

# **MUST** Chef

---

un chef à la maison.



## **Robot multifonctions**

## **Manuel utilisateur**

**Code : 004252  
ZGPBAN1800021**


## Précautions de sécurité

Lisez ces instructions avec attention avant d'utiliser de cet appareil et conservez-les pour référence future.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes à déficiences physiques, sensorielles ou mentales. Les personnes ayant une connaissance ou une expérience limitée peuvent l'utiliser, si elles sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions et se sont vu expliqués les risques impliqués d'une personne responsable de leur sécurité. Cet appareil n'est pas un jouet. Cet appareil n'est pas un jouet ! Le nettoyage et l'entretien effectué par des enfants doit être fait sous surveillance.
- Pour la sécurité de vos enfants, ne pas laisser d'éléments de l'emballage à leur portée.
- N'utilisez que dans le respect des instructions exposées dans ce manuel.
- Veillez à ce que l'alimentation utilisée corresponde à l'alimentation requise (indiquée sur l'étiquette).
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou prise est endommagé, si l'appareil montre des signes de défaillance, ou a subi de quelconques dommages. Contactez le service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglages. Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou autre personne qualifiée.
- L'appareil ne devrait pas être mis en contact avec des égouttements ou des éclaboussures, et ne placez jamais de conteneurs de liquides sur le dessus de l'appareil.
- Veillez à ne jamais bloquer la bonne ventilation de l'appareil.
- Ne pas bloquer les bouches de ventilation de l'appareil, et assurez-vous qu'au moins 10 cm d'espace libre est présent tout autour de celui-ci.
- Pour limiter les risques d'incendie, ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables ou de flammes à nu.
- Ne pas exposer à la pluie, humidité ou égouttements.
- Le chargeur doit toujours être conservé dans un endroit sûr.

- Débranchez votre robot lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et ne pas le mettre en contact avec un liquide quelconque.
- Pour limiter les risques d'électrocution, ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un quelconque autre liquide.
- Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation avant de changer des accessoires ou de manipuler des pièces mouvantes.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil :
  - avant d'installer ou de retirer des pièces,
  - après utilisation,
  - avant nettoyage.
- Les surfaces qui sont en contact avec des aliments doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse puis rincées.
- Ne pas mixer de liquides ou d'aliments chauds. Attendez qu'ils refroidissent avant de les placer dans le mixeur.
- Ne pas mettre les mains ou des ustensiles dans le mixeur lorsqu'il est branché.
- ATTENTION : Assurez-vous que le mixeur est débranché avant de le retirer de sa base.
- Ne pas toucher les lames aiguisées.
- Ne jamais laisser la machine sans surveillance.
- Toujours installer le robot sur une surface plane et stable.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité d'une cuisine à gaz ou électrique, ou de tout autre appareil chauffant.
- Veillez à ce que les liquides à mixer aient refroidi au préalable.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et pour les situations suivantes :
  - cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou environnements de travail ;
  - Fermes ;
  - Clients dans des chambres d'hôtels, motels ou autres environnements résidentiels ;

- Chambres d'hôtes.

- Cet appareil porte le logo  , cela signifie qu'il s'agit d'un appareil électrique de classe II dans lequel la protection contre les chocs électriques ne repose pas uniquement sur l'isolation principale mais sur une double isolation. Il ne comporte pas de mise à la terre de protection.

## Accessoires et vue d'ensemble du produit



Déballer toutes les pièces et vérifier que les articles fournis soient au complet et sans dommage dus au transport. Si vous trouvez des dommages aux éléments constituant le produit, n'utilisez pas l'appareil, mais contactez notre service client.

**1.Moteur**

**3.Attache de lame**

**2.Bol mixeur principal**

**4.Gobelet doseur / Ajout d'aliments lors**

de la cuisson

5.Couvercle du bol mixeur (avec bague d'étanchéité)

6.Embout papillon

7.Protège-lame

8.Couvercle de l'unité de cuisson vapeur

9.Base intermédiaire de la cuisson vapeur

10.Socle du caisson vapeur

11.Tableau de contrôle digital

12.Molette de vitesses

13. Pieds ventousés

14.Emplacement du bol mixeur

## Avant la première utilisation

1. Retirez les films de protection et les autocollants qui peuvent être présents sur l'appareil.
2. Les accessoires peuvent encore avoir quelques résidus de production sur eux. Pour éviter les effets nocifs, nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser (voir partie «Nettoyage et stockage»).
3. Familiarisez-vous avec les accessoires. Pour ce faire, lisez le chapitre suivant.

## Utilisation des accessoires

- Lames



### ATTENTION!

Risque d'endommagement des lames. Ne pas laisser tomber l'accessoire de la lame transversale et ne le laissez pas plongé dans l'eau ou d'autres liquides pendant plus de deux heures pour éviter tout dommage.

L'attache de lame est utilisée pour hacher, mélanger et mélanger les ingrédients dans le bol de mélange.

Le dispositif ne peut pas être actionné sans l'attache de lame transversale.

- **Protège-lames**

Le protège-lame empêche l'aliment d'être haché pendant qu'il est mélangé.

- Le protège-lame est placé sur l'attache de la lame transversale. Pour ce faire, tenir l'extrémité de la tige de l'attache de la lame transversale sur le fond du bol de mélange.
- Pour retirer le protège-lame à nouveau, tournez-le légèrement en avant et en arrière et tirez-le en même temps.

- **Embout papillon**



**ATTENTION!**

- Risque d'endommagement de l'accessoire de mélange ! Ne pas ajouter d'aliment qui pourrait endommager ou bloquer l'embout pendant que l'appareil fonctionne.

L'embout papillon est approprié pour fouetter la crème ou battre le blanc d'oeuf et pour mélanger des soupes, des puddings, des sauces, etc...



L'embout doit être correctement enclenché sur l'attache de la lame transversale, les ailes pointant vers le bas. Assurez vous qu'il soit bien enclenché.



Pour le retirer de nouveau, tournez-le légèrement en avant et en arrière et tirez-le en même temps.

**Astuce: pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites des blancs en neige, utilisez la vitesse 1 et ajoutez 1/4 de cuillère à café de sucre ou de sel.**

## ● **Bol mixeur principal**

Le bol mixeur principal est l'endroit où les articles à mélanger ou à cuire sont transformés et chauffés. Les marquages dans le bol mixeur montrent les niveaux de remplissage minimum et maximum.



Le niveau de remplissage minimum du bol est de 0,5 litres.

Le niveau de remplissage maximal du bol est de 1,5 litres. Ne pas dépasser cela!

Il existe un risque de brûlure dû aux produits chauds qui sont mélangés, et peuvent éclabousser. En outre, le bol mixeur pourrait déborder pendant le fonctionnement.

### Insertion du bol dans l'unité motrice:

- Placez le bol mixeur dans le support prévu à cet effet sur l'unité motrice.
- Appliquez une pression douce pour enfoncer le bol mixeur.

### Retrait du bol de l'unité motrice:

Inclinez légèrement le bol mixeur vers vous en tirant sur la poignée et tirez le bol hors de l'unité motrice.

## ● **Couvercle du bol mixeur principal**

Veillez à ce que le couvercle demeure fermé, afin d'éviter l'arrêt de sécurité du robot multifonctions.

Si, en cours d'utilisation, l'écran affiche le message « E2 », cela signifie que le bol mixeur, ou son couvercle, sont mal positionnés. Repositionnez alors le bol mixeur principal et son couvercle pour permettre à l'appareil de se remettre en marche.

### Verrouillage:



**ATTENTION!**

- Il existe un risque de brûlure dû aux produits chauds qui sont mélangés, et peuvent éclabousser.

En outre, le bol mixeur pourrait déborder pendant le fonctionnement. Avant d'insérer le couvercle du bol mixeur, assurez-vous que la bague d'étanchéité a été correctement ajustée, est propre et non endommagée de sorte que le couvercle soit serré et que ni les liquides ni les ingrédients ne puissent éclabousser entre le bol et le couvercle du bol. Si la bague d'étanchéité est endommagée, remplacez-la immédiatement.

La bague d'étanchéité doit être montée dans la rainure au bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, insérez la bague d'étanchéité.



Insérez le couvercle du bol mixeur dans le bol de façon à ce que la poignée du couvercle se trouve à droite à côté de la poignée du bol mixeur. Appuyez sur le couvercle du bol mixeur aussi loin que possible et tournez le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle forme une ligne droite avec la poignée du bol mixeur et que vous entendiez le déclic en place.

Déverrouillage:



**ATTENTION!**

Ne retirez le couvercle du bol mixeur qu'une fois que la lame est immobilisée.

Pour retirer le couvercle du bol, suivez les étapes pour l'attacher dans l'ordre inverse:

1. Tournez le couvercle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Soulevez le couvercle du bol mixeur.

#### ● **Gobelet doseur**

Le gobelet doseur est utilisé pour mesurer les ingrédients.

De plus, il peut être utilisé pour sceller la fermeture de l'ouverture du couvercle. Cela évite toute perte de chaleur et empêche les ingrédients mélangés et cuits d'éclabousser.

- Pour ce faire, placez le gobelet doseur avec son ouverture orientée vers le



bas dans l'ouverture du couvercle et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer.

Le gobelet peut être retiré en cours d'utilisation, pour permettre d'incorporer de nouveaux ingrédients.

- Tournez le gobelet doseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-la hors de l'ouverture du couvercle.

- **Unité de cuisson vapeur**



### **ATTENTION!**

- Il existe un risque de brûlure lié à la chaleur dégagée par la vapeur! N'utilisez jamais l'unité de cuisson vapeur sans son couvercle.

Avant d'insérer l'unité de cuisson vapeur, assurez-vous que la bague d'étanchéité a été correctement positionnée, est propre et non endommagée. Si la bague d'étanchéité est endommagée, remplacez-la immédiatement.

- Ne jamais utiliser l'unité de cuisson vapeur dans un micro-onde, un four ou avec d'autres appareils.

L'unité de cuisson vapeur se compose d'un accessoire à vapeur, d'une base intermédiaire et d'un couvercle. Il est adapté pour la cuisson douce de la nourriture à l'aide de vapeur chaude qui se lève à partir du bol mixeur.

- La bague d'étanchéité doit être montée dans la rainure de l'accessoire de cuisson vapeur. Si ce n'est pas le cas, insérez-la.

- Utilisez l'unité de cuisson vapeur sans la base intermédiaire pour faire cuire une plus grande quantité de la même nourriture.

- Insérez la base intermédiaire dans l'unité de cuisson vapeur pour cuire une plus grande quantité des mêmes denrées alimentaires qui ne doivent pas reposer les unes sur les autres ou pour cuire des aliments différents simultanément (p. ex. les légumes et la viande). Assurez-vous que la nourriture avec un temps de cuisson plus long est au fond et la nourriture avec un temps de cuisson plus court est au sommet.

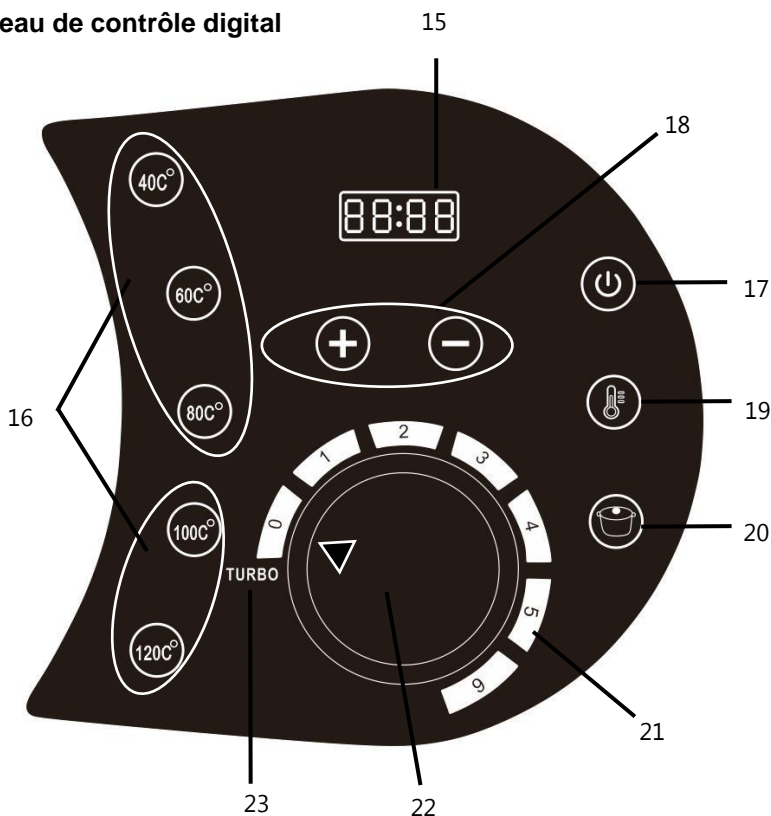
- L'unité de cuisson vapeur est attachée au bol de mélange ouvert au lieu du

couvercle du bol mixeur: Insérez l'accessoire de cuisson à la vapeur dans le bol de sorte que le loquet de l'accessoire de cuisson à la vapeur se trouve à droite à côté de la poignée du bol mixeur, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin qu'il ira.

• Pour retirer l'unité de cuisson vapeur du bol mixeur, tournez-le un peu dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.


## Utilisation de l'appareil


### ● Tableau de contrôle digital



15.  Affichage des 4 chiffres: affichage du temps de préparation restant

**16. Réglage de la température en °C**

17.  Mise sous/hors tension, bouton marche/arrêt: Appuyez sur ce bouton pour allumer le produit, ainsi que pour démarrer et arrêter la cuisson

18.  boutons pour augmenter (+) et réduire (-) le temps de cuisson (max. 60 minutes):

- Appuyez brièvement sur "+" ou "-" pour régler le temps seconde par seconde


- Appuyez longuement sur "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps minute par minute

19.  bouton pour régler la température entre 40 ° c, 60 ° c, 80 ° c, 100 ° c et 120 ° c:

- 40°C et 60°C permettent l'utilisation des vitesses 1-6

- 80°C et 100°C permettent l'utilisation des vitesses 1-3

- 120°C ne permet pas le mélange

20.  Bouton pour la fonction de cuisson lente: Allumez l'alimentation puis appuyez directement sur ce bouton, le produit démarre automatiquement la cuisson lente. La vitesse et la température ne sont pas réglables sous cette fonction, mais vous pouvez régler le temps.

Merci de bien mettre le protège lame quand vous utilisez cette fonction.

21. Affichages des vitesses (1 à 6)

22. Molette de choix des vitesses

23. Fonction TURBO: tournez le bouton de la vitesse dans le sens anti-horaire pour choisir la fonction TURBO, relâchez pour arrêter.

- **Utilisation de base du produit**



**ATTENTION!**

- Risque de brûlures! La surface métallique du bol mixeur devient également chaude à partir du contenu chauffé. Ne jamais toucher le bol par la poignée ou utiliser des gants de cuisine.
- Risque d'endommagement de l'appareil en cas de surchauffe! Ne placez jamais l'unité motrice sur une surface molle. Les fentes de ventilation situées au bas de l'appareil ne doivent pas être couvertes.
- Risque d'endommagement de l'appareil en cas de chute! Lorsque vous hachez certains aliments, l'appareil peut être amené à vibrer. Placez votre appareil sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il ne glisse. Posez le à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute du meuble de cuisine.
- Ne surchargez pas l'appareil! Coupez uniquement les aliments durs (par ex. glaçons) en appuyant sur le bouton TURBO avec de brèves pauses.
- Veillez à respecter les doses, vitesse, durée de cuisson des recettes.
- Surchauffe de l'appareil! Ne pas laisser l'appareil fonctionner au niveau de la vitesse 6 pendant plus de 2 minutes sans interruption. Ensuite, laissez l'appareil refroidir pendant un court moment avant qu'il ne soit utilisé à nouveau.
- Risque d'endommagement de l'accessoire de mélange (embout papillon)! Lorsque l'accessoire est placé sur l'appareil, utilisez uniquement le niveau de vitesse 1.
- Fixez le couvercle du bol mixeur sur le bol et placez le bol dans l'unité motrice. Si vous n'avez pas l'intention de faire bouillir du lait, de la crème ou des pâtes ou des aliments à vapeur, fermez l'ouverture du couvercle avec le gobelet doseur qui est fournie.

- Allumez l'unité motrice en appuyant sur le bouton on/off, un bip est émis et le bouton s'éclaire. Appuyez encore une fois sur ce bouton, l'appareil passe en mode veille.
- L'appareil et ses accessoires ne sont pas lavables au lave-vaisselle !
- Nettoyez le récipient du mixeur et ses accessoires immédiatement après chaque utilisation pour éviter la formation de germes. Ne laissez pas de résidus alimentaires durcir.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs, ni d'éponges à récurer pour nettoyer l'appareil. Ceux-ci peuvent en endommager la surface.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour faire de la pâte à pain, trop dense, qui pourrait faire surchauffer le moteur. Celui-ci s'arrêterait et se réinitialiserait après refroidissement.

### Nettoyage du produit :



Si le récipient du mixeur et les accessoires de lames sont seulement légèrement sales, il suffit de les laver rapidement avec de l'eau :

- versez un litre d'eau et quelques gouttes de détergent dans le récipient du mixeur,
- fermez le récipient du mixeur avec le couvercle,
- appuyez sur le bouton TURBO plusieurs fois,
- rincez le récipient du mixeur avec soins sous le robinet.

1. Rincez le récipient du mixeur rapidement sous le robinet.

2. Nettoyez tous les composants **sauf le moteur** soigneusement avec un détergent doux et de l'eau tiède. Si nécessaire, retirez les anneaux pour le nettoyage.

3. Essuyez l'unité du moteur avec un chiffon légèrement humide si nécessaire, puis séchez avec un chiffon doux.

4. Attendez que tous les composants aient complètement séché avant de réassembler l'appareil. Remettez tous les joints en anneau en place.

5. Stockez l'appareil dans un lieu sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.



Les pièces de plastique peuvent se décolorer au fil du temps.


Cependant, cela n'a aucun impact négatif sur leur durabilité ou leurs performances de fonctionnement.

## Dépannage

Si l'appareil cesse de fonctionner correctement, vérifiez d'abord si vous pouvez régler le problème par vos propres moyens.



**N'essayez pas de réparer un appareil électrique défectueux par vous-même !**

Problème	Cause possible / Solution / Conseils
L'appareil ne fonctionne pas.  Rien n'apparaît sur l'écran.	 • L'appareil est-il allumé ? Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter. • La fiche d'alimentation est-elle branchée correctement dans la prise murale ? Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée. • La prise murale est-elle défectueuse ? Essayez une autre prise murale.

<p>Erreur « E2 » affichée sur l'écran.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient du mixeur n'est pas correctement inséré. Placez le récipient du mixeur sur son logement et appuyez dessus.</li> <li>• Le récipient du mixeur est ouvert ou le couvercle ou l'accessoire à vapeur n'est pas correctement verrouillé. Vérifiez la bonne installation du couvercle du récipient du mixeur/de l'accessoire à vapeur.</li> </ul>
<p>L'appareil s'éteint et ne peut pas être allumé.</p>	<p>Le moteur a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil.</li> <li>2. Retirez le bol du mixeur et ouvrez-le.</li> <li>3. Réduisez la quantité d'aliments et/ou ajouter un peu de liquide.</li> <li>4. Attendez environ 5 minutes (temps de refroidissement).</li> <li>5. Fermez le récipient du mixeur et réinstallez-le sur l'unité du moteur.</li> <li>6. Allumez l'appareil. Si vous ne pouvez toujours pas allumer l'appareil après le temps de refroidissement, prenez contact avec le département du service clients.</li> </ol>
<p>L'appareil émet une mauvaise odeur pendant l'utilisation.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez-vous l'appareil pour la première fois ? Il est courant qu'un nouvel appareil émette une certaine odeur lors de sa première utilisation. L'odeur doit disparaître après que l'avez utilisé plusieurs fois.</li> <li>2. Si le moteur doit fournir un travail très intense, et après que l'appareil est éteint par l'interrupteur de sécurité électronique, vous pourriez remarquer une odeur due à la surchauffe du moteur. Cependant, cela ne représente</li> </ol>

aucun danger. Après avoir attendu le temps de refroidissement, l'appareil est prêt à fonctionner de nouveau.

## Spécifications

Alimentation : AC 230V~50Hz

Puissance maximale du moteur : 350W

Capacité du récipient : 1,5L

Puissances de chauffe réglables : 40 / 60 / 80 / 100 / 120°C

## Entretien de l'appareil

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et retirez-en tous les accessoires.
2. Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau et ne jamais faire pénétrer d'eau dans les grilles d'aération.



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le système de collecte classique des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur le produit pour rappeler son



obligation de collecte séparée.



Importé par DAG Technologie®

79/81 Ancienne route Nationale 7 – 69570 Dardilly FRANCE