

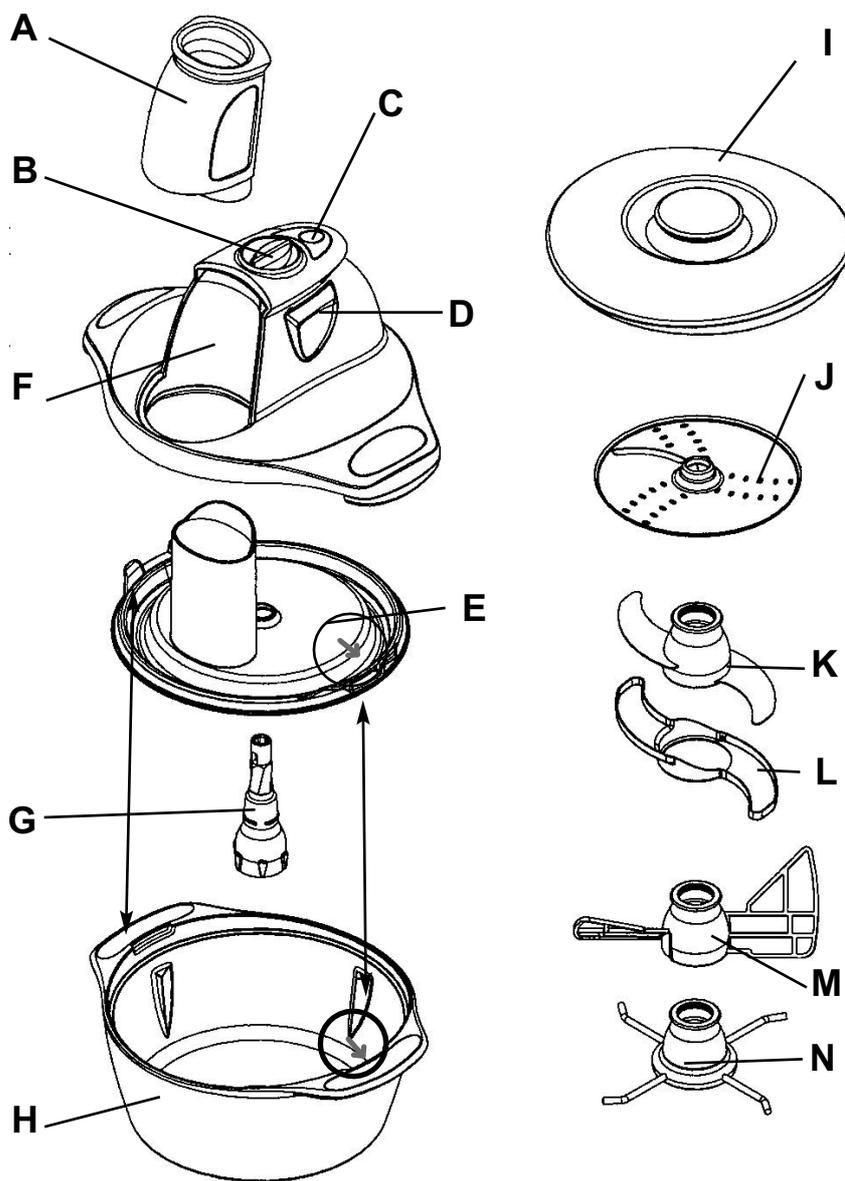


RONDO 2500

-

RONDO 5000 Pro

RONDO 2500



RONDO 2500		RONDO 5000 Pro	
A	Poussoir	A	Poussoir
B	Variateur de vitesse	B	Variateur de vitesse
C	Touche impulsions "PULSE"	C	Touche impulsions "PULSE"
D	Boutons de verrouillage / déverrouillage du bloc moteur	D	Boutons de verrouillage / déverrouillage du bloc moteur
E	Coupelle d'étanchéité	E	Coupelle d'étanchéité
F	Bloc moteur	F	Bloc moteur
G	Entraîneur	G	Entraîneur
H	Bol verre	H	Bol verre
I	Couvercle de conservation	I	Disque râper / émincer réversible
J	Disque râper / émincer réversible	J	Couteau
K	Couteau	K	Protection des lames du couteau
L	Protection des lames du couteau	L	Accessoire émulsionneur
M	Accessoire émulsionneur	M	Accessoire pétrin
N	Accessoire pétrin	N	Couvercle en verre
		O	Deuxième bol en verre
		P	Spatule

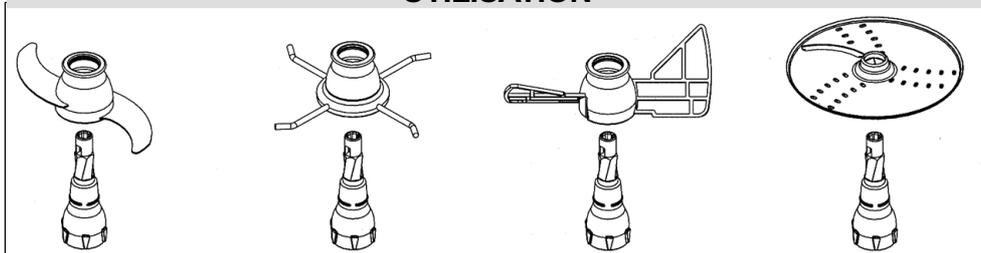
Votre Rondo est équipé d'un système de sécurité. En cas de surchauffe, le produit s'arrête automatiquement. Mettez le sélecteur de vitesse sur la position 0 et laissez le produit refroidir durant 20 minutes environ.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez le bol, les outils avec de l'eau savonneuse, rincez puis séchez.

Attention : les lames sont coupantes.

UTILISATION



- Placez l'accessoire correspondant à l'utilisation voulue sur l'entraîneur (G) et mettre l'ensemble dans le bol (H) (maniez les accessoires tranchants avec précaution).

- Ajoutez les ingrédients en respectant le niveau maximum indiqué (voir tableau).

- Grâce à la coupelle d'étanchéité, votre Rondo permet de réaliser des préparations solides et jusqu'à 1,8 l de préparations liquides (soupes, pâtes à crêpes...) Placez la coupelle d'étanchéité (E) sur le bol, sans celle-ci, le moteur ne pourra pas fonctionner.

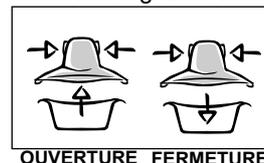
- Posez le bloc moteur (F) sur la coupelle (E), en appuyant sur les boutons (D), relâchez, c'est verrouillé, **(avant de mettre en marche l'appareil, vérifiez que celui-ci soit bien clipsé).**

CONTROLE DE LA VITESSE

- Pour faire fonctionner l'appareil, tournez le sélecteur de vitesse (B) situé sur le dessus du bloc moteur. Choisissez la vitesse adéquate. A tout moment l'appareil peut fonctionner à grande vitesse, pour cela appuyez sur le bouton "PULSE" (C).

- Quand le résultat est atteint, remplacez le variateur de vitesse sur la position zéro et retirez le bloc moteur en appuyant sur les boutons de déverrouillage (D), enlevez la coupelle d'étanchéité et retirez l'accessoire avec précaution.

- **Pour utiliser la touche "PULSE" mettez le variateur de vitesse sur**



QUANTITE MAXIMUM D'INGREDIENTS	:	VITESSE CONSEILLEE
HACHER / MIXER / MÉLANGER		
- 700 g de viande maigre, volaille poisson	:	PULSE
- 250 g de viande grasse (gorge de porc)	:	PULSE
- 500 g de viande cuite, farce	:	PULSE
- 400 g d'ail, oignon, échalotes	:	PULSE
- 5 biscottes	:	VITESSE 5 ou MAX
- 200 g de fruits secs	:	VITESSE 5 ou MAX
- 150 g d'herbes (persil)	:	VITESSE 5 ou MAX
- 1,8 l de soupe (légumes cuits)	:	VITESSE 5 ou MAX
- 800 g de fruits frais cuits (compote)	:	VITESSE 5 ou MAX
- 0,7 l de lait (milk-shake)	:	VITESSE 5 ou MAX
- 1,8 l de pâte légère (crêpes, gaufres)	:	VITESSE 5 ou MAX
PÉTRIR / MALAXER / MÉLANGER		
Ne pas dépasser les quantités maxi et les durées indiquées dans la notice et le livre de recettes.		
- 400 g de pâte sablée	:	VITESSE 5 ou MAX
- 500 g de pâte brisée	:	VITESSE 5 ou MAX
- 800 g de pâte à pain, à pizza	:	VITESSE 5 ou MAX
- 600 g de brioche	:	VITESSE 5 ou MAX
- 800 g de pâte à gateaux (cake, quatre quarts)	:	VITESSE 5 ou MAX
- 600 g de purée	:	VITESSE 5 ou MAX
ÉMULSIONNER / BATTRE / FOUETTER		
- 500 g de mayonnaise, sauce	:	VITESSE 2
- 2, 4 ou 6 blancs d'oeufs en neige (meringue, soufflé)	:	VITESSE 2
- 40 cl de crème fraîche (crème fouettée, chantilly)	:	VITESSE 2
- sauce légère	:	VITESSE 1
RÂPER / ÉMINCER		
- 800 g de légumes ou fruits	:	PULSE
- 800 g de fromage	:	PULSE
SERVICE DIRECT		CONSERVATION
		
Le bol peut être utilisé pour le service. Lorsque vous servez des préparations chaudes, il est recommandé d'utiliser un dessous de plat.		Le bol peut être placé dans le réfrigérateur. Utilisez le couvercle pour préserver la fraîcheur de vos préparations.

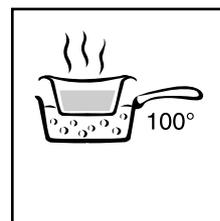
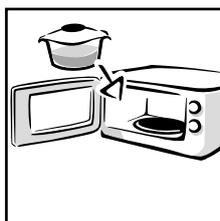
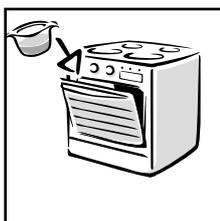
CUISSON DIRECTE

Les accessoires en verre exclusifs de votre appareil ont été conçus pour résister à de hautes températures et peuvent vous permettre de réchauffer ou de cuire ce que vous venez de préparer dans un four traditionnel, au micro ondes ou au bain-marie.

Lors de l'utilisation dans un four traditionnel, ne pas mettre la coupelle sur le bol, immédiatement après cuisson (température supérieure à 60°).

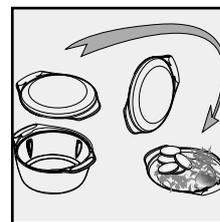
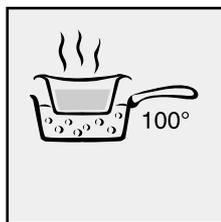
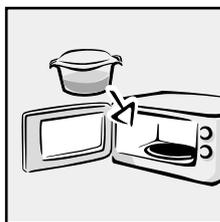
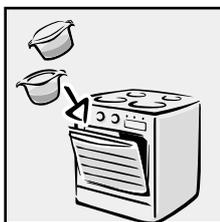
- Ne pas mettre directement le bol verre ou le couvercle sur la flamme ni sur la plaque électrique ou vitrocéramique.

RONDO 2500



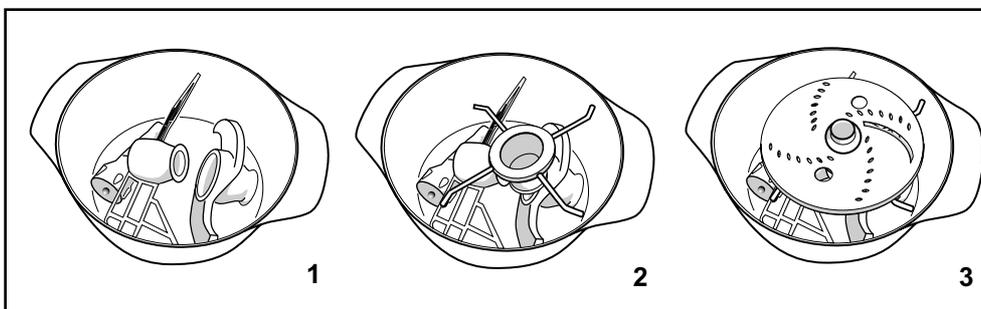
N'oubliez pas de retirer tous les outils avant de mettre le bol dans un four.
pour les fours micro ondes équipés d'un grill retirez le couvercle.

RONDO 5000 Pro



N'oubliez pas de retirer tous les outils avant de mettre le bol dans un four.

RANGEMENT DES ACCESSOIRES



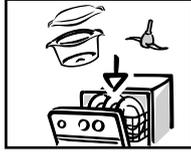
1

2

3

3

NETTOYAGE



- Le bol, le couvercle et les outils du Rondo peuvent être nettoyés au lave vaisselle (**sauf la coupe d'étanchéité**)(**attention, les lames sont très coupantes**).
- Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur. Le bloc moteur peut être essuyé avec une éponge légèrement humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne versez jamais d'eau dessus.
- Lavez les accessoires qui ont été en contact avec de la nourriture dans de l'eau chaude savonneuse, immédiatement après vous en être servi
- Remettre la protection sur le couteau après l'avoir nettoyé.
- Ne pas verser d'eau froide dans les accessoires en verre brûlants et évitez de les poser sur une surface froide ou humide.

CONSEILS D'ENTRETIEN :

- Pour conserver vos bols et couvercle neufs très longtemps, évitez les produits d'entretien abrasifs.
 - Une eau très calcaire peut, à la longue, faire apparaître des traces blanches ou irisées. Un peu de vinaigre suffit à les éliminer.
- Deux conseils pour les éviter :
- en lave vaisselle, vérifiez vos produits,
 - à la main, essuyez après rinçage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Faites attention quand vous manipulez le couteau ou les disques à trancher/râper, ils sont très aiguisés et tranchants. Avant utilisation, retirer les protections et replacez-les toujours après nettoyage.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule, ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisine à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais utiliser le produit à l'envers.
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - avant chaque nettoyage ou entretien
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre,
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.