

**FP 1000**



**150148**

**FRANÇAIS**  
**Traduction**  
**du mode d'emploi original**



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

<b>1. Généralités.....</b>	<b>38</b>
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation .....	38
1.2 Explication des symboles .....	38
1.3 Responsabilité et garantie .....	39
1.4 Protection des droits d'auteur.....	39
1.5 Déclaration de conformité .....	39
<b>2. Sécurité .....</b>	<b>40</b>
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil .....	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
<b>3. Transport, emballage et stockage .....</b>	<b>42</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	42
3.2 Emballage .....	42
3.3 Stockage .....	42
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>43</b>
4.1 Indications techniques.....	43
4.2 Aperçu des composants.....	44
<b>5. Installation et utilisation .....</b>	<b>45</b>
5.1 Consignes de sécurité.....	45
5.2 Installation et branchement .....	46
5.3 Utilisation.....	47
<b>6. Nettoyage et maintenance.....</b>	<b>52</b>
6.1 Consignes de sécurité.....	52
6.2 Nettoyage.....	52
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance .....	53
<b>7. Anomalies de fonctionnement .....</b>	<b>53</b>
<b>8. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>54</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 D-33154 Salzkotten  
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

## 1. Généralités

### 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

### 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



#### **AVERTISSEMENT !**

*Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.*



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

*Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.*



#### **ATTENTION !**

*Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.*



#### **REMARQUE !**

*Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.*

### 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **REMARQUE !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **REMARQUE !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 1.5 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

### 2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

### 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

L'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



#### **ATTENTION !**

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.

- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## 2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

**L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.**

Ce **robot de cuisine** est destiné au **mixage**, à la **préparation de milk shake**, de **purée** ou de **boissons**, ainsi qu'à **couper, émincer, hacher, et râper** fruits et légumes.



### **ATTENTION !**

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.***

***L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **REMARQUE !**

***Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.  
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Données techniques

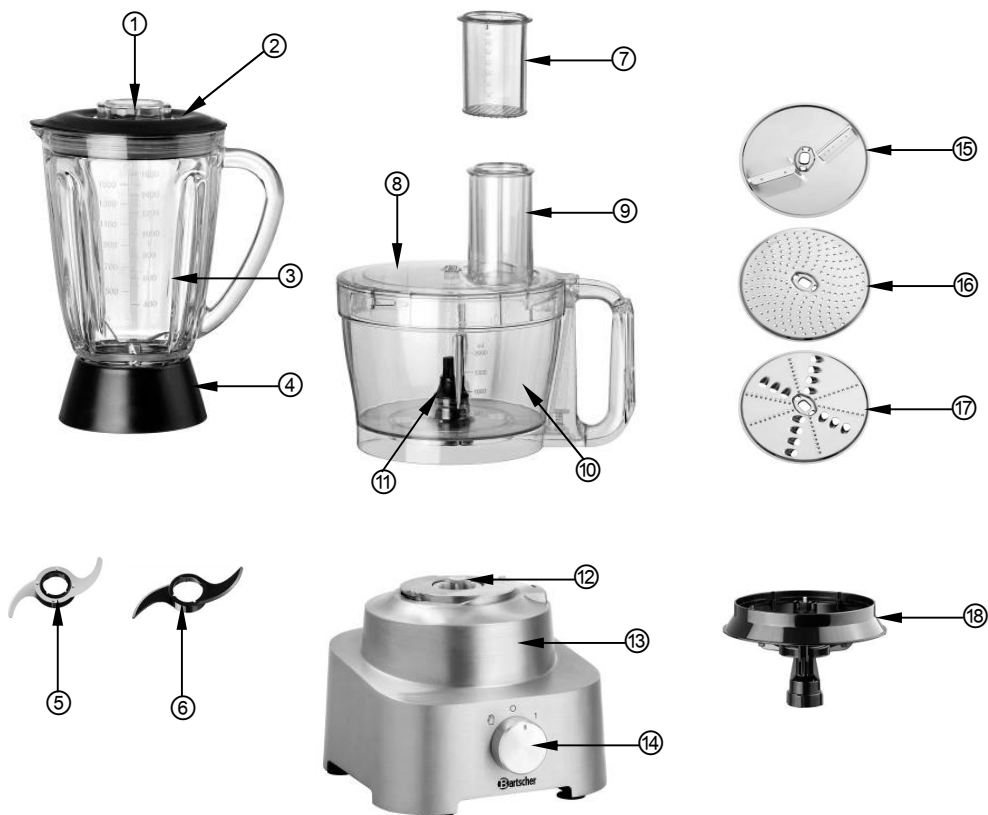
### 4.1 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Robot de cuisine FP 1000</b>
Code-No. :	<b>150148</b>
Matériau :	Socle: aluminium, blender : verre, bol : plastique
Valeurs d'alimentation :	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Nombre de tours /min.:	max. 18000
Nombre de vitesses :	2 + 1 fonction pulse
Dimensions :	larg. 230 x prof. 250 x haut. 435 mm
Contenance du blender:	1,6 l
Contenance du bol :	2,0 l
Poids :	6,35 kg
Accessoires :	1 lame en S en acier inoxydable, pour réduire en purée et hacher; 1 lame en S en plastique, pour réduire en purée les aliments cuits; 1 disque à émincer avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm 1 disque à râper avec 1 épaisseur de râpe : 0,3 mm; 1 disque à râper avec 2 épaisseurs de râpe: 1 mm et 3,5 mm

Sous réserve de modifications !



## 4.2 Aperçu des composants



- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ① Récipient gradué du blender   | ⑩ Bol  |
| ② Couvercle du blender          | ⑪ Support – adaptateur de lame                                 |
| ③ Récipient du blender          | ⑫ Axe de transmission motrice                                  |
| ④ Base du blender               | ⑬ Bloc moteur  |
| ⑤ Lame en S en acier inoxydable | ⑭ Bouton régulateur de vitesse                                 |
| ⑥ Lame en S en plastique        | ⑮ Disque à émincer avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm |
| ⑦ Poussoir                      | ⑯ Disque à râper une seule épaisseur 0,3 mm                    |
| ⑧ Couvercle du bol              | ⑰ Disque à râper, deux épaisseurs 1 mm et 3,5 mm               |
| ⑨ Cheminée de remplissage       | ⑱ Adaptateur à disques   |

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

***L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.***

***Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.***

- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, **ne jamais** laisser celui-ci sans surveillance.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne **jamais** placer les doigts ni aucun ustensile de cuisine à l'intérieur du récipient.
- Avant de le mettre en marche, assurez-vous à chaque fois que l'appareil est assemblé complètement et convenablement.

## Mécanismes de sécurité

### Fonction de sécurité

Grâce à cette fonction l'appareil ne peut être mis en route que lorsque le récipient du blender ou le bol a été assemblé correctement au bloc moteur.

Si le bol ou le récipient du blender sont enlevés du bloc moteur, le fonctionnement du moteur est arrêté.

### Système de sécurité contre la surchauffe

Ce système se déclenche automatiquement lorsqu'il se produit une surchauffe due à un fonctionnement excessivement long ou à une surcharge du moteur et procède à l'extinction automatique de l'appareil, puis il le rallume à nouveau après refroidissement (environ 15 minutes).

## 5.2 Installation et branchement

- Oter l'appareil de l'emballage et enlever tous les matériaux d'emballage.
- Placer l'appareil en un lieu suffisamment stable et solide pour supporter son poids et lui assurer de la stabilité.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse, propre et sèche à laquelle peuvent adhérer sans problème les ventouses de l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'un four électrique, d'un appareil de chauffage ni d'aucune autre source de chaleur.



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

**L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.**

**Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).**

**Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!**

**Respecter les consignes de sécurité !**


- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

## 5.3 Utilisation

### Préparation de l'appareil

- Avant de commencer à utiliser l'appareil et ses accessoires, veuillez le nettoyer selon les instructions figurant au point **6.2 „Nettoyage“**.
- Placer le bloc moteur sur une surface plane et stable.


### Utilisation du bol et des accessoires

- Placer le bol sur le bloc moteur et tournez-le selon de sens horaire afin de le verrouiller.
- Utilisez les accessoires fournis selon les indications suivantes :
  - utiliser la lame en S en acier inoxydable pour confectionner les purées et les aliments hachés;
  - utiliser la lame en S en plastique pour confectionner les purées à partir de légumes déjà cuits;
  - utiliser les disques pour couper, émincer, ou râper les fruits et les légumes.
- Sur l'axe de transmission motrice, à l'intérieur du bol, monter l'adaptateur de lames en prenant soin qu'il soit fixé bien verticalement.
- Monter la lame voulue en tenant compte du type de lame à utiliser selon l'effet voulu et les aliments utilisés.
- Sur l'adaptateur à lames, installer la lame en S choisie.
- Dans le cas où vous utilisez un disque à couper ou émincer, sur l'adaptateur à lame installer d'abord l'adaptateur à disques puis sur celui-ci, installer le disque voulu.
- Sur le bol, placer le couvercle du bol et le verrouiller.
- Brancher l'appareil à une prise de terre unique.
- Vérifier le fonctionnement de l'appareil; à cette fin, régler pendant un court instant le bouton de régulation de vitesse sur la fonction pulse . Si l'appareil ne fonctionne pas, débrancher-le de la prise électrique et remontez correctement les accessoires sur le bloc moteur.



### **ATTENTION !**

***L'appareil peut être mis en route uniquement lorsque le bol est correctement installé sur le bloc moteur. Si le bol est enlevé du bloc moteur, le moteur ne peut être mis en marche.***

- Préparer les articles alimentaires de votre choix. Nettoyer et couper en morceaux de taille adéquate les légumes ou les fruits afin de pouvoir les insérer dans la cheminée de remplissage de remplissage.
- A l'aide du bouton de réglage de la vitesse, vous pouvez choisir la vitesse convenable :
  - Vitesse „1“ rotation lente,
  - Vitesse „2“ rotation rapide,
  - Fonction pulse  (à utiliser lorsque les ingrédients doivent être préparés en un temps très court).



La position „0“ permet d'éteindre l'appareil.

- Après avoir choisi la vitesse, placer les morceaux de fruits ou de légumes dans la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir et les pousser vers le bas.



## **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

**Ne jamais pousser les morceaux de fruits et légumes avec les doigts ni l'aide d'ustensiles de cuisine. Pour cela, utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet !**



## **ATTENTION !**

**Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans article alimentaire même si l'appareil est monté correctement.**



## Temps de fonctionnement



## **ATTENTION !**

**L'appareil ne peut fonctionner de manière continue plus d'une minute. Il faut ensuite laisser reposer l'appareil 3 minutes. Cinq cycles de fonctionnement de ce type maximum peuvent être effectués directement les uns après les autres; l'appareil doit être ensuite laissé à refroidir à température ambiante.**

**En cas de surchauffe due à un fonctionnement continu trop long ou à une surcharge du moteur, un système de sécurité anti-surchauffe se déclenche, le moteur s'éteint automatiquement puis la possibilité de remise en marche est restaurée après refroidissement (environ 15 minutes).**

Afin d'éviter la surchauffe de l'appareil, il convient de se conformer aux données ci-dessous concernant le temps de fonctionnement et la quantité d'articles alimentaires pour un outil donné.

### Lame en S en acier inoxydable

#### 30 secondes à 1 minute

chocolat	≤ 200 g
fromage	≤ 350 g
viande hachée	≤ 800 g
légumes, épices	100 - 150 g
fruits	300 - 500 g
oignon	≤ 800 g

### Lame en S en plastique

#### 20 secondes à 30 secondes

farine et fromage blanc	≤ 800 g
oeufs	≤ 10 oeufs

**Attention !** Pour la préparation de pâte à gâteau, veuillez choisir les proportions suivantes : 1:0,6 (100 g de farine: 60 g d'eau ou autres liquides). Le temps optimal de préparation s'élève à 30 secondes.

### Disque à émincer

#### max. 1 minute

Disque de coupe pour tranches d'épaisseurs différentes (2 mm lub 3 mm) : placer le disque sur le support, avec le tranchant vers le haut, placer ensuite le couvercle sur le bol, le verrouiller et commencer la préparation des produits choisis. Ajouter les produits en les plaçant dans le goulot de remplissage et les insérer à l'aide du poussoir.

A cette fin, **ne pas pousser avec force.**

Dans le cas d'articles alimentaires à la consistance molle, régler la vitesse sur la rotation lente „1“, dans le cas d'articles à la consistance dure, sur la rotation rapide „2“.

### Disques à râper

#### max. 1 minute

Placer l'un des disques à râper livrés avec l'appareil (selon le produit et l'épaisseur souhaitée) sur le support à disque, placer ensuite le couvercle du bol sur le bol, le verrouiller et commencer la préparation des produits choisis. Ajouter les produits en les plaçant dans la cheminée de remplissage et les pousser vers le bas à l'aide du



### **ATTENTION !**

***Si la préparation ne peut être terminée à temps, veuillez débrancher l'appareil (bouton de régulation de la vitesse en position „O“) et avant de continuer le travail d'émincage / râpage, laisser l'appareil à refroidir pendant le temps nécessaire.***

- Après l'utilisation de l'appareil, le bouton de régulation de la vitesse doit être mis en position „O“ et l'appareil doit être débranché (retirer la fiche de la prise électrique!).

## Utilisation du blender

- Le récipient du blender est destiné à mixer, préparer des milk shake ou de la purée à partir d'articles alimentaires.
- Placer le bloc moteur sur une surface plane et stable.
- Placer le récipient du blender sur le bloc moteur et le tourner dans le sens horaire afin de le verrouiller.
- Préparer les articles alimentaires destinés à être mixés et les placer dans le récipient. **La quantité maximale effective du récipient est de 1600 ml.**


### ! ATTENTION !

***Ne pas préparer de liquide ni de mets dont la température dépasse 80 °C! Le récipient risque de se briser, et de provoquer ainsi des blessures !***

- Sur le récipient du blender, insérer le couvercle pour en fermer l'ouverture et en tournant le récipient gradué du blender.

### ! ATTENTION !

***Avant de mettre en marche l'appareil, il faut toujours fermer le récipient du blender à l'aide du couvercle.***

- Brancher l'appareil à une prise de terre unique.
- A l'aide du bouton de réglage de la vitesse, vous pouvez choisir la vitesse adéquate :
  - Vitesse „1“ pour une rotation lente,
  - Vitesse „2“ pour une rotation rapide,
  - La fonction Pulse  (tourner le réglage de la vitesse vers la gauche) est utilisée lorsque les ingrédients doivent être mixés en un temps très court.

- La position „0“ permet d'éteindre l'appareil.
- Le temps de fonctionnement **continu** maximum est de **1 minute**. L'appareil mixe les ingrédients qu'il contient de manière très rapide. Après quelques secondes, veuillez vérifier la consistance des aliments préparés et en cas de besoin, après avoir laissé refroidir le moteur, mettez à nouveau l'appareil en marche.

### ! ATTENTION !

***Après chaque cycle de mixage, laisser le moteur de l'appareil refroidir !***



- En cas de besoin lors du mixage, vous pouvez rajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle. Enlever le récipient gradué du blender, ajouter les ingrédients, et refermer le couvercle et le récipient gradué, avant de remettre en marche l'appareil.
- Ne pas mixer une trop grande quantité d'ingrédients de consistance dure ou congelés à la fois. Afin d'obtenir un meilleur effet, de tels ingrédients doivent être mixés par petites portions.
- Ne pas remplir le récipient du blender jusqu'au bord, le niveau maximal est visible sur les graduations du récipient du blender. Veuillez porter une attention particulière au niveau de remplissage lorsque des ingrédients chauds sont mixés et lors d'un fonctionnement à grande vitesse. La quantité maximale effective est de 1600 ml.
- Si le couteau est bloqué et que le moteur commence à fonctionner de manière inégale, éteignez immédiatement l'appareil, retirez la fiche de la prise et retirez les ingrédients gênants du récipient du blender. Recommencer ensuite à mixer.



**AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !**

***Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais placer les mains ni d'ustensiles de cuisine dans le récipient du blender !***

***Lors du mixage, ne jamais utiliser d'outils pour pousser les ingrédients.***

***Ceux-ci pourraient être attrapés par le couteau et provoquer des blessures chez la personne opérant l'appareil, ou endommager l'appareil !***

- Lorsque les ingrédients obtiennent la consistance voulue, tourner le bouton du réglage de la vitesse à la position „O“ et lorsque le moteur s'arrête de tourner, retirer le récipient du blender du bloc moteur.



**ATTENTION !**

***L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque le récipient du blender est placé correctement sur le bloc moteur. Si le récipient est enlevé du bloc moteur, le moteur ne peut pas être mis en marche.***

- lorsque l'appareil ne sera plus utilisé, il convient alors de placer le réglage de la vitesse sur la position „O“ et de débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche!).



## 6. Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



#### **ATTENTION !**

*L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.*

*Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !*

### 6.2 Nettoyage

- Après l'avoir utilisé, nettoyez toujours l'appareil.
- Démontez les accessoires et les équipements utilisés du bol.
- Il convient de se montrer prudent en démontant et en nettoyant les lames ou les disques car ceux-ci sont particulièrement coupants. **Risque de blessures !**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol avec ses lames/disques, enlevez-le de son support en le tournant dans le sens anti-horaire.
- Nettoyer chaque partie dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux et en utilisant un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle. Rincer ensuite à l'eau claire et laisser sécher soigneusement ou sécher à l'aide d'un torchon, vous pouvez ensuite les remonter.
- Tous les accessoires de l'appareil sont adaptés à un lavage au lave-vaisselle.



#### **ATTENTION !**

***Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ne jamais le laver à l'eau courante ou le laver au lave-vaisselle.***

- Le bloc-moteur et le câble d'alimentation doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide Attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil ni dans la fiche. Sécher l'appareil avec soin.
- Pour sécher, utiliser uniquement un chiffon doux et ne jamais utiliser de produits de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface de l'appareil ou de ses accessoires.
- Après l'avoir nettoyée, il convient de sécher et polir la surface à l'aide d'un chiffon doux.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

## 7. Anomalies de fonctionnement

Problèmes	Causes	Solutions
<b>L'appareil ne marche pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fiche électrique mal branchée.</li><li>• Absence de tension dans le circuit ou déclenchement du disjoncteur.</li><li>• Les équipements et accessoires ne sont pas montés correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brancher correctement la fiche dans la prise.</li><li>• Vérifier l'alimentation électrique, changer ou remettre le disjoncteur.</li><li>• Vérifier que toutes les parties et accessoires sont montés correctement.</li></ul>
<b>L'appareil s'arrête soudainement lors du fonctionnement.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bol s'est défilé du bloc moteur !</li><li>• Le système de sécurité contre la surchauffe s'est déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remettre correctement le bol sur le bloc-moteur.</li><li>• Laisser refroidir l'appareil (env. 15 min.), ensuite remettre en marche.</li></ul>

**Si des anomalies de fonctionnement ne peuvent être éliminées selon les indications ci-dessus :**

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !),
- **ne pas** ouvrir le boîtier du bloc-moteur,
- contacter le service ou le vendeur.

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

*Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.*



### **REMARQUE !**



*Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.*

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120