www.rowenta.com

0 828 683 - 12/2011

ROWENTA®

www.rowenta.com

FR

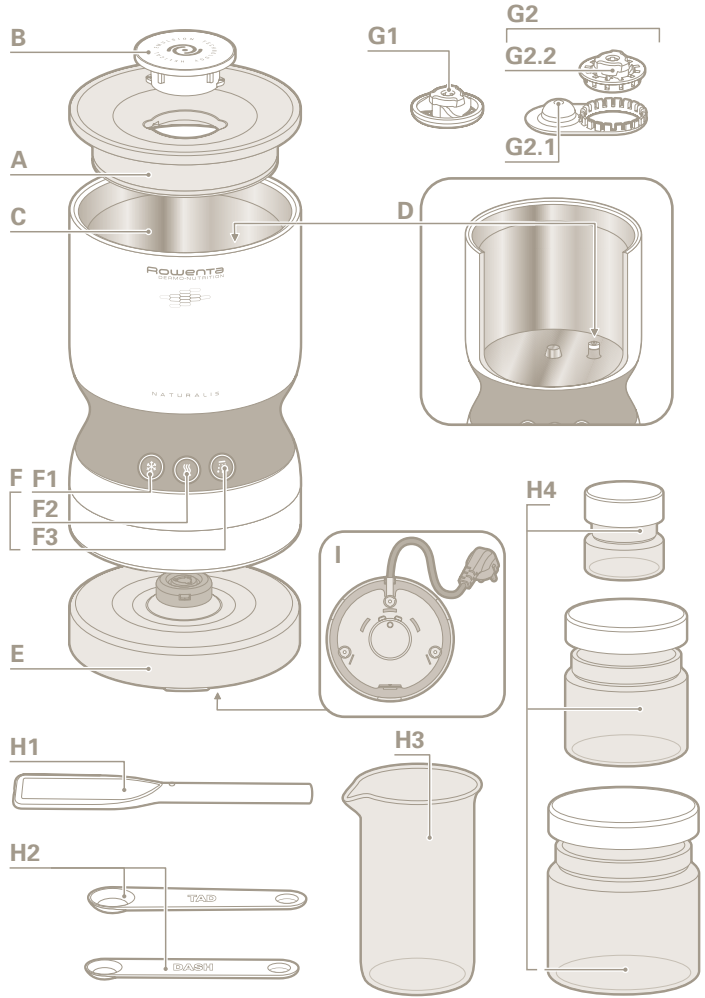

fig.1

fig.2

fig.3a

fig.3b

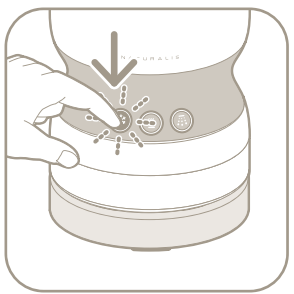

fig.3c

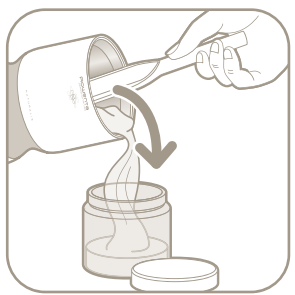

fig.3d

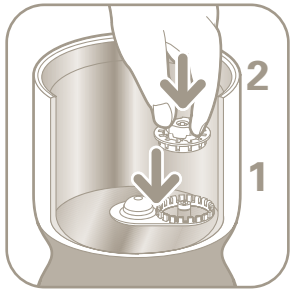


fig.4

fig.5

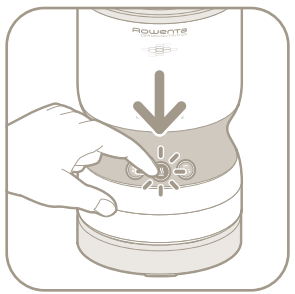

fig.6a

fig.6b

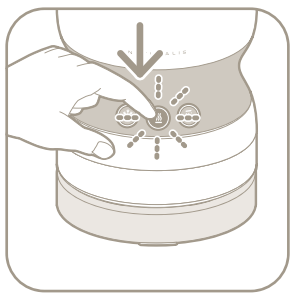

fig.6c

fig.6d

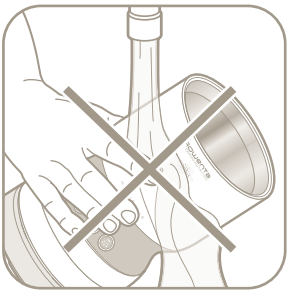

fig.7

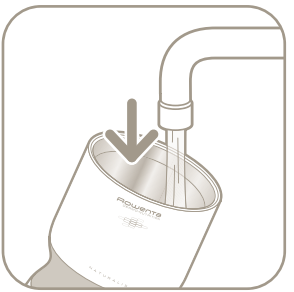

fig.8a

fig.8b

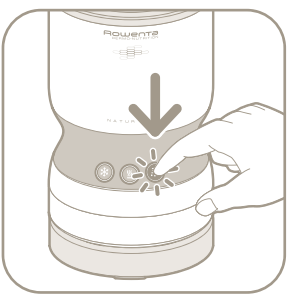

fig.9a

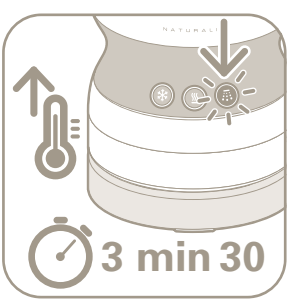


fig.9b

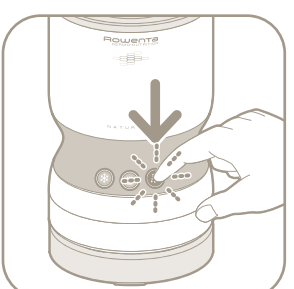

fig.9c

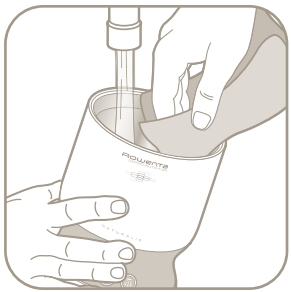
fig.10

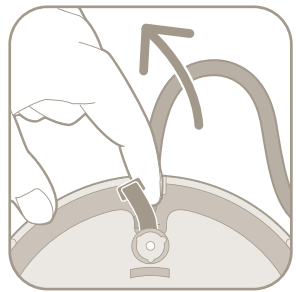
fig.11a

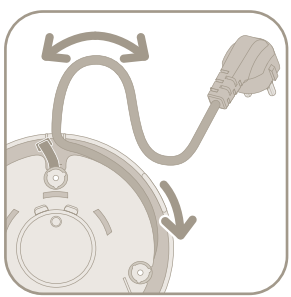
fig.11b

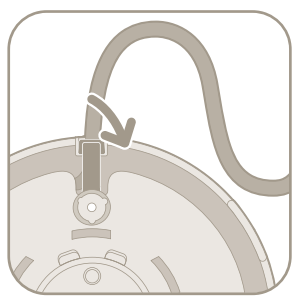
fig.11c

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Respectez scrupuleusement les temps de conservation de vos préparations indiqués dans le guide des préparations.**

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie**. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle, et ne doit pas être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans les fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le socle d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide. **Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle**.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Votre appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil sans son couvercle.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- Ne pas mettre les contenants en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-ondes.
- Ne pas utiliser les contenants en verre pour un usage autre que la préparation et la conservation de vos préparations.
- En cas de chute d'un de vos contenants en verre, assurez-vous qu'il soit intact avant de l'utiliser.

- Lors de l'utilisation, la cuve peut atteindre des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques.
- Avant toute utilisation, veillez à lire et à appliquer les bonnes pratiques de réalisation et consignes de sécurité qui se trouvent dans le guide des préparations.
- Attention, les ingrédients contenus dans le kit de démarrage peuvent être dangereux en cas de non respect des consignes d'utilisation. Pour une utilisation sécurisée, veuillez vous référer au guide des préparations et aux indications portées sur leurs emballages, notamment la date limite d'utilisation.



## DESCRIPTIF

**A** - Couvercle d'étanchéité
**B** - Bouchon amovible
**C** - Cuve en aluminium avec revêtement anti-adhésif
**D** - Axe moteur
**E** - Socle d'alimentation électrique
**F** - Tableau de bord 3 programmes :
- **F1** - Programme à froid
- **F2** - Programme à chaud
- **F3** - Programme de nettoyage

**G** - Outils amovibles
- **G1** - Outil mélangeur
- **G2** - Outil émulsionneur
  - **G2-1** : Partie fixe
  - **G2-2** : Partie rotative

**H** - Accessoires :
- **H1** - Spatule
- **H2** - 1 jeu de 2 cuillères doseuses : DASH = 0,50 ml et TAD = 1,20 ml
- **H3** - Verre mesureur 100 ml
- **H4** - Pots (15 - 60 - 120 ml)

**I** - Cordon enroulable et réglable
**J** - Kit de démarrage (Emulsifiant, Gélifiant, Conservateur)

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez l'intérieur de la cuve (C) et tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
2. Rincez et séchez.

## UTILISATION

Par mesure d'hygiène et pour une bonne conservation de vos préparations, veillez à procéder à la désinfection des ustensiles et contenants propres : après avoir enfilé des gants, passez un chiffon propre imbibé d'alcool à 70° sur les parois de la cuve, l'outil, la spatule, les cuillères doseuses, le verre mesureur, les pots et leur couvercle, préalablement lavés lors de la dernière utilisation (cf rubrique nettoyage). Laissez sécher à l'air libre.

- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne branchez pas votre appareil avant son assemblage complet.

L'appareil est équipé de 2 outils spécifiques (G1 et G2) qui viennent se fixer dans la cuve et possède 3 programmes automatiques.
Le guide des préparations indique l'outil approprié pour chacune des préparations.

## 1 / Choix de l'outil

• **Outil mélangeur** (fig.1)
Pour toutes les préparations nécessitant de mélanger des ingrédients (à froid ou à chaud), fixez l'outil mélangeur (G1) sur l'axe moteur (D) jusqu'à entendre un «clic».
Ex : baumes, savons liquides, etc.

• **Outil émulsionneur** (fig.4)
Pour toutes les préparations nécessitant d'émulsionner, placez l'outil émulsionneur fixe (G2-1) dans le fond de la cuve (C), puis fixez par-dessus l'outil émulsionneur rotatif (G2-2) sur l'axe moteur (D) jusqu'à entendre un «clic».
Ex : crèmes, etc.

## 2 / Dosage des ingrédients (fig.2, fig.5)

• Placez dans la cuve (C) les ingrédients en respectant soigneusement les dosages recommandés. Pour cela vous pouvez utiliser :
- le jeu de cuillères (H2) : chaque cuillère porte un nom : TAD ou DASH qui correspond à un volume précis. Idéal pour mesurer facilement les poudres et les petites quantités.
- le verre mesureur (H3).

• Pour éviter tous débordements, placez le couvercle d'étanchéité (A) sur la cuve (C). Utilisez l'orifice du bouchon amovible (B) pour introduire des ingrédients en cours de préparation.

• Vous pouvez maintenant brancher votre appareil.

## 3 / Choix du programme

• **Programme à froid** (F1)
Permet de réaliser toutes les préparations ne nécessitant pas de chauffer les ingrédients (durée 1 minute 30 secondes) Ex : Masques, ...

1 - Appuyez sur la touche "Programme à froid" (F1) (fig. 3a,3b).
La touche sélectionnée s'allume et le moteur démarre.

2 - Pour rajouter des ingrédients, retirez le bouchon amovible (B) et introduisez-les par l'orifice du couvercle (A). Remettez-le dès que vous avez fini d'introduire les ingrédients.

3 - Lorsque le programme choisi est terminé, le moteur s'arrête et la touche se met à clignoter. Appuyez à nouveau sur cette touche (F1) pour arrêter l'appareil (fig. 3c).

4 - Versez votre préparation dans un pot (H4) en utilisant la spatule (H1) et en veillant à ne pas dégrader le revêtement de la cuve (C) (fig. 3d).



• **Programme à chaud** (F2)
Permet de réaliser toutes les préparations nécessitant de chauffer les ingrédients (durée 6 minutes 30 secondes) Ex : Baumes, Crèmes...
**Pour éviter toute brûlure, veillez à ne pas toucher la cuve (C) pendant toute la durée du programme et pendant l'heure suivant votre utilisation.**

1 - Vérifiez que votre couvercle (A) est correctement placé sur la cuve (C), puis appuyez sur la touche «Programme à chaud» (F2) (fig.6a,6b).

2 - La touche sélectionnée s'allume. Le programme débute par une phase de chauffe, puis au bout d'environ 3 minutes, le moteur démarre.

3 - Lorsque l'outil commence à tourner, ajoutez les ingrédients complémentaires à la recette en retirant le bouchon amovible (B). Remettez-le dès que vous avez fini d'introduire les ingrédients.

4 - Lorsque le programme choisi est terminé, la touche se met à clignoter. Appuyez à nouveau sur cette touche pour arrêter l'appareil (fig.6c).

5 - **Pour éviter toute brûlure, veillez à ne toucher ni la cuve (C), ni la préparation réalisée.** Versez votre préparation dans un pot (H4) en utilisant la spatule (H1) et en veillant à ne pas dégrader le revêtement de la cuve (C) (fig. 6d).

**Attention !**
La préparation est très chaude, laissez-la refroidir 1 heure et ne l'utilisez qu'après avoir fait un test sur l'intérieur du poignet pour vérifier la température.

## Quelques préparations réalisables avec votre appareil

| Préparations | Programme | Quantité max |
|---|---|---|
| NETTOYER | | |
| Crème lavante visage | Chaud | 170 ml |
| Lait démaquillant | Froid | 120 ml |
| PREPARER / TONIFIER | | |
| Masque bonne mine | Chaud puis froid | 80 ml |
| Masque belle peau | Chaud puis froid | 230 ml |
| MAINTENIR L'HYDRATATION NATURELLE | | |
| Crème de jour peaux sèches | Chaud | 80 ml |
| Lait corps | Chaud | 130 ml |
| NOURRIR / PROTEGER | | |
| Crème pour les mains | Chaud | 100 ml |
| Crème de nuit peaux sèches | Chaud | 110 ml |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Pour nettoyer la cuve (C)

• **Programme de nettoyage** (F3)
Permet de nettoyer votre appareil après utilisation (durée 3 minutes 30 secondes).
**Pour éviter toute brûlure, veillez à ne pas toucher la cuve pendant toute la durée du programme et pendant l'heure suivant votre utilisation**.

1 - Remplissez la cuve de votre appareil à moitié avec de l'eau additionnée de quelques gouttes de savon liquide en prenant soin de ne pas faire couler d'eau sur l'extérieur de la cuve et en particulier, sur le tableau de bord (F). Placez le couvercle (A) sur la cuve (fig. 8a,8b).
2 - Appuyez sur la touche "Programme de nettoyage" (F3). La touche sélectionnée s'allume. Le programme débute par une phase de chauffe, puis au bout d'environ 2 minutes 30 secondes, le moteur démarre (fig.9a, 9b).
3 - A la fin du programme, lorsque la touche clignote, appuyez à nouveau sur cette touche pour arrêter le programme (fig.9c). Enlevez l'appareil de son socle d'alimentation électrique (E). Videz l'eau savonneuse en prenant soin de ne pas faire couler d'eau sur l'extérieur de la cuve et en particulier sur le tableau de bord (F).
4 - Rincez la cuve en veillant à ne pas la toucher.
5 - Après refroidissement complet (1 heure), essuyez la cuve avec un chiffon non agressif.

• **Nettoyage à la main** :
Le revêtement anti-adhésif de l'intérieur de la cuve vous permettra de la nettoyer facilement. Voici comment procéder (si vous n'utilisez pas le programme de nettoyage) (F3) :
Après refroidissement complet de la cuve (1 heure), enlevez l'appareil de son socle d'alimentation électrique (E).
1 - Rincez la cuve avec de l'eau claire tiède (fig.10) en prenant soin de ne pas faire couler d'eau sur l'extérieur de la cuve et en particulier, sur le tableau de bord (F).
2 - Essuyez-la avec un chiffon non agressif.

**Pour nettoyer le couvercle, le bouchon, les outils et les accessoires (A, B, G1 ou G2, H1, H2, H3, H4) :**
1 - Après refroidissement complet de la cuve (1 heure), enlevez l'outil de la cuve.
2 - Lavez soigneusement le couvercle, le bouchon, les outils, la spatule, le jeu de cuillères et le verre mesureur à l'eau tiède avec une éponge et un produit nettoyant non agressifs.
3 - Essuyez-les avec un chiffon non agressif



Dès lors que la durée de conservation est arrivée à son terme, veillez à jeter le reste de vos préparations. Lavez soigneusement les pots à l'eau tiède avec une éponge et un chiffon non agressifs. Avant toute utilisation, veillez à désinfecter les contenants (cf rubrique utilisation).

# MISE À LONGUEUR DU CORDON (Fig. 11a,11b,11c)

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez augmenter ou réduire la longueur du cordon (I) en l'enroulant sous le socle d'alimentation électrique (E).

Relevez la petite languette placée sous le socle d'alimentation électrique (E) pour libérer le cordon. Ajustez la longueur du cordon, puis repositionnez la languette pour Votre appareil ne fonctionne

# RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

Attendez que votre appareil soit froid avant de le ranger.

# SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

## Problèmes et actions correctives

| Problèmes éventuels | Causes probables | Actions correctives |
|---|---|---|
| L'appareil ne démarre pas, aucune touche ne s'allume. | Vérifiez le branchement de votre appareil et qu'il est bien positionné sur le socle d'alimentation électrique. | Branchez l'appareil, placez l'appareil sur son socle. |
| L'appareil semble fonctionner mais le mélange ne se fait pas. | Outil mal positionné. | Fixez l'outil sur l'axe moteur jusqu'à entendre un "clic". |
| Le mélange n'est pas homogène. | Les consignes de préparation n'ont pas été respectées. | Voir le guide des préparations. Relancer une fois le programme à froid pour améliorer l'homogénéité de votre préparation. |
| L'outil ne tourne pas. | Trop d'ingrédients dans la cuve. | Respectez les quantités annoncées dans le guide des préparations. |
| L'appareil s'arrête alors que le mélange n'est pas terminé. | Non respect du mode opératoire. | Respectez les quantités annoncées dans le guide des préparations. Relancer une fois le programme à froid pour améliorer l'homogénéité de votre préparation. |



# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

•**Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil**

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

**Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie Participons à la protection de l'environnement !**

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Ne jetez pas à la poubelle les restes des ingrédients non utilisés mais portez-les dans un point de collecte.

# ACCESSOIRES ET INGRÉDIENTS

Au déballage de votre appareil, vérifiez la date limite d'utilisation du kit de démarrage.

Vous pouvez vous procurer l'élément suivant auprès de votre revendeur habituel, d'un centre service agréé ou sur les sites internet **www.rowenta.fr** et **www.accessories.home-and-cook.com** :

• Recharge du kit de démarrage:
- Emulsifiant
- Gélifiant
- Conservateur