

« ROBOT 5 EN 1 »



SOMMAIRE

1. Introduction
2. Consignes de sécurité
3. Description
4. Caractéristiques
5. Mode d'emploi
6. Maintenance
7. Spécifications techniques
8. Elimination de ce produit

1. INTRODUCTION

Avant utilisation, merci de lire attentivement le mode d'emploi et le garder, il contient des informations importantes.

Ce produit peut cuire, mixer/hacher, chauffer, réchauffer, décongeler et stériliser. Il convient particulièrement pour stériliser les biberons et ses accessoires et à préparer le repas de bébé.

2. CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, **certaines précautions doivent toujours être respectées pour réduire les risques de feu ou d'électrocution et d'accidents de la personne, y compris ce qui suit :**

1. **Vérifier que le voltage utilisé correspond à celui de l'appareil.**
2. **Toujours mettre l'appareil sur une surface propre et plane hors de la portée des enfants.**
3. **Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.**
4. **Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (et enfants) avec un handicap physique, sensoriel ou mental ou un manque de connaissance et d'expérience à moins qu'elles soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.**
5. **Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.**
6. **Toujours débrancher l'appareil avant d'installer ou de changer les accessoires.**
7. **Avant chaque utilisation, vérifier que les accessoires utilisés sont non endommagés. Ne plus utiliser les accessoires dès les premiers signes de fragilité ou de détérioration.**
8. **Avant chaque utilisation, assurez-vous que les accessoires utilisés sont bien positionnés et verrouillés.**
9. **Ne pas mettre d'objet dans le réservoir d'eau.**
10. **Ne jamais allumer l'appareil avec un niveau d'eau insuffisant.**
11. **Ne pas oublier de débrancher l'appareil après utilisation.**

12. Prendre les couteaux avec beaucoup de précaution, particulièrement lorsque vous videz et nettoyez le bol et les couteaux, ils sont vraiment coupants.
13. Si les couteaux sont bloqués, toujours DEBRANCHER l'appareil avant de retirer les ingrédients bloquant les couteaux.
14. Toujours utiliser la poignée pour enlever le bol.
15. L'appareil est vraiment chaud durant la cuisson et peut entraîner des brûlures en cas de contact.
16. Faire attention à la vapeur d'eau chaude qui sort du bol et du réservoir d'eau durant la cuisson et quand vous retirez le couvercle.
17. Afin d'éviter toutes brûlures lors de l'utilisation des fonctions vapeur, DEBRANCHER l'appareil après la fin du cycle et ATTENDRE 10 MINUTES avant d'ôter les couvercles du bol et bouchon du réservoir d'eau.
18. Ne pas incliner, renverser, vider ou remplir l'appareil pendant qu'il est en marche.
19. Laisser reposer l'appareil environ 10 minutes entre 2 fonctions.
20. Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle à laquelle il est prévu.
21. Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.
22. Attendre que l'appareil soit refroidi avant de le nettoyer.
23. Vider le réservoir d'eau avant de ranger cet appareil.
24. Ne jamais mettre la base sous l'eau.
25. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou après une anomalie quelconque.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, merci de contacter le SAV.
27. En cas de constatation du dysfonctionnement de l'appareil, ne plus utiliser celui-ci et contacter immédiatement le SAV de la société S.E.B.I.R pour connaître la procédure à suivre.

Tel : 0 826 207 004 ou sur le site <http://www.remond.fr/contacts/>

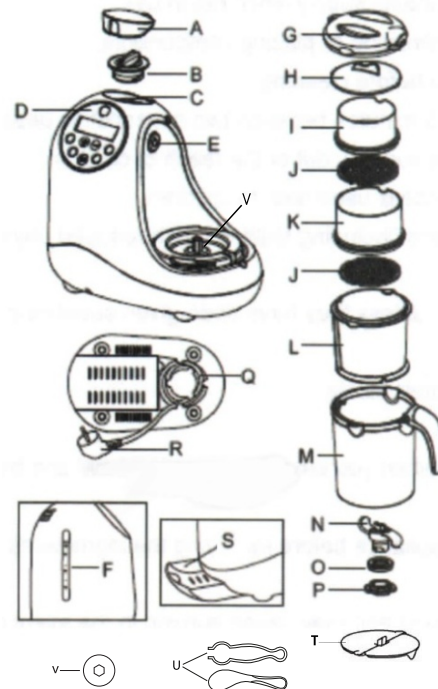
28. Ne pas essayer d'ouvrir ou de démonter l'appareil. Notre responsabilité ne pourra être mise en cause si les instructions ont été ignorées.

IMPORTANT : nous vous informons que tous changements et modifications effectués par d'autres personnes que le service technique du Robot 5 en 1 ne sont pas couverts par la garantie.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

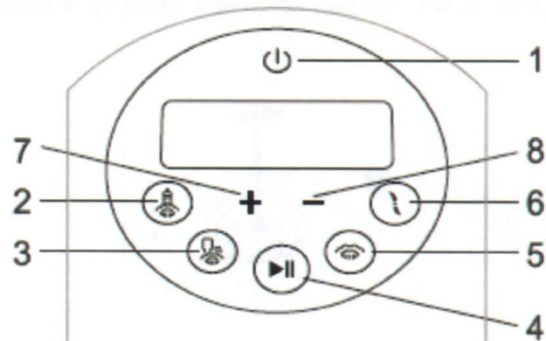
3.1 COMPOSANTS :

- A. Petit couvercle
- B. Bouchon
- C. Réservoir d'eau
- D. Ecran d'affichage lumineux
- E. Passage de la vapeur
- F. Niveau d'eau du réservoir
- G. Couvercle principal
- H. Couvercle secondaire
- I. Bol supplémentaire n°2
- J. Grilles
- K. Bol supplémentaire n° 1
- L. Panier vapeur
- M. Bol à poignée
- N. Couteaux
- O. Joint étanche
- P. Ecrou
- Q. Rangement du cordon d'alimentation
- R. Cordon d'alimentation (prise)
- S. tiroir à accessoires
- T. Couvercle anti éclaboussures
- U. Cuillère bébé & pince
- V. Disque protection



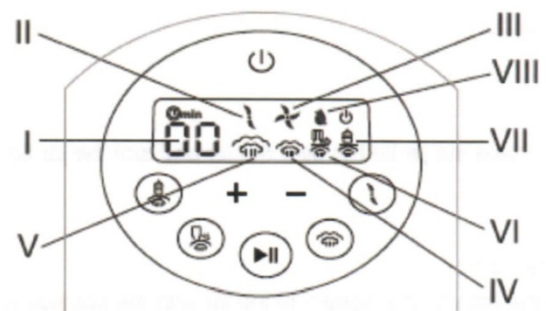
3.2 ECRAN LUMINEUX DES FONCTIONALITES

- 1. On/Off
- 2. Réchauffer
- 3. Stériliser
- 4. Marche/Pause
- 5. Cuire
- 6. Mixer/Hacher
- 7. Augmenter la durée
- 8. Diminuer la durée



3.3. TABLEAU DE CONTROL

- I. Durée
- II. Mixage à faible vitesse
- III. Mixage à grande vitesse
- IV. Cuisson petite vapeur
- V. Cuisson grande vapeur
- VI. Stérilisation
- VII. Réchauffage
- VIII. Niveau d'eau



4. CARACTERISTIQUES


« ROBOT 5 EN 1 »

- Stérilise les biberons et accessoires.
- Chauffe toutes les tailles de biberons, les petits pots aliments et la nourriture de bébé de façon uniforme et rapide.
- Cuit et réchauffe la nourriture à la vapeur (2 puissances en fonction du type d'aliments), les produits conservent ainsi leurs vitamines.
- Décongèle.
- Mixe et hache, 2 vitesses en fonction de la texture voulue des aliments.
- Comprend 1 panier vapeur, 2 bols supplémentaires, 1 cuillère, 1 pince et 1 couvercle anti éclaboussures.

Démontable et facile à nettoyer.

Le bol à poignée, le panier vapeur, les bols supplémentaires et les couteaux passent au lave vaisselle dans le panier supérieur.

Le bol à poignée a une grande capacité (1000ml) qui peut être augmentée avec les 2 bols supplémentaires (350ml et 150ml).

Arrêt automatique quand le niveau d'eau est insuffisant avec un bip d'alerte et le sigle  allumé.

Ecran d'affichage intuitif et lumineux avec toutes les options de fonctionnement.

Prend une place minimum quand il n'est pas utilisé : le cordon se range sous le socle et les accessoires se rangent dans le bol.

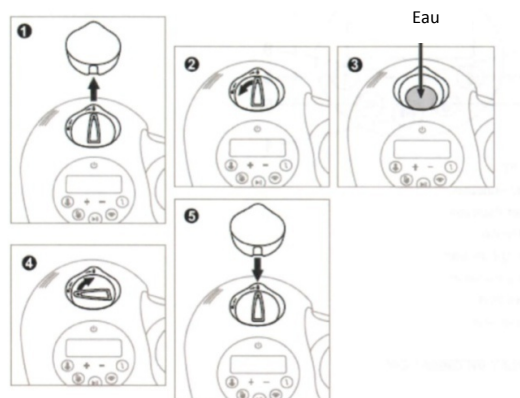
Sans bisphénol A.

5. MODE D'EMPLOI

5.1. UTILISATION

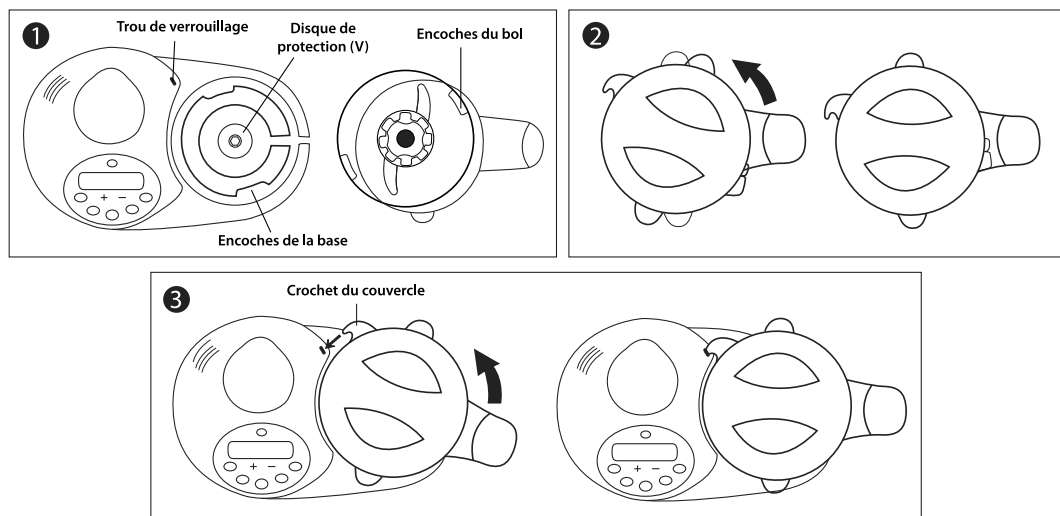
→ Remplissage du réservoir d'eau

1. Enlever le petit couvercle (A) en tirant dessus.
2. Ouvrir le bouchon (B) en le tournant dans le sens antihoraire.
3. Remplir le réservoir d'eau (C) avec la quantité d'eau requise.
4. Fermer le réservoir d'eau en tournant le bouchon (B) dans le sens horaire.
5. Remettre le petit couvercle (A) en faisant coïncider le relief du réservoir avec le trou du couvercle et appuyer doucement sur le couvercle pour le faire rentrer.



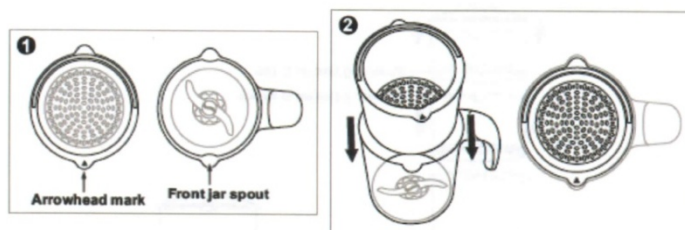
→ **Mise en place du bol à poignée**

1. Vérifier que le disque de protection (V) soit sur l'axe coloré de la base du robot. Placer le bol à poignée (M) sur la base et faire coïncider la flèche de la base avec le cadenas fermé du bol à poignée, jusqu'à **entendre un CLAC**. Le trou vapeur de la base (E) doit être en face du trou vapeur du bol à poignée.
 2. Mettre le couvercle principal (G) sur le bol à poignée et tourner-le dans le sens antihoraire jusqu'à **entendre un CLAC**. Tourner dans le sens horaire si vous voulez enlever le couvercle.
 3. Quand le couvercle est sur le bol, le crochet du couvercle doit être introduit dans le trou de verrouillage prévue à cet effet.
- Si le bol à poignée et son couvercle ne sont pas bien verrouillés comme dit dans les étapes précédentes, les fonctions « MIXE et HACHE » ne se déclencheront pas.



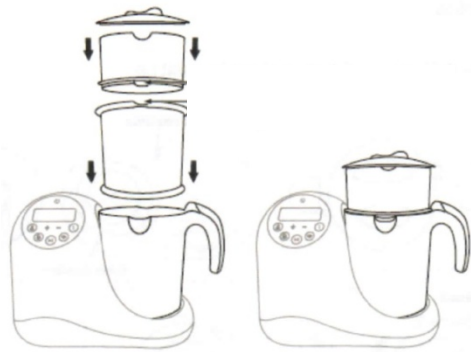
→ **Placer le panier vapeur dans le bol à poignée**

1. Aligner le repère fléché avec le bec du panier vapeur (L).
2. Insérer le panier vapeur dans le bol à poignée.

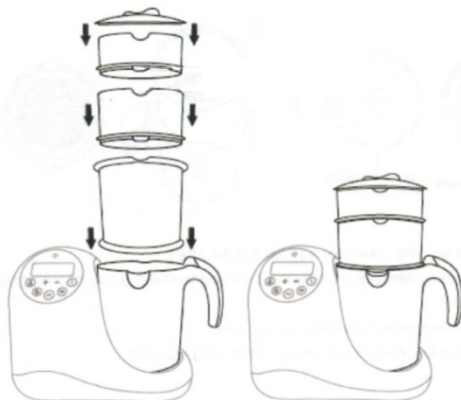


→ **Mise en place des 2 bols supplémentaires**

1. Placer le bol 1 (K) (avec ou sans la grille) au dessus du panier vapeur (L) en faisant coïncider l'onglet du bol avec l'encoche prévue à cet effet sur le panier. Placer le couvercle secondaire (H) sur ce bol.

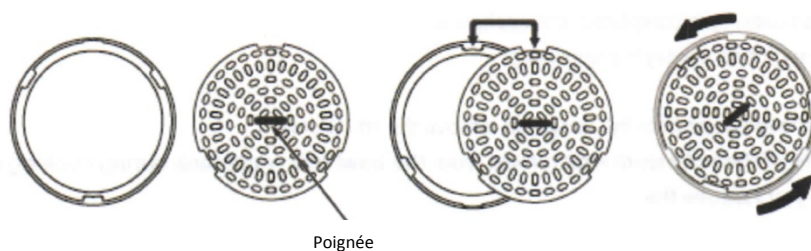


2. Si vous voulez un panier encore plus grand, rajouter le bol 2 (I) (avec ou sans grille) au dessus du bol 1 (K) en faisant coïncider l'onglet du bol dans l'encoche prévue à cet effet. Placer le couvercle secondaire (H) sur ce bol.



→ **Cuire plusieurs ingrédients séparément**

1. Retourner les deux bols (K et I).
2. Sous chaque bol, glisser une grille en faisant coïncider les encoches et bloquer les en tournant $\frac{1}{4}$ de tour.



→ **Enlever et remettre les couteaux**

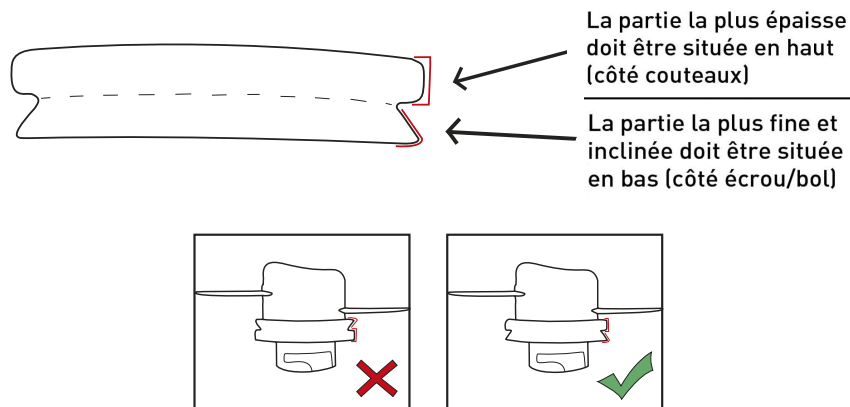
-- Pour les enlever :

1. Tenir les couteaux (N) d'une main et de l'autre tourner l'écrou (P) et tirer-le vers vous.
2. Retirer les couteaux.
3. Attention de ne pas perdre le joint étanche.
4. Laver les couteaux.

-- Pour les remettre en place :

1. Placer le joint étanche (O) sur la base des couteaux (N).

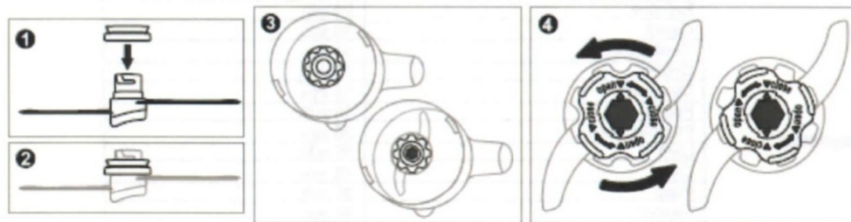
Attention : Le joint étanche doit être bien positionné pour éviter toutes fuites au niveau du bol à poignée.



2. Enfiler les couteaux accompagnés du joint étanche dans le trou du bol à poignée (M).

3. Remettre l'écrou (P) en place et tourner-le afin de le bloquer.

4. Tirer sur les couteaux afin de vérifier qu'ils sont bien maintenus.



5.2. CUIRE À LA VAPEUR

1. Remplir le réservoir d'eau.


2. Placer le bol à poignée (M) sur la base et verrouiller le. **Ne pas retirer les couteaux.**



3. Placer le panier vapeur (L) dans le bol à poignée (M).

4. Mettre les aliments dans le panier à vapeur (L).

5. Rajouter les bols (I et K) si nécessaire et fermer avec le couvercle correspondant (G ou H). Vérifier qu'il n'y a pas de jeu.



6. Si vous voulez cuire des ingrédients séparément, se référer au paragraphe précédent « cuire plusieurs ingrédients séparément ».



7. Appuyer sur 

8. Appuyer sur  et puis sur . Le signe  allumé indique que la cuisson est en cours. Si vous voulez mettre en pause, appuyer de nouveau sur .

La durée de cuisson maximale est de 30 minutes, par défaut, l'appareil indique 20 minutes, vous pouvez alors appuyer sur les touches + ou – pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Il existe 2 puissances de cuisson différentes:

- Appuyer une fois, pour la grande vapeur , pour les aliments qui sont plus longs à cuire (ex : pomme de terre, carotte, viande ...).
- Appuyer deux fois, pour la petite vapeur , pour les aliments qui sont moins longs à cuire (ex : courgette, tomate, fruit...).

9. A la fin du cycle, un bip bip retentit et le sigle  clignote. Appuyer sur  pour éteindre l'appareil.

10. Eteindre et débrancher l'appareil.

11. Laisser refroidir quelques minutes avant d'enlever le bol de la base et d'ôter le couvercle.


Attention aux risques de brûlure par la vapeur d'eau chaude qui sort du bol quand vous enlevez le couvercle.

12. Les aliments sont alors prêts à être servis ou à être mixés.

Durée de cuisson des ingrédients

Type de nourriture	Ingrédients	Durée de cuisson (environ)
FRUITS	Pomme	5 min
	Orange	10 min
	Pêche	10 min
	Poire	5 min
	Ananas	15 min
	Prune	10 min
LEGUMES	Asperge	10 min
	Brocoli	20 min
	Carotte	15 min
	Chou-fleur	15 min
	Céleri	15 min
	Courgette	15 min
	Fenouil	15 min
	Haricot vert	20 min
	Poireau	15 min
	Oignon	15 min
	Petit pois	20 min
	Patate	20 min
	Citrouille	15 min
	Epinard	15 min
	Navet/Rutabaga	15 min
	Patate douce	15 min
Tomate	15 min	
VIANDES	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20 min
POISSON	Saumon, sole, morue, truite, etc.	15 min

NOTE :

- Tous les aliments doivent être coupés en petits cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Le réservoir doit être rempli au maximum de sa capacité soit 300ml.
- La quantité d'eau évaporée varie selon la température ambiante et la puissance de cuisson utilisée, plus elle est élevée plus il y a d'évaporation.
- La durée de cuisson maximale est de 20 min. si cela ne suffit pas :
 - Eteindre l'appareil et le débrancher
 - Attendre 10 min.
 - Ouvrir le réservoir d'eau. **Faire très attention à la vapeur d'eau qui peut entraîner des brûlures.**
 - Remplir le réservoir avec la quantité nécessaire pour finir la cuisson.
 - Appuyer sur  pour reprendre la cuisson.





Quand le réservoir est vide, le sigle  apparaît sur le tableau de commande.

5.3. MIXER/HACHER



1. Vérifier le bon positionnement des couteaux/joint étanche/écrou (rubrique 5.1). Mettre le bol à poignée (M) sur la base et verrouiller-le.
2. Placer directement les aliments prédécoupés en petits morceaux dans le bol à poignée (M).
3. Mettre le couvercle anti éclaboussures (T) et fermer-le avec le couvercle principal (G).



ATTENTION : Ce couvercle (T) NE DOIT PAS être utilisé lors de la cuisson vapeur des aliments.

4. Brancher et allumer l'appareil en appuyant sur .
5. Appuyer sur  puis sur  pour démarrer. Il y a alors 5 cycles de 13 secondes entrecoupés de 2 secondes d'arrêt. Si vous voulez mettre en pause, appuyer de nouveau sur .

Il y a deux vitesses, à choisir selon la texture voulue :

- Appuyer une fois, pour la grande vitesse,  pour obtenir une purée onctueuse.
- Appuyer deux fois, pour la faible vitesse,  pour une purée avec des petits morceaux.

6. Répéter l'opération jusqu'à obtenir la consistance voulue.

7. Eteindre et débrancher l'appareil.

8. Enlever le bol en utilisant la poignée.




9. Ouvrir le couvercle et vider le bol à poignée.

Si la fonction MIXE et HACHE ne démarre pas, vérifier que le bol à poignée et le couvercle principal sont bien verrouillés. Sinon voir page 5 « Mise en place du bol à poignée ».

Attention : Mixer des aliments solides peut endommager le bol à poignée et les couteaux. Si l'aliment est trop dur le ramollir au préalable, en particulier pour les biscuits peu friables à mixer directement dans une compote ou à humidifier avant de démarrer la fonction mixe.

5. 4. STERILISER

- 1.. Remplir le réservoir d'eau.
2. Placer le panier vapeur (L) dans le bol à poignée (M).
3. Mettre le biberon dans le panier :
 - biberon large ouverture : la tétine et le capuchon pas complètement vissés sur le biberon.
 - biberon à ouverture classique : la tétine sur la bague posée à l'envers sur le col du biberon.
4. Rajouter les bols supplémentaires si nécessaire suivant la taille du biberon.
5. Fermer avec le couvercle (G ou H). Vérifier qu'il n'y a pas de jeu.

6 Appuyer sur  puis sur  pour démarrer la stérilisation. Pour mettre sur pause la stérilisation appuyer de nouveau sur .




La durée maximale de stérilisation est de 30 minutes, l'afficheur affiche 6 minutes par défaut. Il est possible alors d'augmenter ou de diminuer la durée de stérilisation en appuyant sur + ou -.

7. A la fin du cycle, un bip retentit.
8. Eteindre et débrancher l'appareil.
9. Récupérer le biberon stérilisé à l'aide de la pince.

Attention : les bols sont très chauds, attendre qu'ils soient suffisamment froids pour sortir le biberon qui est prêt à l'emploi ou utiliser la pince pour sortir les éléments et accessoires stérilisés.

5.5. CHAUFFER/ RECHAUFFER/DECONGELER

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Mettre le panier vapeur (L) dans le bol à poignée (M), selon les besoins rajouter les bols supplémentaires (I et K) avec ou sans les grilles (J). Placer dans le panier vapeur (L) l'ingrédient à réchauffer, le petit pot aliments ou le biberon. Fermer avec le couvercle (G ou H). Vérifier qu'il n'y a pas de jeu.

3. Appuyer sur le bouton  puis sur  pour démarrer le cycle. Pour mettre sur pause appuyer de nouveau sur .

La durée maximale de chauffe est de 30 minutes, l'afficheur affiche 3 minutes par défaut. Il est possible alors d'augmenter ou de diminuer la durée de chauffe en appuyant sur + ou -.

4. A la fin du cycle, un bip retentit.
5. Eteindre et débrancher l'appareil.
6. Laisser refroidir quelques minutes avant d'ôter le couvercle et d'enlever le bol de la base.
Attention aux risques de brûlure par la vapeur d'eau chaude qui sort du bol quand vous enlevez le couvercle.
7. Se servir de la pince pour sortir le biberon ou le pot aliments chaud.

5.6. TABLEAU DES DUREE DE CHAUFFE

		100ml dans le réservoir d'eau (25°C)		200ml dans le réservoir d'eau (25°C)
		Durée de Chauffe/Réchauffement (min)		Durée de Décongélation (min)
		Température Ambiante (22°C)	Température du Réfrigérateur (5°C)	Température du Congélateur (-17°C)
Biberon en PP	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90 ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
Biberon en verre	100grs	4	5	13
	130grs	5	6	14
Petit pot aliments	200grs	5	7	15
	250grs	6	8	16

La température finale du contenu dépend et varie en fonction de la température de la pièce, de la taille et de la forme du biberon.

Si la température est trop basse, il est possible d'augmenter la durée de chauffage et inversement.

6. MAINTENANCE

6.1 Nettoyage et entretien

Toujours **vider le réservoir d'eau** quand l'appareil n'est pas utilisé.

Le bol à poignée, le panier, les bols supplémentaires, les couteaux, le couvercle du bol, la cuillère et pince peuvent être lavés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Utiliser un chiffon doux humide pour nettoyer la partie électronique.

Important :

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil et attendre qu'il soit froid avant de le nettoyer.
- Ne jamais mettre la partie électronique (partie bicolore) sous l'eau.
- Laver les couteaux avec beaucoup de précautions, ils sont très coupants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne jamais verser de l'eau de javel, de solutions ou tablettes chimiques de stérilisation dans l'appareil.
- Après lavage des couteaux, s'assurer qu'ils sont bien repositionnés.

- Ne pas oublier de repositionner le disque de protection sur l'axe de la base du robot pour éviter des écoulements dans le moteur de l'appareil.

6.2. Détartre

En fonction de la durée d'utilisation et la qualité de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former au fond du réservoir d'eau.

Attention: une eau trop calcaire peut entartre rapidement le réservoir et causer des dysfonctionnements de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser une eau pure (filtrée ou déminéralisée).

En cas d'utilisation d'eau du robinet (déconseillé), il est recommandé de faire un détartrage avec du vinaigre blanc toutes les 2 semaines, de la manière suivante :

1. Détartre l'appareil régulièrement en versant 100ml de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau. Laisser agir 10min.
2. Rajouter 200ml d'eau dans le réservoir d'eau. Laisser agir quelques minutes, puis mettre la fonction vapeur pendant 10min, en laissant le bol à poignée vide. Attention aux vapeurs d'eau avec le vinaigre, effectuer ce détartrage dans un espace aéré.
3. Vider le réservoir. Puis remplir le réservoir avec 200ml d'eau et mettre l'appareil sur la position vapeur pendant 15min, en laissant le bol à poignée vide. Rincer le réservoir et le bol avant de les utiliser de nouveau.

7. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Capacité maximale du réservoir d'eau : 300ml.
- Capacité maximale du bol à poignée : 1L.
- Capacité maximale du panier vapeur : 750ml.
- Capacité maximale du compartiment intermédiaire 1 : 350ml.
- Capacité maximale du compartiment intermédiaire 2 : 150ml.

- Contrôle du système de chauffe et fermeture de sécurité.
- Puissance : 700 w –moteur 200w.
- Tension maximale : 230-2400 V/50 HZ.

8. ELIMINATION DE CE PRODUIT

Jeter ce produit de façon responsable :

- Ne pas le jeter avec vos ordures ménagères.
- Déposer ce produit dans une déchetterie.

CONTACT

Société S.E.B.I.R
54 rue Rouget de Lisle 93697 PANTIN CEDEX

Tel : 0 826 207 004

Site : www.remond.fr