée
- 30 Sélection manuelle de la température
- 31 Sélection de la vitesse (1 à 10)
- 32 Pulse

UTILISATION DU MODE MANUEL

- 1) Appuyer sur le paramètre de cuisson que vous souhaitez modifier manuellement (« vitesse », « durée » ou « température »).
- 2) Réglez le paramètre en tournant le bouton de commandes N°13 (sens horaire pour augmenter et sens antihoraire pour diminuer) :



- La température est réglable de 37 à 120°C par palier de 5°C à partir de 40°C.
- La durée d'utilisation est réglable de 0 à 90 minutes (précision à la seconde).

Les secondes se règlent avant les minutes : appuyer une seconde fois sur DUREE » pour modifier les minutes.

Note : Les minutes et les secondes se décomptent à rebours lorsque vous programmez une durée. Si vous ne programmez pas de durée lorsque vous lancez le mode manuel, le temps écoulé apparaîtra à la place du temps restant.

- La vitesse est réglable de 1 à 10 : elle est limitée en fonction de la température. En mode cuisson (dès 37°C), vous ne pourrez pas programmer la vitesse au-delà de 3.

A noter : le mixage à haute vitesse peut être réalisé **après cuisson** (*veloutés, sauces...*). Nous vous conseillons de maintenir le couvercle avec un torchon épais, sur le bouchon, pendant toute la durée du mixage.

La vitesse doit être impérativement adaptée à l'accessoire utilisé

(voir la section « **ACCESSOIRES ET CONSEILS D'USAGE** » page 16).

- 3) Appuyez directement sur un autre paramètre pour valider le précédent.
- 4) Une fois vos réglages effectués, appuyer sur le bouton de commande pour lancer le programme.

Un second appui vous permet de mettre le programme en pause. Sur pause, vous pouvez utiliser la fonction BALANCE si besoin. Appuyer de nouveau sur le bouton de commande pour revenir au programme suspendu.

Un appui long vous permet de stopper le programme et de réinitialiser les paramètres de cuisson.

- 5) Lorsque le programme est terminé, trois « BIP » sonores retentissent et « END » s'affiche sur l'écran LED à la place de la température.

Lorsque le moteur s'arrête, un ventilateur de refroidissement se met en marche pendant environ 2 minutes : ne pas arrêter ou débrancher l'appareil tant que le ventilateur de refroidissement tourne.

- 6) Positionner l'interrupteur n° 10 sur « 0 » pour arrêter l'appareil. Le débrancher.
- 7) Enlever les couvercles dans le sens antihoraire puis retirer le bol. Servir la nourriture en retirant au préalable tous les accessoires.
- 8) Nettoyer minutieusement l'appareil et ses accessoires, les sécher et les ranger. Vous référez à la section ENTRETIEN – NETTOYAGE – RANGEMENT page 22.

UTILISATION DES PROGRAMMES PREDEFINIS (voir leur description section suivante p 14 à 15)

- 1) Presser brièvement votre doigt sur le programme souhaité (« Mijoter », « Vapeur », « Pétrir ») : ses paramètres s'affichent à l'écran.

Note : Tous les paramètres (température, vitesse et durée) sont prédéfinis. Ils restent modifiables pour certaines fonctions.

- 2) Appuyer sur le paramètre que vous souhaitez modifier manuellement (« vitesse », « durée » ou « température »).

- 3) Le régler en tournant le **bouton de commandes N°13** (sens horaire pour augmenter et sens antihoraire pour diminuer).

- 4) **Etapes 4 à 7 identiques au mode manuel.**

DESCRIPTION DES PROGRAMMES PREDEFINIS

BALANCE DE PESAGE  Pesage jusqu'à 5 kg maximum, par palier de 5 grammes	La balance de pesage intégrée à l'appareil vous permet de peser les aliments lorsque vous les introduisez dans le bol inox, le petit panier de cuisson ou dans le panier vapeur. • Pour peser vos ingrédients, appuyer sur BALANCE : lorsque le poids s'affiche à zéro, déposer vos ingrédients pour les peser. • Appuyez de nouveau sur BALANCE pour tarer et peser un nouvel ingrédient. • Un bref appui sur le bouton de commandes permet de quitter la pesée et de revenir au mode manuel. Il est indispensable de mettre l'appareil sur pause lors de l'élaboration d'une recette afin de pouvoir réaliser le pesage.
PULSE  Mixe à vitesse 10 de façon intermittente.	Ce programme ne peut fonctionner au-delà de 60°C. • Pressez en continu le bouton pour mixer à haute vitesse. • Le programme s'arrête lorsque vous cessez d'appuyer sur cette touche. ATTENTION : Le capuchon du couvercle doit être bien fermé. Ne pas excéder une minute de mixage afin d'éviter la surchauffe du moteur.
MIJOTER  Par défaut, 60 min à 100°C, vitesse 1. Fonctionnement intermittent	Idéal pour les viandes, poissons, légumes fragiles, les ragouts... Ce programme s'utilise avec la pale de mélange. Le temps est réglable de 10 à 90 min ; la température de 60 à 100°C et la vitesse de 1 à 3. Le brassage fonctionne par intermittence (5 secondes de rotation et 25 secondes d'arrêt... et ainsi de suite jusqu'à la fin du programme afin de préserver l'intégrité des aliments.
VAPEUR  Par défaut, 20 min à 120°C (débit de vapeur rapide), vitesse 0.	La durée est modifiable de 1 à 20 min. La température s'ajuste de 100 à 120°C selon le débit de vapeur souhaité (lent/moyen/rapide). • Mettre 600 g d'eau minimum dans le bol. • Déposer au préalable les ingrédients dans le panier : ne pas trop charger les paniers afin de faciliter le passage de la vapeur et donc de la cuisson.

	Assembler le panier vapeur et son couvercle sur le bol OU déposer dans le bol le petit panier vapeur puis le couvercle. Dès que l'eau est à 95°C, le décompte de la minuterie commence (un BIP sonore retentit).
IMPORTANT: Vérifiez la quantité d'eau dans le bol avant de prolonger la durée de cuisson. Surveillez les débordements éventuels de "mousse" (amidon) lorsque vous cuisinez du riz, des pommes de terre...bien rincer ces ingrédients avant de les déposer dans les paniers vapeur. Laissez le bouchon du couvercle ouvert quand vous utilisez le petit panier de cuisson. ATTENTION: Risque d'ébouillantage par vapeur chaude lorsque vous soulevez le couvercle du panier ou le bouchon.	

PÉTRIR  Par défaut, 3 min, Vitesse 1 à 2, 0°C.	Ce programme s'utilise avec le couteau. La température peut être réglée de 0 à 37°C (<i>pour favoriser la fermentation des levures</i>), la vitesse de 1 à 2 et la durée de 2 à 4 min. Pendant le pétrissage, le couteau tourne par intermittence (27 s de rotation / 3 s d'arrêt) d'abord en vitesse 2 pendant 1 minute puis en vitesse 1 afin d'effectuer le pétrissage le plus homogène possible. ATTENTION : Afin de ne pas surchauffer et endommager le moteur, attendre 15 minutes avant de réitérer un pétrissage.
--	---

ACCESSOIRES ET CONSEILS D'USAGE

ACCESSOIRES	FONCTION	PLAGE DE VITESSE	PLAGE DE TEMP.	DUREE MAX	MAXIMUM AUTORISE
Couteau 	Pétrir (pâte à pain, pizza, brioche...)	1 à 3	0 à 37°C	4 min	350 g de farine max + autres ingrédients
	Piler (broyage rapide, de fruits secs, piler de la glace...)	10	-	1 min	250 g de fruits secs Une dizaine de glaçons avec un peu d'eau
	Hacher (oignons, échalotes, aromates, viande...)	5 à 7	-	30 s	500 g de viande/poisson (sans os, nerf, arrêtes), légumes 300 g d'aromates
	Mixer (velouté, milkshake...)	8 à 10	-	1 min	2000 ml de volume total (800g morceaux et 1200 ml de liquide)
Pale de mélange 	Mijoter (ragout, soupe en morceaux)	1 (intermittent)	60 à 100°C	90 min	2000 ml de volume total (800g morceaux et 1200 ml de liquide)
	Rissoler / saisir (morceaux, aromates dans du beurre, de l'huile...)	1 à 3	80 à 100°C	10 min	200 à 500 g d'ingrédients
	Mélanger (sauce, risotto)	1 à 3	60 à 100°C	10 min	2000 ml de volume total (800g morceaux et 1200 ml de liquide)
Fouet 	Monter des blancs en neige	3 à 4	-	7 min	5 blancs d'œuf
	Crème fouettée, chantilly	3	-	5 min	250 ml de crème
	Emulsionner (sauce)	2-3	Selon recette	5 à 10 min	250 ml

Disque à râper/trancher 	Râper	5 à 7	-	30 s à 1 min	500 g de légumes, fromage, saucisson...
	Trancher				
Petit panier cuisson 	Cuisson à l'eau	1 (par défaut)	100 à 120°C	30 min	5 Œufs 200 g de riz cru bien rincé 500 g de légumes/pommes de terre
	Cuisson vapeur	-	100 à 120°C	30 min	500 g de morceaux de pommes de terre en morceaux bien rincés, rondelles de carottes...
Grand panier vapeur 	Cuisson vapeur	-	100 à 120°C	60 min	Un petit poulet entier (1,2 kg max) 600 g de morceaux de volaille, poisson... 700 à 1000 g de morceaux de légumes selon volume 3 petits brocolis détaillés

RAPPELS IMPORTANTS (sécurité et utilisation)

- ✓ Ne jamais dépasser le niveau "MAX" indiqué dans le bol inox
- ✓ Lorsque vous ajoutez un ingrédient en cours de réalisation et de fonctionnement de votre appareil, appuyez sur le bouton de commandes pour mettre en pause votre appareil
- ✓ Risque de projection de liquides chauds à vitesse élevée, nous vous conseillons d'appuyer sur le bouchon avec un linge épais pour éviter toute brûlure ou projection externe. Il est conseillé de ne pas utiliser une vitesse supérieure à 6 lorsque le liquide est chaud.
- ✓ Le bouchon du couvercle doit toujours rester fermé pour éviter toute projection (sauf indication contraire dans le déroulement de la recette)
- ✓ Ne pas introduire d'ustensiles par le bouchon ou la cheminée du couvercle spécial râper/trancher.
- ✓ Ne pas confondre les couvercles en fonction de leur utilisation... le couvercle avec la grande cheminée (N°22 en page 10) est uniquement à utiliser pour râper/trancher les aliments... surtout, utilisez uniquement le poussoir (N°23 page 10)... ne pas introduire un autre ustensile.
- ✓ Bien vérifier que les joints sont bien placés dans les couvercles.
- ✓ Verrouiller correctement les couvercles sur le bol inox.
- ✓ Toujours manipuler le disque pour râper/trancher par les 2 trous situés sur sa surface afin d'éviter de vous couper.
- ✓ Vérifiez la quantité d'eau dans le bol avant de prolonger la durée d'une cuisson vapeur.
- ✓ Surveillez les débordements éventuels de "mousse" (amidon) lorsque vous cuisinez du riz, des pommes de terre... bien rincer ces ingrédients avant de les déposer dans les paniers vapeur.

ASSISTANCE A LA RESOLUTION DE PROBLEMES

► Si, malgré les indications ci-dessous, vous ne remédiez pas au problème rencontré, appelez immédiatement votre revendeur en priorité ou notre S.A.V.

Code erreur/ panne	CAUSE	RESOLUTION
Le compteur disjoncte	Il y a un court-circuit ou une surcharge du circuit électrique	Vérifiez que les paramètres indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil correspondent à ceux de votre installation électrique (intensité et puissance notamment) OU Vérifier que les connecteurs sous le bol inox soient bien secs, les essuyer correctement si ce n'est pas le cas
E01 Arrêt de l'appareil	Surchauffe du moteur	Refroidir le moteur jusqu'à une heure si nécessaire. Ceci arrive également lorsque les quantités dans le bol sont trop importantes.
E02 Impossibilité de peser des ingrédients	Balance de pesage endommagée	Appelez le service après-vente pour réparation de votre appareil par un technicien qualifié
E03 / E07 Le programme ne démarre pas / dysfonctionne	La base motorisée ne détecte pas le bol OU Les connecteurs sous le bol sont humides	Le bol est mal positionné. Le positionner correctement (attention : cela peut également provenir du mauvais montage de l'écrou qui permet de serrer l'axe dans le bol) Positionner correctement l'écrou sous le bol, puis mettre le couvercle et le verrouiller. Le couvercle ou le panier vapeur n'est pas correctement fixé : en l'absence de verrouillage du couvercle, le bol n'est pas détecté : Appuyez correctement sur le couvercle (ou le panier vapeur) afin qu'il soit bien mis sur le bol inox puis tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à alignement avec les poignées latérales du bol inox. Bien essuyer les connecteurs sous le bol.
E05 Arrêt du programme « vapeur » en cours de cuisson	Manque d'eau dans le bol en cas d'utilisation en mode vapeur.	Ajoutez de l'eau dans le bol avec un minimum de 0,6 litre : la cuisson se poursuit. Nettoyer le fond du bol si celui-ci est brûlé.

Le bol ne se retire pas de la base	Le couvercle n'est pas déverrouillé OU Les baïonnettes de fixation sur la base du bol sont coincées	Déverrouillez correctement le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire OU "Tapotez" franchement (mais non brutalement) sur les bandes plastiques noires sous les 2 poignées latérales afin de décoincer les baïonnettes
Impossibilité ou difficulté pour ouvrir ou fermer le couvercle	L'appareil est neuf OU Le joint a été nettoyé puis remis en place	L'appareil est neuf ou très récent. La mise en place sera plus aisée après quelques utilisations OU Lorsque vous aurez enlevé le joint pour le nettoyer ou le changer, nous vous préconisons d'appliquer un peu d'huile végétale sur le joint afin de faciliter sa mise en place ou Le joint est positionné à l'envers... le côté le plus épais doit être monté dans le couvercle
L'écran n'affiche pas la bonne température/ La température est incohérente et illogique	Le bol ne chauffe pas Les connecteurs sont humides ou encrassés	Nettoyer le fond du bol si celui-ci est encrassé (voir plus haut) Nettoyez et séchez les connecteurs et attendez quelques heures si nécessaire, le séchage complet du bol inox et de la base motorisée, puis remontez l'ensemble
Le bol ne chauffe pas / ne chauffe plus au cours d'une cuisson	Si l'accessoire tourne toujours, il s'agit d'une mise en sécurité liée à une surchauffe (protection thermique)	Nettoyer le fond du bol si celui-ci est « encrassé » puis relancer la chausse. En mode vapeur, si d'autres ingrédients sont ajoutés à l'eau de cuisson (pour un bouillon, une sauce), il est possible que le fond du bol soit trop encrassé. Si malgré nettoyage le bol ne chauffe plus , il est possible qu'il soit défectueux : veuillez contacter le SAV.
Le fond du bol est « brûlé » / encrassé / noirci	La matière grasse utilisée n'est pas adaptée aux températures programmées pour la recette.	Limiter l'utilisation de l'huile d'olive au-delà de 90°C et privilégier des huiles de tournesol, de pépin de raisin... Eviter de faire bouillir du lait : passer le bol sous l'eau froide au préalable et laisser une CS d'eau froide avant de verser le lait. Suivre les conseils d'entretien proposés dans cette notice.

Impossible de mixer ou mélanger à une vitesse supérieure à 3	La vitesse est limitée à 3 en mode cuisson	Attendre la fin de la cuisson et mixer ou hacher à une vitesse supérieure à 3, en programme manuel. Bien fermer le capuchon sur le couvercle afin d'éviter toute projection chaude à haute vitesse
Accessoire coincé dans le bol inox	L'accessoire est resté collé sur l'axe	Faire bouillir 0,6 à 0,8 litre d'eau dans le bol inox pendant plusieurs minutes, puis retirer l'accessoire... sans vous brûler
Les aliments sont mal râpés/tranchés ou pas du tout	Le disque réversible est endommagé	Vérifiez les éléments de coupe, mais surtout vérifiez la présence et l'état de l'axe central plastique du disque de coupe Il est à noter qu'il existe un espace de sécurité entre le disque et le couvercle : de fait, il restera toujours des résidus en fin de programme.
De l'eau suite par le bouchon du couvercle (lors de la cuisson de riz, pommes de terre...)	Lors de la cuisson de riz, de pommes de terre.... De l'amidon peut s'agglutiner et former de l'écume à la surface de l'eau qui entrave l'évacuation des bulles d'air : la pression augmente.	Bien rincer ces ingrédients à l'eau claire avant de les cuire. Il est conseillé de faire bouillir 5 min les pommes de terre dans un grand volume d'eau avant de les cuire à la vapeur.

ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

Il convient de nettoyer votre appareil après chaque utilisation, il est important de garder propre tout matériel en contact avec la nourriture

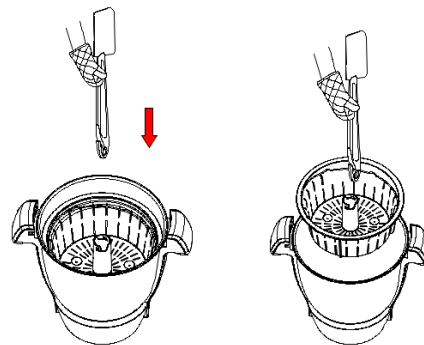
- Positionner l'interrupteur N°10 sur "0"
- Toujours déconnecter votre appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants**
- Nettoyer le **corps motorisé** N°11 manuellement avec un chiffon doux légèrement humide et un peu de dégraissant. Ne jamais l'immerger dans l'eau ou un autre liquide, risque de choc électrique ou d'incendie. Ne jamais le nettoyer avec un ustensile ou un produit / détergent abrasif (poudre à récurer, laine d'acier, accessoires métalliques) vous risqueriez de l'endommager et d'endommager l'écran tactile. Ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil

- **Bol inox** : Nettoyer manuellement le bol inox avec un liquide dégraissant ou le mettre éventuellement au lave-vaisselle, à condition que la température de nettoyage n'excède pas 50°C. Bien sécher les broches/ connecteurs après lavage avant de positionner le bol sur la base motorisée.

Vous pouvez également ajouter dans le bol de l'eau et un peu de liquide vaisselle puis le faire chauffer en mode manuel quelques minutes à 60°C maximum.

En cas de traces tenaces, laisser tremper le fond avec de l'eau chaude et du bicarbonate de sodium pendant 30 min, bien frotter avec une éponge douce puis rincer.

- L'idéal est de nettoyer le fond du bol immédiatement après la fin de la préparation : l'encrassement du bol peut entraîner une surchauffe et bloquer la chauffe.
- **Autres accessoires** : Les accessoires doivent être nettoyés manuellement avec de l'eau savonneuse tiède puis rincés abondamment à l'eau claire. L'idéal étant de nettoyer les accessoires immédiatement après usage. Vous pouvez les mettre éventuellement au lave-vaisselle, à condition que la température de nettoyage du lave-vaisselle ne dépasse pas 50°C.
- **Retirer le petit panier de cuisson en sécurité** : afin d'éviter de vous brûler, retirez le petit panier de cuisson en attrapant sa anse à l'aide du crochet de la spatule. Veillez tout de même à ce que la vapeur soit évacuée au préalable.



- **Lors du nettoyage du couteau N°6 et du disque N°21** (pour râper et trancher), il faut porter des gants adéquats ou des maniques afin d'éviter de vous couper. Nous vous conseillons de maintenir les lames aiguisées, pour prolonger la vie de votre moteur qui sera moins sollicité et qui garantira un meilleur résultat à l'utilisation. Veuillez-vous adresser à un spécialiste de l'aiguisage
- Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais
- Votre appareil doit être utilisé et stocké en intérieur, à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (les joints, le couteau et le disque par exemple) et le manque d'entretien (notamment dû au non nettoyage, tel que le fond du bol inox brûlé), ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survoltage ou d'un mauvais emploi. Toute réparation ou modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. Importateur : NATURAMIX, 330/360 rue famille Laurens ZI Les Milles 13290 AIX-EN-PROVENCE

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33.**, entre 9 et 12 heures

Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. Votre appareil doit impérativement nous être retourné avec notre accord préalable. Un N° de retour sera à indiquer en GROS sur votre colis (sans ce N°, le colis sera refusé).

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie, il sera refusé en réception (*Nous vous conseillons de conserver votre emballage d'origine qui est le plus adapté au transport de votre appareil*). Il vous sera rendu dans les 3 semaines à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne contenant l'appareil retourné.**



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**



**LE TRI
+ FACILE**

**EMBALLAGE
CARTON + MODE
D'EMPLOI EN PAPIER**



Séparez les éléments avant de trier



FR
**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

**À DÉPOSER
EN MAGASIN**



OU

**À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE**



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !