



elsay

MODE D'EMPLOI

Robot cuiseur multifonction L'Expert cuisine

• **CF2103**



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.

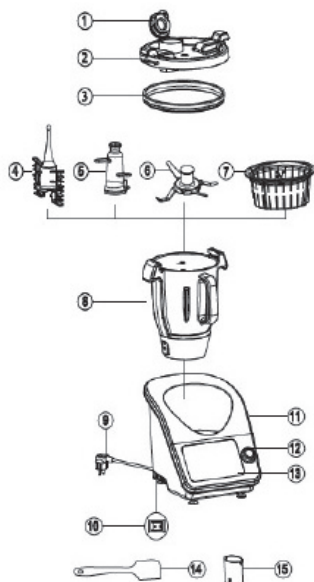
Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE)



VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT ET ACCESSOIRES

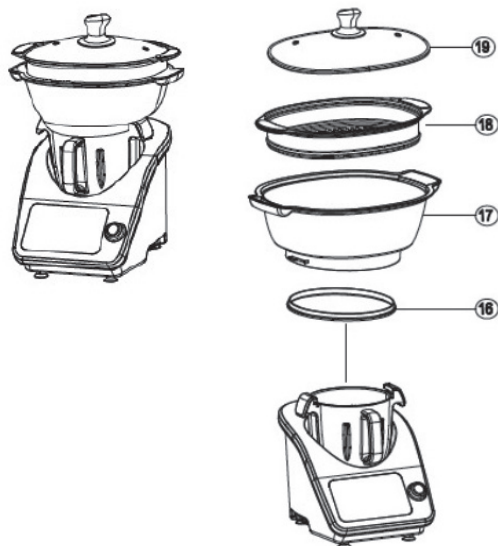


L'expert Cuisine en mode cuisson



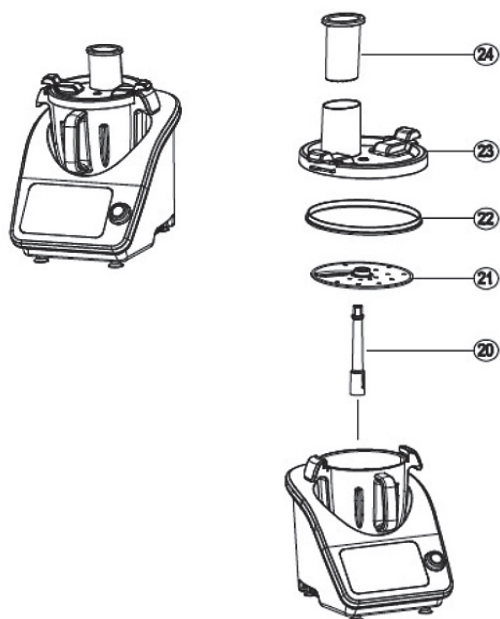
1. Orifice du couvercle
2. Couvercle de cuisson
3. Joint en silicone pour couvercle de cuisson
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lame
7. Panier de cuisson interne
8. Bol en inox
9. Prise d'alimentation
10. Interrupteur
11. Base de l'appareil
12. Bouton de contrôle
13. Panneau de contrôle
14. Spatule
15. Accessoires pour retirer le panier de cuisson

L'expert Cuisine en mode vapeur



- 16. Joint en silicone du panier vapeur
- 17. Base du grand panier vapeur
- 18. Plateau du grand panier vapeur
- 19. Couvercle du grand panier vapeur

L'expert Cuisine en mode râpe à légume



- 20. Axe d'entraînement
- 21. Disque réversible pour râper/trancher
- 22. Joint en silicone pour couvercle spécial râper/trancher
- 23. Couvercle spécial râper/trancher
- 24. Poussoir



ATTENTION : prenez soin de ne pas confondre les 2 couvercles l'un sert à la cuisson (avec l'orifice), l'autre (avec la grosse goulotte) sert à la découpe des légumes et non à la cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉS IMPORTANTES

Lisez et comprenez toutes les consignes et recommandations suivantes.

1. Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.
2. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents.
4. N'utilisez pas votre appareil ou ses accessoires s'ils ont été endommagés. Vous devez contacter un centre de service agréé.
5. **Avant d'utiliser l'appareil, référez-vous à la plaque signalétique afin de vérifier que votre prise secteur délivre une tension adaptée et peut supporter la puissance demandée par le produit (2000 W).**
6. N'utilisez aucun accessoire ou pièce de rechange provenant d'autres fabricants. Votre garantie sera annulée si de tels accessoires ou pièces sont utilisés.
7. Placez l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter de renverser l'appareil ou des liquides chauds.
8. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas le placer sur une nappe en tissu ou en papier pour ne pas obstruer l'orifice de ventilation. Ne pas placer à proximité de matériaux inflammables (rideau, papier, etc.) ou bien craignant la vapeur.
9. L'appareil doit être positionné dans une position stable avec les poignées positionnées pour éviter le débordement de liquides chauds.
10. Tenez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, d'une humidité ou d'une chaleur excessive.
11. Ne touchez pas les lames, surtout lorsqu'elles sont en cours de fonctionnement. Elles sont très aiguisées. Ne tenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou la réinsérez.
12. **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**
13. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
14. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur. Branchez toujours la prise secteur avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche/arrêt en premier, puis débranchez la prise secteur.
15. Utilisez toujours une prise secteur mise à la terre. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec une surface chaude ou coupante.
16. **Si vous utilisez une rallonge, prenez les précautions nécessaires pour la disposer correctement et pour éviter de trébucher, et utilisez un modèle dont le câble supportera le courant et la puissance requis par l'appareil (2000 W).**
17. N'utilisez pas de système de commande à distance ou de minuterie externe avec l'appareil.

18. Conservez les emballages plastiques hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.
19. Avant d'utiliser l'appareil, procédez à un nettoyage :
 - Lavez les parties en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse, puis faites sécher.
 - Nettoyez le corps du produit à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide, puis faites sécher.



ATTENTION : la base du bol en inox comporte des connecteurs électriques. Ceux-ci doivent être secs en toute circonstance avant chaque utilisation.

20. **ATTENTION : ne pas immerger le produit dans l'eau** ou dans d'autres liquides, notamment le bol, la base et le câble d'alimentation. Le produit serait endommagé lors de la mise sous tension et vous seriez exposé à un risque de choc électrique ou d'incendie.
21. Si le produit ou le câble d'alimentation est mouillé ou endommagé, ou bien si le produit montre des signes de dysfonctionnement, cessez de l'utiliser, débranchez-le et contactez le service après-vente. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Restriction d'utilisation

22. 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 ; 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 tenir la présente notice à disposition des utilisateurs.
23. N'utilisez pas l'appareil dans un cadre commercial ou professionnel. N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu, et tel que décrit dans cette notice
24. Ne pas faire de friture avec l'appareil.
25. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
26. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
27. Ne dépassez pas le niveau MAX indiqué dans le bol inox.
28. Si le bol est trop rempli, le liquide en ébullition risque de déborder.

- 29. Utilisez la fonction Pulse pendant 60 secondes maximum. Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque usage.
- 30. **Attention**, le couvercle spécial pour râper/trancher (avec la goulotte pour les légumes) ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments dans le bol. Son usage est exclusivement réservé à la découpe d'aliments sur bol froid.
- 31. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.

Précautions d'emploi

- 32. Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation, notamment : un risque de brûlure par projection de liquide bouillant, par contact direct avec le bol contenant le liquide bouillant, par contact avec la vapeur ; un risque de coupure sévère avec les lames et accessoires du robot.
- 33. **ATTENTION** :risque de coupure. Prenez toutes les précautions lors de la manipulation des couteaux affûtés (lames et disques), lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.
- 34. Ne placez ni l'appareil ni les accessoires à l'intérieur ou à proximité immédiate d'un réchaud à gaz ou électrique chaud, d'un four chaud, ou d'un micro-onde en fonctionnement.
- 35. Le câble doit être disposé de sorte qu'il ne puisse pendre du plan de travail d'où il pourrait être tiré par un enfant ou pourrait faire trébucher quelqu'un.
- 36. Arrêtez toujours l'appareil en fin de cuisson avant de retirer le bol de la base afin de prévenir tout redémarrage inopiné.
- 37. Faites bien sécher les connecteurs avant de mettre en place le bol dans la base de l'appareil. Risque de court-circuit.
- 38. Veillez à toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage du bol et des accessoires.
- 39. **Attention** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de l'enlever de son socle



Précautions importantes pour éviter les brûlures

- 40. À vitesse rapide, des aliments ou liquides chauds peuvent être projetés. Utilisez donc uniquement les vitesses lentes (de 1 à 6) à des températures élevées lorsque vous mixez des liquides chauds. Attendez bien la fin totale du programme ou de la phase de travail et l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle.
- 41. N'ouvrez jamais le couvercle alors que le produit est en fonctionnement et que la lame ou la pale tournent dans le bol. Vous pourriez vous brûler ou vous couper.
- 42. Appuyez sur le bouton de contrôle pour mettre l'appareil en pause avant d'ouvrir le couvercle.
- 43. Pour ne pas risquer de vous brûler, veillez à bien attendre avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil ou l'orifice du couvercle.

44. Si vous souhaitez ajouter un ingrédient ou ouvrir le couvercle en cours de programme, appuyez sur le bouton de contrôle ou sur pause pour mettre le robot en pause, et ouvrez ensuite le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppées.
45. Lorsque vous utilisez le programme manuel, attendez l'arrêt complet du robot avant d'ouvrir le couvercle, ou mettez l'appareil en pause en appuyant sur pause ou sur le bouton de contrôle, et ouvrez le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppées.
46. Veillez à ce que l'orifice du couvercle soit toujours fermé lorsque vous lancez une cuisson, pour éviter les projections de liquide chaud.
47. Veuillez à bien utiliser pour les cuissons le couvercle de cuisson, et non le couvercle pour râper/trancher. Dans le cas contraire des projections chaudes pourraient vous brûler.
48. Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil après une cuisson, la vapeur qui se dégage du bol pourrait vous brûler. Protégez vos mains avec un chiffon ou des gants lorsque vous ouvrez le couvercle après une cuisson.
49.  **ATTENTION** : surface chaude. La température des surfaces accessibles du bol et du couvercle peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Manipulez le bol grâce aux poignées prévues à cet effet. Utilisez un chiffon ou des maniques pour plus de sécurité.
50. La surface de l'élément chauffant au fond du bol est susceptible de rester chaude pendant un temps après utilisation.
51. Nous recommandons fortement de ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient du liquide ou des ingrédients chauds. Si vous devez déplacer le bol de cuisson alors qu'il contient des aliments brûlants, soyez extrêmement précautionneux.
52. **MISE EN GARDE** : ne pas ouvrir le couvercle lorsque de l'eau bout. Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
53. À la fin d'une phase de cuisson, attendez quelques secondes afin que la préparation repose puis ouvrez le couvercle délicatement et faites attention aux projections de liquide chaud et de vapeur.
54. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces qui sont en mouvement pendant l'utilisation.

Conseils après utilisation

55. Dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le laissez sans surveillance, débranchez l'appareil ou utilisez l'interrupteur général sur le côté pour le mettre hors tension.
56. Après utilisation, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer et de le ranger.

57. Des détails et informations complémentaires sont regroupés au paragraphe « entretien de votre Expert Cuisine ».
58. Rincez les accessoires et l'intérieur du bol immédiatement après usage afin de faciliter le nettoyage et d'augmenter la durée de vie de l'appareil.
59. **ATTENTION** : le bol contient une protection par fusible thermique à réarmement manuel. Ne pas altérer le bouton de réenclenchement du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie significatif.
60. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments à l'aide d'eau chaude savonneuse. Faites bien sécher avant réutilisation.
61. Ne placez pas le corps de l'appareil ni le bol dans l'eau ou dans un autre liquide, ni au lave-vaisselle. Ils contiennent des composants électriques et électroniques qui seraient endommagés et rendraient le produit dangereux à l'usage.
62. Ne pas immerger et veillez à ce que de l'eau ne s'infiltre pas dans le corps de l'appareil pendant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
63. **AVERTISSEMENT** : afin de réduire le risque de choc électrique ou d'incendie, ne tentez pas de démonter l'appareil. L'appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par votre service après-vente ou un technicien qualifié agréé.



Cet appareil est conçu pour un contact avec les aliments.

LES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES ET LEURS UTILISATIONS



La lame : à utiliser pour hacher finement. Veillez à ne pas vous couper quand vous les manipulez car elles sont très tranchantes. Les lames peuvent être utilisées jusqu'à la vitesse 12. Attention à bien vérifier que les lames ne tournent plus avant d'ouvrir le couvercle.

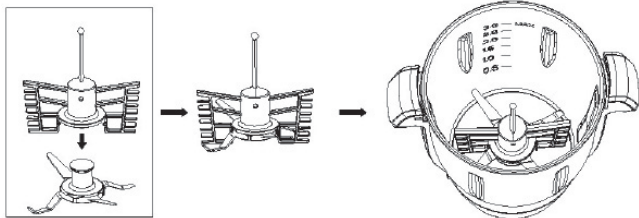


Le fouet papillon : à utiliser pour les émulsions (sauces ou blancs en neige...)

Il faut éviter de l'utiliser avec des aliments durs, au risque de l'abîmer. Il est également conseillé de ne pas l'utiliser avec des vitesses supérieures à 4 et pas plus de 10 min.



ATTENTION : il faut toujours utiliser le fouet en le disposant sur la lame. Comme sur le schéma ci-dessous. Ne jamais cuisiner avec le fouet seul sur l'axe d'entraînement !



La pale de mélange : à utiliser pour mélanger, grâce à son ergonomie, elle permet de mélanger le contenu du bol. Elle s'utilise seule à visser sur l'axe d'entraînement au fond du bol. Elle permet de ne pas endommager les ingrédients lors de la cuisson. Il est conseillé de ne pas utiliser la pale de mélange au-delà de la vitesse 3.

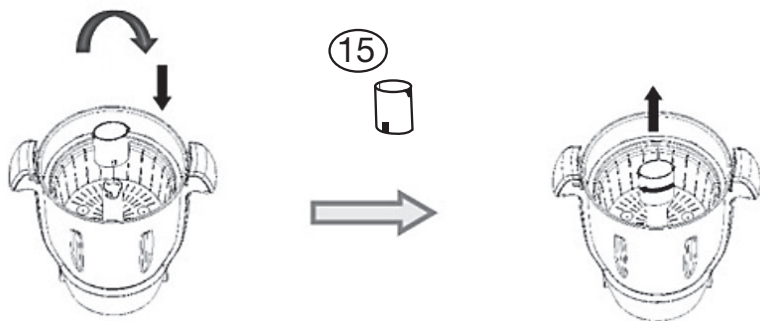


Le panier de cuisson interne : à utiliser pour la cuisson vapeur mais aussi pour la cuisson à l'eau. (Riz, pâtes, légumes...).

Si vous utilisez le panier de cuisson interne avec le mode vapeur, versez 0,6 L maximum d'eau dans le bol jusqu'à la marque dans le bol.

Si vous utilisez le panier de cuisson pour une cuisson à l'eau, le maximum d'eau à verser est 3 L.

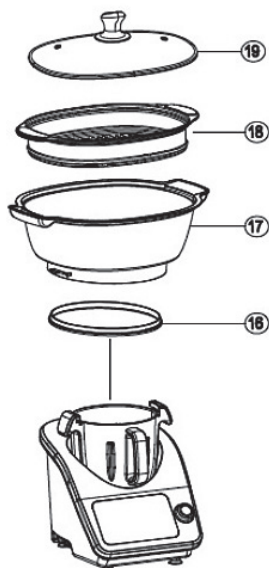
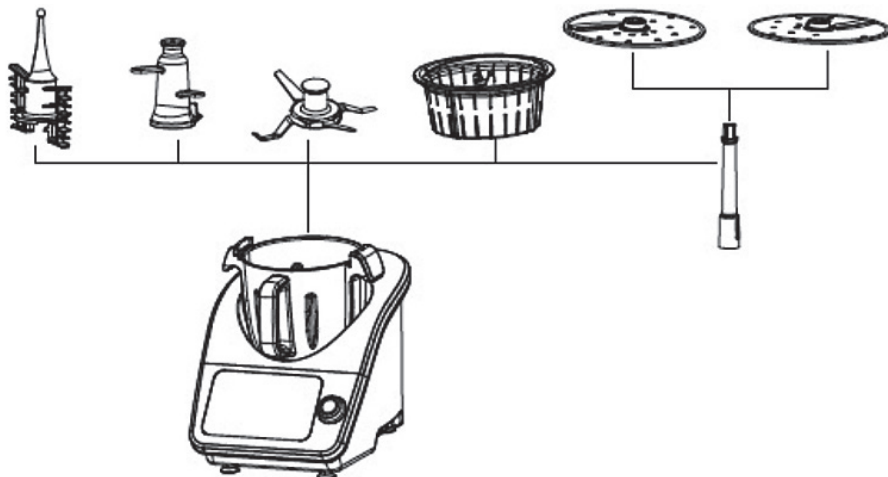
Afin de retirer le panier de cuisson interne du bol, utilisez l'accessoire qui permettra de l'enlever avec plus d'aisance. Veillez quand même à ne pas le prendre à mains nues lorsqu'il est chaud. Insérez -le dans la tige centrale du panier de cuisson interne et vissez-le en tournant d'un quart de tour. Puis tirez le panier comme sur le schéma ci-dessous :





La spatule en silicone : elle permet de bien racle le bol sans l'abîmer et le rayer. Veillez à ne pas l'utiliser lorsque les lames, le fouet ou le pétrin fonctionnent.

En fonction de votre recette et le type d'action que vous voulez faire, assemblez le bon accessoire. Pas de panique, sur les recettes automatiques avec le pas à pas, l'accessoire à utiliser est précisé !



Le panier de vapeur externe : comme déjà illustré précédemment, le panier de vapeur externe se compose de plusieurs éléments. Il fait office de couvercle puisqu'il se fixe directement sur le bol. Pour le verrouiller il suffit de la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

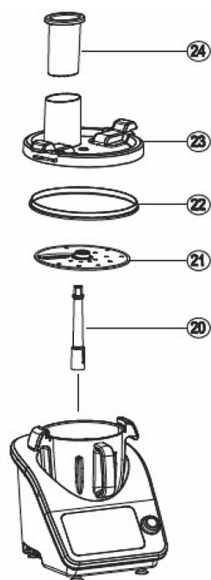
En fonction de votre recette et des aliments à cuire, adaptez le volume en utilisant que le grand panier vapeur ou en ajoutant le panier intermédiaire.

Avant de lancer une cuisson vapeur ajoutez 0.6 L d'eau jusqu'au marquage (logo vapeur) dans le bol.

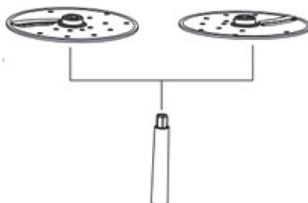
Si le robot affiche un message d'erreur E5, cela indique qu'il n'y a plus d'eau dans le bol.



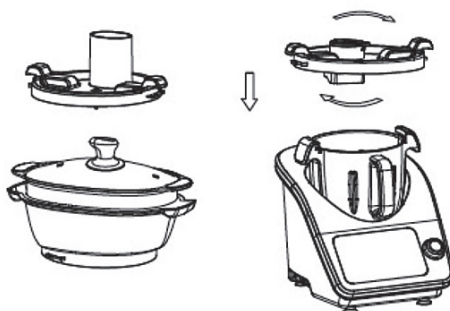
Conseil : nous vous conseillons de prendre soin de bien disposer les aliments dans le panier vapeur en évitant d'obstruer les orifices de la base du panier vapeur. Cela rendra la cuisson plus longue puisque la vapeur passera moins bien.



L'accessoire râpe à légume : comme déjà illustré précédemment, la râpe à légume se compose de plusieurs éléments. Avant de lancer une action pour râper ou trancher avec le programme automatique ou lors d'une recette automatique, assemblez l'axe pour le disque sur l'axe d'entraînement du bol. Placez ensuite le disque.



Une fois le disque sur l'axe d'entraînement de la râpe et le tout fixé dans le bol, fermez le couvercle spécial râpe à légume et verrouillez-le sur le bol.



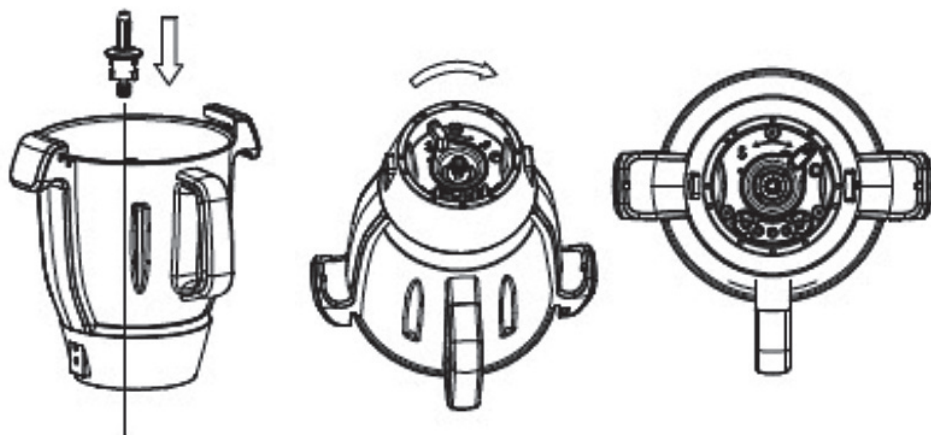
Conseil : le disque est réversible : d'un côté il râpe et de l'autre il tranche. Les 2 orifices présents sur le disque vous permettent de passer vos doigts pour saisir le disque sans se couper.

COMMENT ASSEMBLER L'EXPERT CUISINE ?

Lors du déballage du produit, l'axe d'entraînement est déjà monté. Il peut se démonter afin de permettre un nettoyage du bol optimal. Vous allez donc être amené à le monter et le démonter régulièrement.

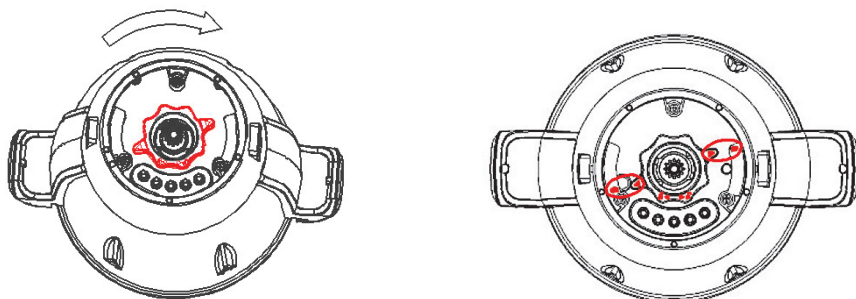
L'axe d'entraînement se compose de 2 parties :

- L'axe d'entraînement situé dans le bol qui permettra de disposer les accessoires nécessaires à la réalisation des recettes (lame, pale de mélange...) A sur le schéma ci-dessous.
- Le verrou pour fixer l'axe d'entraînement sous le bol sur le schéma ci-dessous.



Afin de démonter l'axe, sortez le bol de sa base puis tourner-le. Dévissez dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre le verrou. Et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser.

Notez les signes de verrouillage et déverrouillage face au logo cadenas. Lorsque les flèches du verrou sont positionnées face au logo cadenas, l'axe d'entraînement est verrouillé.





Conseil : Il est conseillé d'huiler le bol du robot, pour cela utilisez de l'huile de cuisson et puis un papier absorbant en prenant soin de bien en mettre sur la totalité de la surface du bol. Cet entretien régulier permettra aux aliments de ne pas adhérer au bol.

- 1. Pour l'installation de L'Expert Cuisine, vérifiez que l'axe d'entraînement est bien fixé comme sur la procédure précédente. Puis installez le bol sur la base du robot.**



Conseil : à chaque fois que vous reposez le bol sur sa base, vérifiez qu'il ne reste pas un peu d'eau après le nettoyage sous le bol ou au niveau des connecteurs.

- 2. Vérifiez que l'interrupteur du robot est bien sur la position arrêt, puis branchez le robot à la prise secteur.**

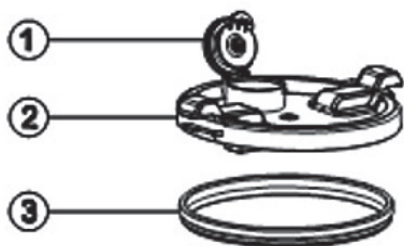


- 3. Une fois le robot relié à la prise du secteur, allumez le robot avec l'interrupteur sur ON.**

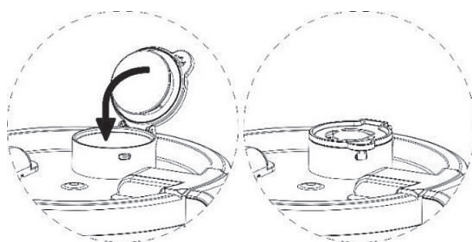
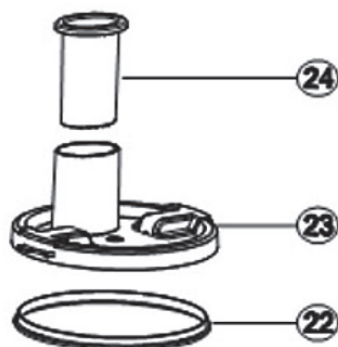
PRÉCISION SUR LES DIFFÉRENTS COUVERCLES

L'Expert Cuisine dispose de plusieurs couvercles : le couvercle pour chauffer et mixer puis le couvercle pour la râpe à légume. Veillez à ne pas échanger les couvercles en fonction de l'action à réaliser.

Couvercle pour
cuire/mixer



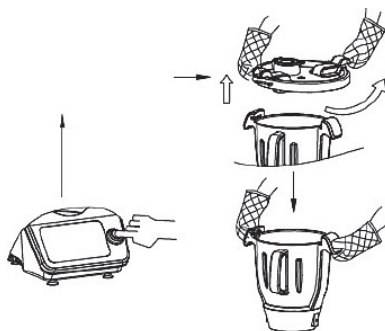
Couvercle pour
râpe à légume



Lors de l'utilisation de l'Expert Cuisine , veillez à ce que l'orifice du couvercle soit bien fermé avant utilisation, sauf indication contraire dans une recette automatique ou un programme.



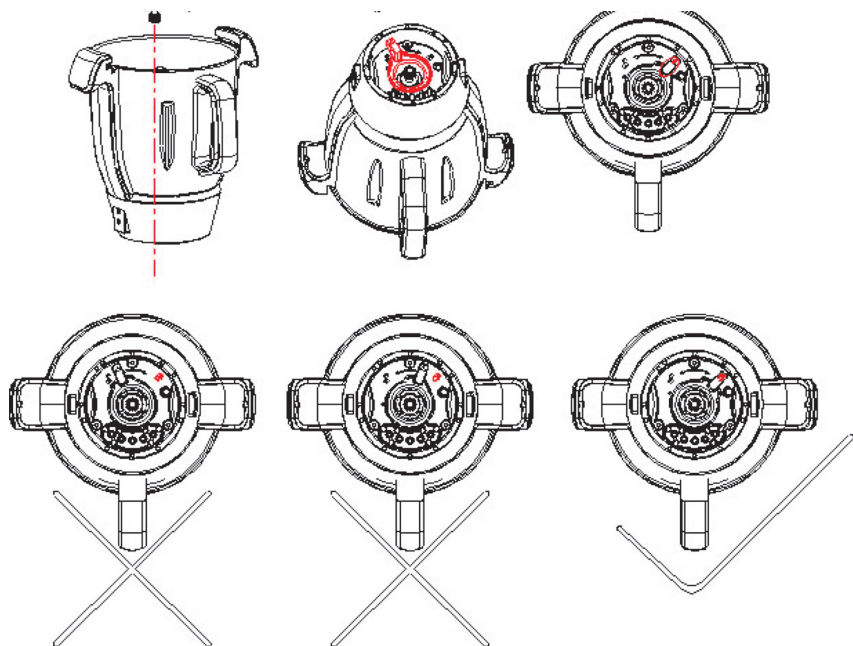
Conseil : avec le temps, ou suite à un nettoyage, il se peut que la fermeture du bol vous semble plus difficile à fermer. Nous vous conseillons d'huiler le joint du couvercle avec quelques gouttes d'huile de cuisson.



Pour éviter les risques de brûlures, utilisez un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson.

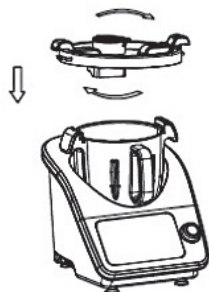
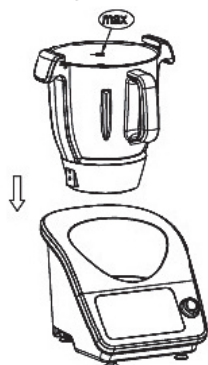
VERROUILLAGE DU BOL

1. Placez l'arbre d'entraînement de la lame correctement et bien la verrouiller dans le bol.



AVERTISSEMENT : Un verrouillage incorrect de l'arbre rotatif de la lame entraînera une mauvaise fermeture du couvercle du bol et l'échec du démarrage du robot.

2. Afin d'assembler le bol de l'expert Cuisine avant utilisation, monter le bol sur la base du robot, puis fermez le couvercle. Comme le schéma ci-dessous : la poignée est face à vous et le marquage Max est derrière.



3. Pour enlever le bol, ouvrez le couvercle puis retirez le bol après usage. Le bol est dans le bon sens lorsque la poignée est face à vous.



Attention : Il existe un système de sécurité qui ne permet pas d'enlever le bol quand le couvercle est fermé. Ne pas forcer.

MESURES DE SÉCURITÉ

Pour des raisons de sécurité, certains programmes automatiques ne peuvent pas dépasser une certaine vitesse : de même en mode manuel, veillez à ne pas dépasser les vitesses ci-dessous :

Le fouet : ne pas utiliser cet accessoire au-delà de la vitesse 4

La pale de mélange : ne pas utiliser cet accessoire au-delà de la vitesse 3

La lame : à utiliser de la vitesse 1 à la vitesse 12.

Attention : l'Expert Cuisine vous laisse la possibilité de mixer à pleine puissance un liquide chaud, mais il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :



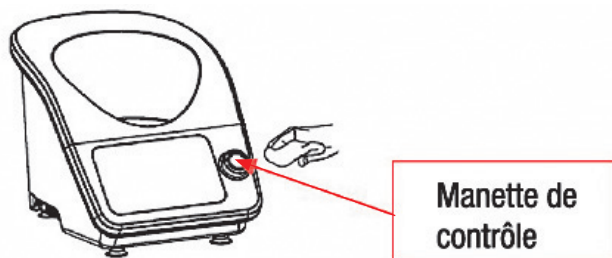
- Ne pas mixer plus de 3 minutes
- N'ouvrez ni l'orifice, ni le couvercle avant que le signal sonore sonne
- Il est possible de disposer le panier de cuisson interne à l'envers sur le couvercle pour éviter toutes projections

LA MANETTE DE CONTRÔLE

Vous pouvez contrôler l'Expert Cuisine directement grâce à l'écran tactile mais également via la manette de contrôle.

Vous allez pouvoir valider une action ou démarrer un programme en appuyant sur la manette de contrôle.

Vous pouvez également, lors d'une recette, mettre en pause la cuisson en appuyant à nouveau sur la manette de contrôle.



Grâce à cette dernière, réglez la durée, la vitesse ou la température dans le mode manuel en tournant vers la droite pour augmenter et vers la gauche pour baisser. Enfin, en appuyant pendant 1 seconde sur la manette de contrôle, le réglage en cours s'annule et le menu principal apparaîtra.

LE MENU D'ACCUEIL

A l'allumage de l'expert Cuisine, un écran d'accueil va apparaître. Il permet d'avoir accès aux 4 fonctionnalités ci-dessous.



- **Les recettes automatiques** : découvrez les 600 recettes intégrées. Sélectionnez votre recette, préparez vos ingrédients et suivez les étapes de la recette au pas à pas.
- **Les programmes automatiques** : grâce à ces programmes, les paramètres sont déjà pré-enregistrés (temps de mixage, température, durée).

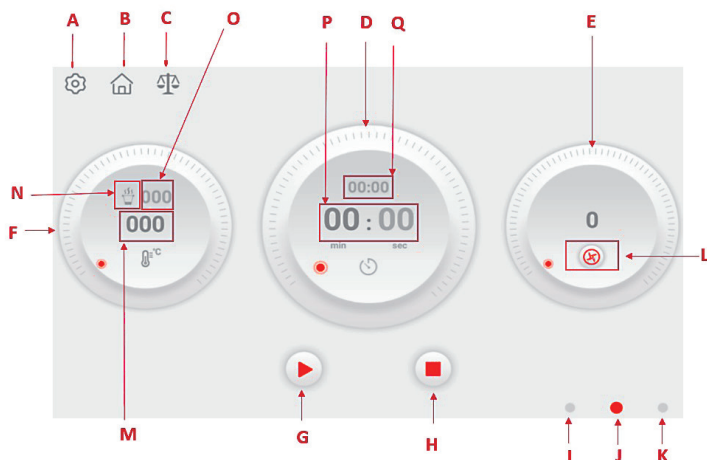
- **Le mode manuel** : vous prenez la main vous-même en réglant la température, la durée et la vitesse de mixage.
- **L'ajout de recettes** : tous les mois, l'Expert Cuisine vous procure 10 nouvelles recettes gratuites, connectez-vous à votre réseaux wifi et ajout de recette se fera automatiquement. (Étapes détaillées plus loin)

Les 4 fonctionnalités seront détaillées plus loin dans la notice.



Conseil : lors de l'utilisation du L'Expert Cuisine, il est possible que vous ayez les mains mouillées. Notez que les commandes tactiles sur l'écran fonctionnent de façon optimum avec des mains sèches. Si de l'eau est projetée sur l'écran tactile, prenez soin de l'essuyer avec un chiffon doux.

L'ÉCRAN DIGITAL DE CONTRÔLE



- | | |
|---|--|
| A Réglages (Connection wifi, information sur l'appareil, aide au démarrage) | J Accès au mode manuel |
| B Retour au menu d'accueil | K Accès aux programmes automatiques |
| C Fonction balance | L Accessoire à utiliser |
| D Réglage de la minuterie | M Température programmée pour la cuisson |
| E Réglage de la vitesse | N Icône d'avertissement bol chaud |
| F Réglage de la température | O Température en temps réel |
| G Démarrage / pause | P Durée restante / Chronomètre |
| H Arrêt | Q Durée totale |
| I Accès aux recettes automatiques | |

LA FONCTION BALANCE

L'Expert Cuisine dispose d'une balance intégrée vous permettant de peser les aliments directement dans le bol. La balance pèse jusqu'à 5 kg et a une précision de +/- 5 grammes.

Vous pouvez accéder à la balance à tout moment (recettes automatiques, mode manuel et programmes automatiques) avec le logo ci-dessous :



Si le robot est en fonctionnement lors d'une étape d'une recette, vous pouvez appuyer sur pause, ouvrez le couvercle, pesez, fermez le couvercle puis revenez à l'étape précédente en appuyant sur l'étape non finalisée. Relancer le pas à pas en appuyant sur le logo « play » 



N'oubliez pas de faire la tare en appuyant sur le bouton « Tare » à côté de l'affichage de la pesée.



Conseil : pour peser un aliment, ouvrez le couvercle et pesez l'aliment en le versant petit à petit dans le bol.

Si vous souhaitez enchaîner les aliments à peser n'oubliez pas d'appuyer sur « Tare ».

La fonction balance ne fonctionne pas avec le couvercle fermé (par l'orifice).

LE MODE MANUEL

Le mode manuel vous permet de suivre une recette ou de créer votre propre recette. Pour cela il faudra programmer le temps de cuisson, la vitesse et le temps. Pour modifier ces paramètres, utilisez les cadrans de réglage associés jusqu'à atteindre le réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de réglage pour une sélection plus précise.



Une fois les paramètres sélectionnés, appuyez sur « play » . Lors de l'action, le bouton « pause » apparaît. Il vous permettra de mettre en pause quand vous le souhaitez, pour ajouter un ingrédient par exemple.

Si vous souhaitez arrêter complètement l'action, appuyez sur . Un message de confirmation vous sera demandé :

Souhaitez-vous mettre fin à cette action ? **NON OUI**

Répondez OUI pour annuler l'action qui était en cours ou NON pour reprendre l'action.

Une fois l'action terminée, l'Expert Cuisine émet 3 bips sonores.

Réglage de la minuterie :

- Réglable de 0 à 90mn.
- Appuyez sur le cercle et programmez les minutes, et les secondes jusqu'au réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.
- Si vous ne réglez aucune minuterie, l'Expert Cuisine lancera un chronomètre vous informant du temps écoulé et ceci par défaut.

Réglage de la température :

- Réglable de 37°C à 120°C
- Intervalle à 5°C près.
- Appuyez sur le cercle et programmez la température jusqu'au réglage souhaité. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.

Réglage de la vitesse (mélange ou mixage)

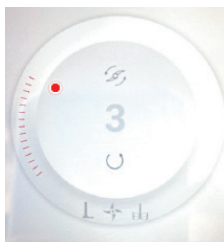
- Réglage de 1 à 12
- Lorsque la cuisson est active dès 37°C, l'Expert Cuisine limite la vitesse à 3.
- Appuyez sur le cercle et programmez la vitesse souhaitée. Vous pouvez également utiliser la manette de contrôle.

Exemple de vitesses max à respecter :

		Fonction	Vitesse	Durée	Température
Lame		Viande hachée	8 à 12	30 à 60 sc	pas de température
		Glace pilée	8 à 12	10 à 20 sc	pas de température
		Oignon, échalotte, ail haché	5 à 7	15 à 60 sc	pas de température
		Fruit à coque	12	2 à 3 min	pas de température
		Blender	8 à 12	1 à 2 min	pas de température
Pale de mélange		Soupe	1 à 2	1 à 90 min	100°
		Pétrissage	3 → 2	2 à 3 min	
		Autres ingrédients devant être réchauffés	1 à 2	En fonction du besoin	En fonction du besoin
Fouet		Monter les blancs en neige	4	2 à 4 min	pas de température
		Crème fouettée	3	3 à 5 min	pas de température
Rape		Légumes à raper	4 à 6	30 à 60 sc	pas de température
panier vapeur				10 à 60 minutes	
panier de cuisson interne		Riz		20 à 30 minutes	

LA FONCTION SENS INVERSE

Il est possible d'activer le sens inverse dans le mode manuel. Pour cela appuyez sur le logo  au niveau du cadran du réglage des vitesses. Une fois avoir appuyé sur le logo , un autre logo apparaît au-dessus de la vitesse  : la fonction sens inverse est alors activée. La fonction ne fonctionne que de la vitesse 1 à 3. Activez d'abord la fonction avec le logo avant de régler la vitesse et lancer l'action.



Conseil : le sens inverse permet d'éviter d'abimer certains aliments avec la lame. De même lors d'une action de pétrissage, il est recommandé de pétrir dans un sens, puis dans l'autre sens.

LES RECETTES AUTOMATIQUES

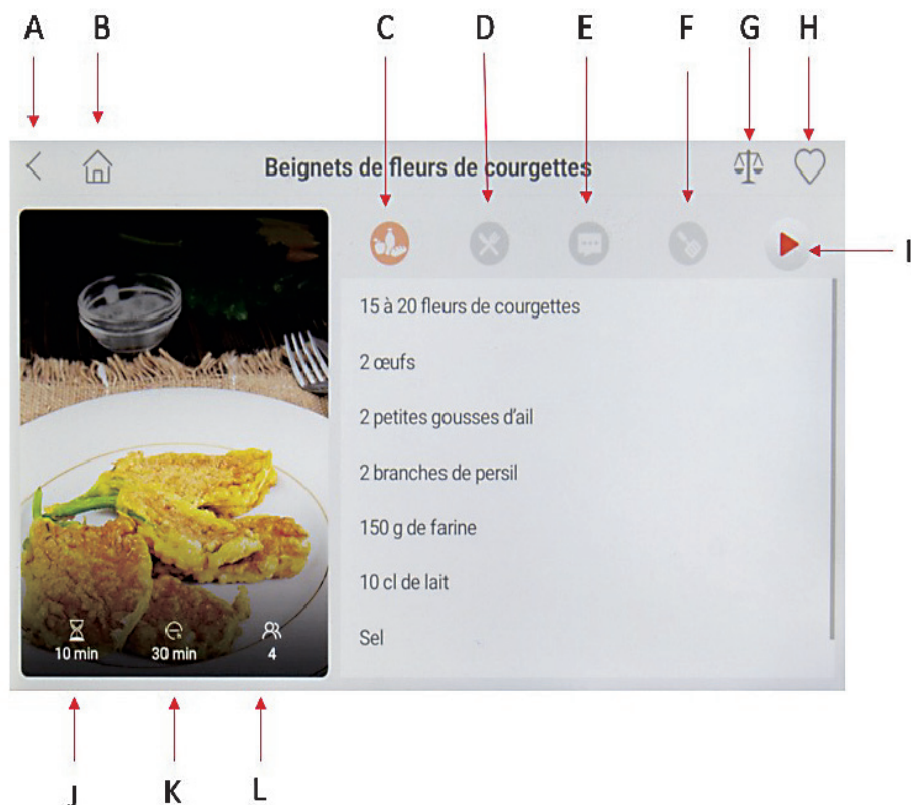
Depuis le menu principal, accédez aux recettes automatiques :

Afin de parcourir les recettes au pas à pas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :



	Recherche par ordre alphabétique
	Recherche par ordre alphabétique direct sous les recettes
	Recherche par catégorie de plats
	Recherche par mot clés en saisissant directement le mot avec le clavier dans la barre de recherche dédiée

Une fois la recette sélectionnée plusieurs indications sont disponibles :



A Retour à l'écran précédent

B Retour au menu d'accueil

C Liste des ingrédients

D Recette complète

E Conseil du chef

F Liste des accessoires nécessaires pour réaliser la recette

G Accès à la fonction balance

H Ajouter la recette en favoris

I Démarrer la recette pas à pas

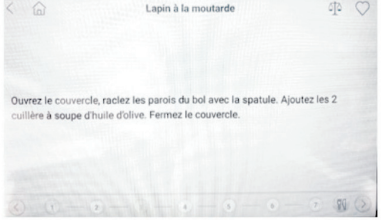
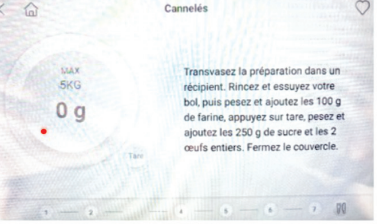
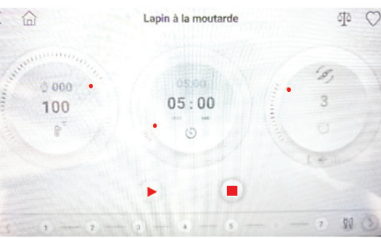
J Temps de préparation

K Temps de cuisson

L Nombre de personne

Une fois que vous avez sélectionné la recette désirée, appuyez sur le bouton démarrer (I) pour lancer le pas à pas. Il ne vous reste plus qu'à suivre les instructions sur l'écran.

Plusieurs types d'actions :

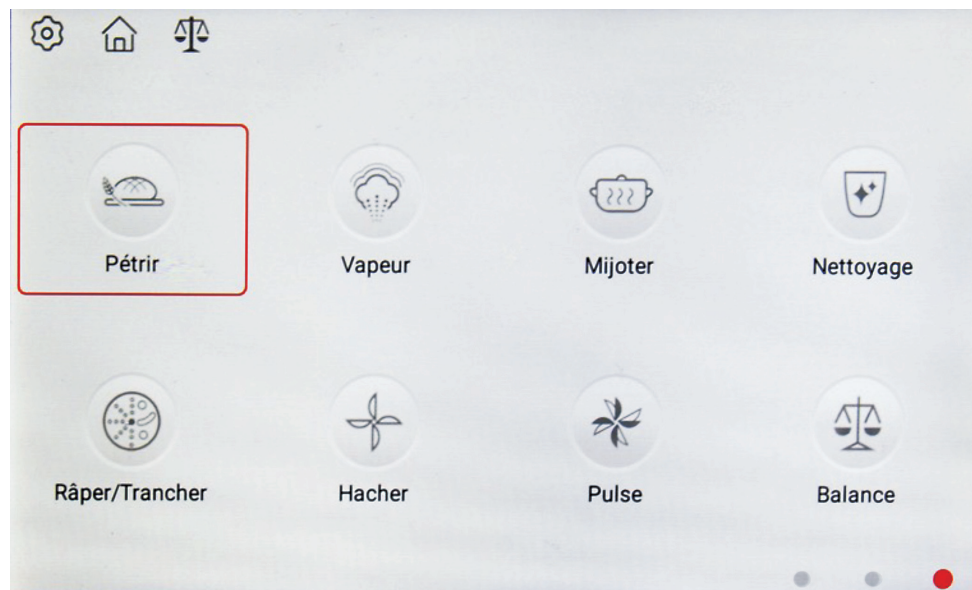
Étape descriptive		Étape où vous devez faire une action : ajouter un ingrédient, faites glisser votre doigt sur l'écran pour passer à l'étape suivante ou appuyez sur l'icône ⌚ en bas à droite de l'écran.
Étape de pesage		Étape où il faut peser un aliment directement dans le bol. une fois l'action terminée, passez à l'étape d'après en appuyant sur l'icône : ⌚
Étape d'action de l'Expert Cuisine		Les paramètres sont pré-enregistrés (température, minuterie, vitesse et sens de rotation). Il suffit simplement d'appuyer sur le bouton ▶. Il est possible de mettre l'action en pause à tout moment en appuyant sur le bouton ⏸. Enfin, pour stopper l'action, appuyez sur ■ ou appuyez longuement sur la manette de contrôle.



Conseil : il est possible d'ajouter vos recettes préférées dans vos favoris. Pour cela appuyez sur le logo ♥ . Pour retrouver vos recettes favorites, allez sur l'écran principale des recettes et appuyez sur le logo ⋮

LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

L'Expert Cuisine propose 8 programmes automatiques. Une fois sur le menu principal, appuyez sur « programmes automatiques ».



Chaque programme est prédéfini spécifiquement pour avoir le meilleur rendu. Néanmoins, sur certains programmes il est possible de modifier les paramètres selon votre besoin en appuyant sur les cadrans de température, temps et vitesse.



Conseil : lorsque vous sélectionnez un programme, des logos d'accessoires préconisés pour le programme apparaissent sous le réglage de la vitesse.

		Durée préconisée		Paramètre modifiable
PETRIR		Durée	3 minutes	Entre 2 à 4 minutes
		Température	Pas de température	Entre 0°C à 37°C
		Vitesse		1 Entre 1 et 2
		Accessoire	Lame	
		Action	La lame tourne par intermittence pendant 2 minutes dans le sens horaire, puis dans le sens inverse. Ensuite elle tourne en continue pendant 1 minute dans le sens horaire.	
		Conseil	Ne pas utiliser plus de 600g de farine dans vos recettes afin de préserver le moteur.	
VAPEUR		Durée	20min	Entre 1min à 60min
		Débit de vapeur	Vapeur douce (100°C) Vapeur moyenne (110°C), Vapeur forte (120°C)	Choix de la vitesse 1 / 2 / 3
		Vitesse	Pas de vitesse	
		Décompte	Le décompte du temps sélectionné débute dès que la température aura atteint 95°C. 3 signaux sonores vous indiqueront que le décompte du temps programmé débute.	
		Quantité d'eau	Ajoutez 600ml d'eau dans le fond du bol avant de lancer le programme	
		Accessoires	Avec le panier vapeur externe ou le panier de cuisson interne	
		Conseils	1) Si vous utilisez le panier vapeur externe, nous conseillons de ne pas trop charger l'étagère du bas au risque d'obstruer la circulation de la vapeur, ce qui augmentera le temps de cuisson. 2) Si vous utilisez le panier de cuisson interne, il sera peut-être nécessaire d'ouvrir l'orifice du couvercle pour éviter les débordements	
MIJOTER		Durée	60min	Entre 10min à 90min
		Température	100°C	Entre 60 à 100°C
		Vitesse		1 Entre 1 à 3
		Accessoires	Lame ou pale de mélange	
		Action	La lame ou la pale de mélange tourne par intermittence. Cela permet de mélanger les aliments sans les altérer.	
		Conseil	Programme parfait pour mijoter, cuire des aliments délicats, de mélanger ou de mieux griller des aliments comme de la viande	
RAPER TRANCHER		Durée	30sc	Entre 10sc à 60sc
		Température	Pas de température	
		Vitesse		5 Entre 4 à 5
		Accessoire	L'axe d'entraînement, le disque, le couvercle spécial râpe à légume	
		Action	Utilisé pour râper ou trancher (carottes, pomme de terre, concombre, courgette, fromage...)	
HACHER		Durée	10sc	Entre 10sc à 4min
		Température	Pas de température	
		Vitesse		6 Entre 1 à 12
		Accessoire	Lame	
		Action	Programme pour hâcher tout type d'aliment: oignon, ail, viande...	
PULSE		Durée	1 minute	
		Température	Pas de température	
		Vitesse	1 seule vitesse : 12	
		Accessoire	Lame	
		Action	Programme efficace pour hâcher ou mixer rapidement	
		Conseil	Veillez à bien fermer l'orifice du couvercle et vérifiez que le couvercle est bien fermé avant de mixer. Il est conseillé de retourner le panier de cuisson interne par-dessus le couvercle pour éviter toute projection ou éclaboussure pendant le mixage. Selon les aliments à mixer, le robot peut atteindre un niveau sonore important.	
		Attention	Le programme ne fonctionne pas avec une préparation dont la température est supérieure à 60°	
NETTOYAGE		Durée	Programme de nettoyage total dure 2min et 30sc	
		Programmation automatique	1ère étape automatique : 1min 30sc à 55° à la vitesse 4 2ème étape automatique : 1min sans température à la vitesse 10	
		Accessoire	Lame	
		Action	Nettoyage en 2 étapes qui permet dans un premier temps de décoller les aliments, puis de mixer pour les décoller.	
		Quantité d'eau	Ajoutez 500g d'eau dans le fond du bol avec quelques gouttes de produit vaisselle ménager.	
		Attention	Veillez à bien fermer l'orifice du couvercle et vérifiez que le couvercle est bien fermé avant de mixer. La 2ème étape va mixer à vitesse 10, le niveau sonore sera élevé pendant 1 minute.	



Information sur le temps de repos

Si l'Expert Cuisine a subi une surchauffe du moteur lié à une utilisation trop intense, l'écran affichera un message d'erreur E1. Pour éviter que le moteur chauffe trop, voici quelques recommandations :

- En mode manuel ou avec le programme pétrin, laissez le robot au repos pendant 20 à 30 min. Le moteur ayant été très sollicité, le temps de repos est très important.
- Après la fonction pulse, laissez le robot au repos pendant 2 à 3 minutes.
- Après la fonction hacher, laissez le robot au repos 10 à 30 minutes.

RÉINITIALISER LA SONDE THERMIQUE DU BOL

L'Expert Cuisine dispose d'une sonde intégrée au bol qui permet d'avoir la température du bol en temps réel mais aussi est la pièce maitresse de la programmation de la température. C'est également un dispositif qui prévient la surchauffe. Lorsqu'une température est anormalement atteinte, le robot s'arrête par mesure de sécurité.

Dans ce cas de figure, le bol n'est plus en mesure de chauffer.

Les cas de surchauffe du bol sont liés à une mauvaise utilisation, comme la chauffe à vide, une température trop élevée et prolongée...

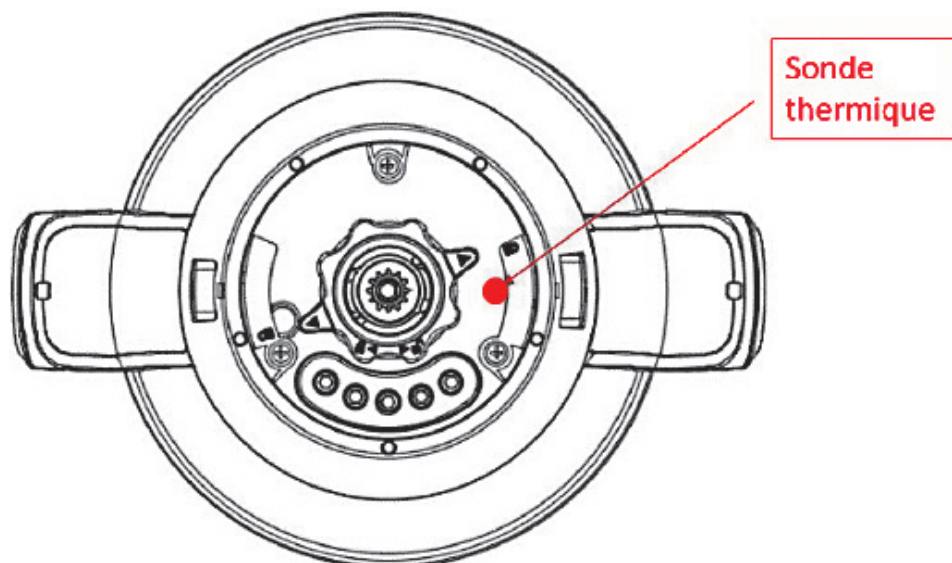
Il est possible de réinitialiser la sonde thermique avant cela il faut suivre la procédure suivante :

- Faites refroidir le bol, si vous avez déjà une préparation dans le bol, réservez là de côté.
- Versez de l'eau froide dans le bol puis laissez reposer 10min.
- Après les 10 minutes, versez l'eau.

Une fois la procédure de refroidissement faite, prenez un stylo ou un tournevis, retournez le bol et vous découvrirez un bouton en silicone blanc. Appuyez dessus, vous allez entendre un « clic ».

Voir le schéma ci-dessous indiquant le bouton en silicone.

Relancez un programme de chauffe et vérifiez sur la sonde fonctionne et que bol chauffe bien. Si après plusieurs essais le bol ne chauffe toujours pas, contactez le service après-vente.



Si le robot s'arrête de chauffer trop souvent pour des raisons de sécurité, c'est que les instructions d'usage ne sont pas respectées. De plus, il ne faut pas altérer la sonde thermique (silicone blanc sous le bol) car cela empêchera le déclenchement du dispositif de surchauffe, qui pourrait entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.

CONNECTION WIFI ET MISE À JOUR DE L'EXPERT CUISINE

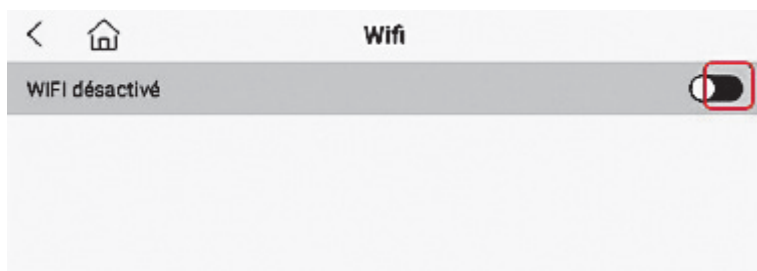
L'Expert Cuisine peut se connecter en wifi à votre réseau WIFI afin de bénéficier des dernières mises à jour liées à l'ajout de nouvelles recettes ainsi qu'aux améliorations liées à de nouvelles fonctionnalités ou ergonomie graphiques.

Le robot fonctionne très bien sans connexion Wifi, cependant, le robot ne pourra pas vous mettre à jour les dernières versions.

Comment connecter mon Expert Cuisine au wifi ?

Au déballage du robot, le wifi est par défaut désactivé.

1. Appuyez sur le logo des paramètres 
2. Appuyez sur Paramètres réseau
3. Activez le réseau wifi



4. Une fois le réseau activé choisissez votre réseau domestique.
5. Entrez votre mot de passe, appuyez sur « connexion »
6. L'Expert Cuisine est connecté lorsque le mot « connecté » apparaît.

Lors de la prochaine utilisation du produit, l'Expert Cuisine sera connecté par défaut sur le dernier réseau wifi connecté.



Conseil : si vous avez des difficultés à vous connecter sur votre réseau Wifi, l'Expert Cuisine peut se connecter sur un réseau 4G en « partage de connexion » avec un smartphone.

Comment savoir si une mise à jour est disponible ?

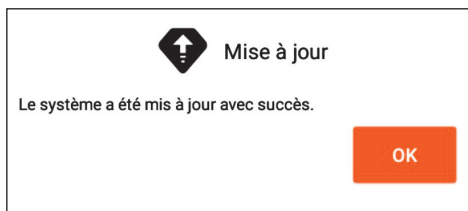
A l'allumage l'expert Cuisine (sous connexion wifi) un message vous informera qu'une mise à jour est disponible avec le message ci-dessous. Si vous acceptez la mise à jour se lance automatiquement.



Appuyez sur OUI pour lancer le téléchargement de la mise à jour.



Une fois la mise à jour terminée, le message suivant vous sera indiqué :



Si par accident, vous avez omis de lancer la mise à jour par cette procédure, vous pouvez également activer les mises à jour à partir du menu d'accueil en appuyant sur le volet « Ajout de recettes »



ENTRETIEN DE VOTRE EXPERT CUISINE

Avant de nettoyer le robot, éteignez et débranchez toujours le cordon d'alimentation.

Pour un nettoyage au quotidien, il est recommandé de rincer l'intérieur du bol à l'eau chaude après avoir utilisé le robot. Vous pouvez également lancer le programme de nettoyage. De plus, il est conseillé de rincer les accessoires après utilisation.

- Retirez le couvercle et les accessoires du bol avant le nettoyage
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez l'extérieur du robot et ne jamais utiliser de produits abrasifs, ou produits chimiques pour la base du robot. N'immergez jamais la base du robot dans l'eau.
- Si une marque de brûlure est présente sur le fond du bol, privilégiez de faire tremper l'intérieur du bol et frottez avec une éponge de temps en temps le fond du bol jusqu'au décollement des aliments.



Le bol n'est pas compatible au lave-vaisselle car il dispose d'un système de chauffe intégré. Après son nettoyage à la main, veillez à bien essuyer les connecteurs sous le bol. Veillez à ne pas laisser de l'eau sous le bol avant de le replacer sur sa base.

En revanche tous les accessoires et les couvercles sont compatibles au lave-vaisselle.



MESSAGE D'ERREUR ET SOLUTIONS

Problème rencontré	Explication	Solution
Je n'arrive pas à ouvrir le couvercle	Il se peut que le joint en silicone soit peu flexible du fait du produit neuf.	Tournez le couvercle dans le sens horaire puis huilez le joint en silicone avec l'huile de cuisson.
Je n'arrive pas à fermer le couvercle sur le bol	Le bol n'est pas enfoncé dans la base.	Retournez le bol et vérifiez que l'axe d'entraînement est correctement installé. Il faut que les flèches soient en face des cadenas.
	Le couvercle est mal installé.	Ouvrez le couvercle et repositionnez le bien en veillant à bien disposer les ergos du couvercle dans les interstices. Il se peut qu'après le nettoyage du couvercle vous ayez enlevé le joint en silicone. Repositionnez le correctement : la partie la plus épaisse doit être enfoncée dans le fond du couvercle.
Je n'arrive pas à enlever l'accessoire	Des aliments sont coincés dans l'axe.	Enlevez le bol de sa base et remplissez le bol d'eau bouillante puis laissez tremper 15 à 20 min. Puis réessayez d'enlever l'accessoire.
L'écran n'affiche pas la bonne température. Le bol ne chauffe pas.	Le bol ne chauffe plus.	Réinitialisez la sonde thermique. Voir le chapitre dédié.
	L'écran n'indique pas la température en temps réel et le bol ne chauffe pas.	Le robot a déclenché la protection anti-chauffe. Il faut que le bol refroidisse. Puis réinitialisez la sonde thermique.

Message	Explication	Solution
Message E1	Surchauffe du moteur dû à un usage intensif. Le robot s'est mis en mode sécurité.	Débranchez l'appareil puis laissez le robot refroidir pendant 1h. puis branchez le. La surchauffe peut être dû à une mauvaise utilisation du robot, référez-vous aux conseils d'utilisation.
Message E3	Non détection du bol sur la base.	Retournez le bol et réinstallez le verrou, puis le bol sur la base et enfin le couvercle. Si le problème persiste malgré tout, contactez le service après-vente.
	Connecteurs encrassés : la base ne détecte pas la présence du bol.	Nettoyez les connecteurs. Si le problème persiste contactez le service après-vente.
Message E5	Pas assez d'eau dans le bol. Ce message concerne principalement le programme vapeur.	Le programme vapeur nécessite 600 ml d'eau minimum dans le bol. Le message E5 indique qu'il faut ajouter la quantité minimum pour le bon fonctionnement du programme.
	Le couvercle n'est pas verrouillé au bol.	Ouvrez le couvercle et enlevez le bol de sa base. Contrôlez que l'axe d'entraînement est correctement verrouillé puis remettez le couvercle en place. il faut que le logo Elsay soit bien face à vous. Redisposez le couvercle et prenez soin de bien verrouiller.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	CF-2003/CF-2003FP
Tension nominale	220-240 V, 50-60 Hz 1400 W
Puissance de chauffe	1000 W
Puissance de mélange	1000 W
Capacité du bol	3.0 L/4.5 L (Max)
Fréquence Wi-Fi	2400~2483.5 MHz
Puissance Wi-Fi maximale transmise (avec gain d'antenne)	20 dBm
Mode de modulation	OFDM, CCK
Gain d'antenne	2.0 dbi



Si ce logo est apposé sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE). Toute

substance dangereuse contenue dans un équipement électrique ou électronique peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et la santé au cours de son recyclage. En conséquence, en fin de vie utile de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial pour assurer le réemploi, le recyclage ou toute autre création de valeur pour cet appareil. Plusieurs dispositifs de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs sont à votre disposition. Il est de votre responsabilité d'avoir recours à ces dispositifs.



DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

La société SIPLEC déclare par la présente que ce produit **ROBOT cuiseur multifonction CF2103, dont le nom commercial est l'Expert Cuisine**, est en conformité avec les exigences de la directive des équipements radioélectriques (RED) (2014/53/UE).

Ce produit a été testé en conformité avec les exigences essentielles des standards listés ci-dessous qui sont en vigueur dans l'espace économique européen.

Standards	Normes applicables
Article 3.1 a Sécurité des personnes, sécurité électrique	EN 60335-1 : 2012 + A2 : 2019 EN 60335-2-14 : 2006 + A12 : 2016 EN 60335-2-15 : 2016 + A11 : 2018 EN 62233 : 2008 EN 62311 : 2008
Article 3.1 b Compatibilité électromagnétique (EMC)	EN 55014-1: 2017 +A11:2020 EN 55014-2: 2015 EN 61000-3-2 : 2019 EN 61000-3-3 :2013 + A1 : 2019 ETSI EN 301 489-1 V.2.2.3 (2019) ETSI EN 301 489-17 V.3.2.4 (2020)
Article 3.2 Efficacité du spectre audio	ETSI EN 300 328 V2.2.2 (2019)

SIPLEC
26, Quai Marcel Boyer
C.S. 10020
94859 IVRY-SUR-SEINE CEDEX

Fait à Ivry-sur-Seine, le 10 Mai 2022
par Philippe AMANN,
Président Directeur de la SIPLEC



SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits ELSAY sont conçus selon les standards de qualité des produits les plus exigeants pour l'univers de la maison.
2. Les produits ELSAY bénéficient de la durée de garantie légale (**24 mois**) qui débute à compter de la date d'achat du consommateur ou de la date de livraison du produit. En complément de cette garantie légale une extension d'un an (**12 mois**) est offerte par E. Leclerc. Ceci porte la durée de garantie totale à 3 ans (**36 mois**).

Cette extension de garantie offerte par E. Leclerc ne s'applique pas aux accessoires* (sac aspiri, verseuse, etc.).

3. Les interventions au titre de la garantie légale de conformité auront pour effet de faire bénéficier le produit d'une extension de garantie légale de conformité de 6 mois. Toutefois, les interventions effectuées au cours de la période de garantie complémentaire offerte par E. Leclerc ne pourront pas bénéficier de cette extension de garantie
4. Sont couverts toutes pannes ou défauts, rendant le produit impropre à son usage, et entraînant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
5. Si le produit ELSAY ne peut être réparé durant la période de la garantie totale de garantie (garantie légale de conformité et extension de garantie offerte par E. Leclerc), le produit sera remplacé et la garantie totale sera renouvelée.
6. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
 - a. à un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
 - b. aux dommages résultant d'une cause externe au produit
 - c. à la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur
 - d. à une utilisation à caractère professionnelle

**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC)
 - b. Le produit est strictement identique à celui acheté
9. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
10. Le numéro vert 0800 35 35 20 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

** Si accessoires vendus séparément du produit.*



NOTICE

