

# **YASHE**

Model: HGM-410

## **INSTRUCTION MANUAL**



HGM-410

220-240V~, 50-60Hz, 1300W



## INSTRUCTION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

**Lors de l'utilisation du robot culinaire, les précautions de sécurité de base doivent être toujours suivies.**

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et conservez-les pour la référence ultérieure.
2. Cet appareil est uniquement utilisé pour l'usage domestique normal.
3. Cet appareil n'est pas utilisé par les personnes ( y compris les enfants ) ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant l'expérience et les connaissances, à moins qu'elles ont été supervisées ou guidées sur l'utilisation d'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avant toute utilisation ultérieure par le fabricant, son agent de service ou les personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
6. Cet appareil comprend l'interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement à moins que les accessoires sont solidement installés.
7. Cet appareil intègre un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil est automatiquement éteint et reprend le fonctionnement lorsque le moteur est suffisamment refroidi (après environ 15 minutes).
8. N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute par fois.
9. La température de surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fait le fonctionnement.
10. Pour la protection contre les risques de choc électrique, d'incendie ou de blessure, n'immergez pas le fil d'alimentation, le connecteur ou la base de logement dans l'eau ou toute forme de liquide.
11. Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
12. N'immergez pas la Base de Logement dans l'eau, ne rincez-le pas sous l'eau de robinet.
13. Ne poussez pas les nourritures avec les doigts ou les autres objets (par exemple, les couteaux), utilisez toujours le poussoir inclus pour l'alimentation de nourriture.
14. Il faut extrêmement faire l'attention lorsque vous manipulez les lames et les inserts, en particulier lors du montage et du démontage, et du nettoyage après l'utilisation. Les lames sont très tranchantes.
15. Ne laissez pas le fil d'alimentation à pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ne

touchez pas une surface chaude.

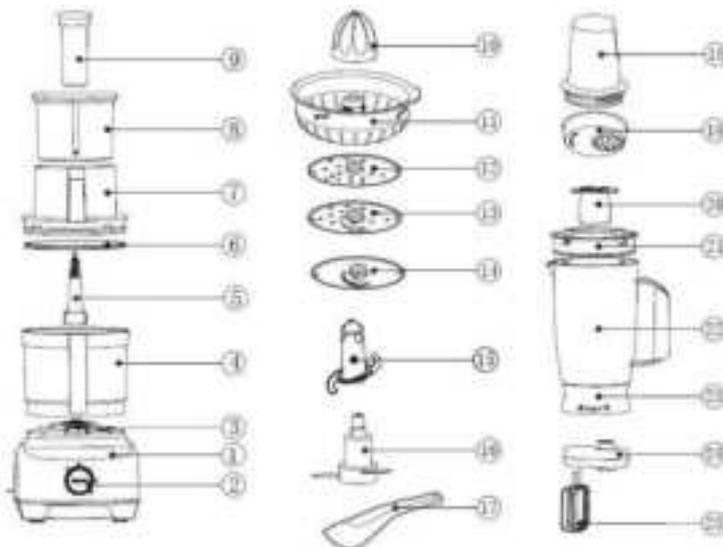
16. Ne placez pas l'appareil près d'une sortie de gaz, d'un brûleur électrique ou d'un four chauffant.
17. Veuillez attendre que tous les composants cessent le fonctionnement avant de débrancher le fil d'alimentation et de retirer le bol de traitement.
18. Assurez que les capacités indiquées dans la section de Spécifications ne sont pas dépassées.
19. Utilisez toujours l'alimentation électrique mise à la terre fiable pour fonctionner la machine.

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Après de déballer l'appareil et avant toute utilisation, assurez que les pièces mécaniques d'unité et tous ses accessoires ne sont pas endommagés.
2. Retirez tous les sacs en plastique et nettoyez les parties de robot, en particulier celles qui entreront en contact avec les aliments.
3. Parcourez attentivement le manuel d'utilisation avant de commencer l'opération.

**Attention: les lames sont très tranchantes, tendez-les avec précaution!**

#### PIÈCES



1. Base de logement	11. Presse-agrumes	19. Couvercle du pot de broyage
2. Bouton de vitesse	12. Disque de déchiquetage/tranchage fin	20. Coupe de mesure
3. Interrupteur de sécurité	13. Disque de déchiquetage /tranchage grossier	21. Couvercle du pot de mélange
4. Bol de traitement	14. Disque de frites	22. Pot de mélange
5. Broche de robot	15. Lame de double hachage	23. Couvercle de lame de mélange/broyage
6. Anneau en silicium	16. Lame de pétrissage	24. Support de fouet
7. Couvercle de récipient	17. Spatule	25. Double fouet
8. Grand poussoir	18. Pot de broyage	
9. Petit poussoir		
10. Cône d'agrumes		

Bouton de vitesse:

Impulsion-EXTINCTION-1-2-3

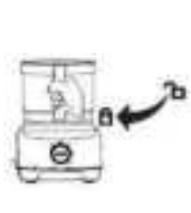
#### ATTENTION:

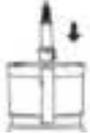
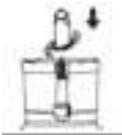
Il existe de trois conceptions d'interrupteurs de sécurité de ces machines, telles que la base de logement, le bol de traitement et le couvercle de récipient. Veuillez assurer que le bol de traitement, le couvercle de récipient et le gros poussoir sont verrouillés en place avant le commencement.

Si la machine ne fonctionne pas, veuillez d'abord vérifier les étapes d'assemblage.

#### COMMENT FAIRE L'UTILISATION

##### Lame de hachage

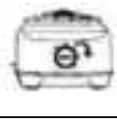
	1	Placez le bol de traitement sur la base de logement, l'angle entre la poignée et l'interrupteur de sécurité de corps principal est d'environ 55 degrés (avant qu'il est placé, assurez que le corps principal est sur un bureau plat et il ne tremble pas)
	2	Tenez la poignée du bol de traitement et tournez-la dans le sens horaire dans la base de logement. Lorsque "▼" sur le bol est opposé à la base de logement "🔒" ou un son de "clic" se fait entendre, cela signifie que le bol de traitement est verrouillé en place.

	3	Placez la broche de robot dans le bol de traitement.
	4	Adaptez la lame de double hachage à la broche de robot.
	5	Ajoutez les petits morceaux d'aliments (Max 500g) dans le bol de traitement.
	6	① Placez le couvercle de récipient avec un grand poussoir sur le bol de traitement. ② Tournez le couvercle de récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il est mis en place, entendrez le son de "clic".
	7	Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 3 pour démarrer la machine. Le temps de travail doit être inférieur à 30 secondes.
<p><b>Remarques:</b></p> <p>1) Assurez que la lame de hachage est d'abord placée avant d'ajouter les aliments dans le bol de traitement, afin d'éviter d'assembler difficilement la lame de hachage.</p> <p>2) Verrouillez le bol de découpage, le couvercle de récipient et le grand poussoir au bon endroit.</p> <p>3) Ne coupez pas les aliments durs, tels que les grains de café et les glaçons afin d'éviter la fissuration du bol de traitement et la déformation émoussée de la lame de hachage.</p> <p>4) N'ajoutez pas les aliments dépassant la ligne de mesure maximale afin d'éviter d'obtenir les mauvais résultats alimentaires ou d'affecter la machine.</p> <p>5) Veuillez débrancher la machine lorsque les aliments bloqués. Ensuite, retirez-la.</p> <p>Attention: le disque est très tranchant, tendez-le soigneusement.</p>		

### Lame de pétrissage

	1	<p>Suivez les 3 premières étapes de la lame de hachage. Placez la lame de pétrissage sur la broche de robot.</p>
	2	<p>Ajoutez la farine (Max 600g) dans le bol de robot.</p>
	3	<p>①Placez le couvercle de récipient à l'aide d'un grand poussoir sur le bol de robot. ②Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il est mis en place, entendrez le son de "clic".</p>
	4	<p>①Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 2, faites le fonctionnement pendant 3 minutes. ②Ajoutez graduellement l'eau à travers le tuyau d'alimentation jusqu'à ce que la pâte se forme en morceaux arrondis.</p>
<p><b>Remarques:</b> Pour les meilleurs résultats, faites le coulage jusqu'à ce que la pâte commence à faire le tic-tac sur la paroi latérale interne du bol de robot.</p>		

### Déchiquetage/tranchage fin, déchiquetage/tranchage grossier, disque de frites

	1	<p>Suivez les 3 premières étapes de la lame de hachage. Choisissez le disque de déchiquetage/tranchage fin ou de déchiquetage/tranchage grossier ou de frites, ensuite ajustez-le à la broche de robot.</p>
	2	<p>①Placez le couvercle de récipient sur le bol de robot. ②Tournez le couvercle de récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il est mis en place, entendez le son de "clic".</p>
	3	<p>Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 3 pour commencer le fonctionnement, le temps doit être inférieur à 30 secondes.</p>

	4	<p>① Ajoutez les aliments dans le tuyau d'alimentation, la taille d'aliments ne peut pas dépasser le tuyau d'alimentation.</p> <p>② Insérez le gros poussoir ou le petit poussoir. Lorsque vous utilisez le gros poussoir, assurez que le gros poussoir est déjà mis en place.</p>
<p><b>Remarques:</b></p> <p>1) Assurez que la taille d'aliments convient au tuyau d'alimentation avant le commencement.</p> <p>2) Utilisez toujours le poussoir lors du tranchage ou du déchiquetage. Ne mettez jamais vos doigts dans le tuyau d'alimentation pendant le fonctionnement de machine.</p> <p>3) Veuillez débrancher la machine lorsque les aliments sont bloqués, ensuite retirez-les.</p> <p>ATTENTION: le disque est très tranchant, remettez-le soigneusement.</p>		

#### Double fouet

	1	<p>Suivez les 3 premières étapes de la lame de hachage.</p> <p>① Ajoutez l'oeuf dans le bol de traitement, il n'est pas inférieur à 3 oeufs.</p> <p>② Montez le double fouet dans le broche de robot.</p>
	2	<p>① Placez le couvercle de récipient avec le gros poussoir sur le bol de traitement.</p> <p>② Tournez le couvercle de récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il est mis en place, on entendra le son de "clic".</p>
	3	<p>Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 3 pour commencer le fonctionnement, le temps doit être moins de 3 minutes.</p>
<p><b>remarques:</b></p> <p>1) Assurez que le bol de traitement est sec et propre, sans eau et huile lorsque vous fouettez l'oeuf blanc.</p> <p>2) Le double fouet ne peut pas être utilisé pour pétrir la pâte.</p> <p>3) N'ajoutez pas les aliments qui dépassent la ligne de mesure maximale.</p>		

### Presse-agrumes

	1	Suivez les 3 premières étapes de la lame de hachage. Intégrez le presse-agrumes dans la broche de robot, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle entende le son "clac".
	2	Montez le cône d'agrumes sur le presse-agrumes.
	3	Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 1 pour commencer le fonctionnement, le temps doit être inférieur à 1 minute.
	4	Placez l'orange à moitié coupé ou les autres agrumes sur le cône d'agrumes, venez les tenir avec une main en coupe.
<b>Remarques:</b> Fonctionnez toujours le presse-agrumes à la vitesse 1.		

### Pot de mélange

	1	Vérifiez si l'anneau en silicone est installé dans le couvercle de la lame de mélange/broyage. Installez le couvercle de la lame de mélange/broyage dans le fond du pot de mélange. Tournez-le dans le sens horaire. Assurez qu'il est verrouillé en place afin d'éviter les fuites de liquide.
	2	Ajoutez les aliments et l'eau dans le pot de mélange.
	3	① Tournez-le dans le sens horaire pour verrouiller le couvercle du pot de mélange. ② Placez la coupe de mesure sur le couvercle du pot de mélange.

	4	<p>①Placez le pot de mélange assemblé avec les aliments sur la base de logement, l'angle entre la poignée et l'interrupteur de sécurité de corps principal est d'environ 55 degrés (avant qu'il est placé, assurez que le corps principal est mis sur le bureau plat et il ne tremble pas).</p> <p>②Tenez la poignée du pot de mélange et tournez-la dans le sens horaire dans la base de logement.</p>
	5	<p>Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 3 pour commencer le fonctionnement, le temps doit être inférieur à 1 minute.</p>

**Remarque:**

- 1) N'ajoutez pas les aliments avec la température supérieure à 80°C, qui ne dépassent pas la ligne de mesure Max.
  - 2) Ne mettez pas vos doigts dans la cruche pendant le fonctionnement de machine.
  - 3) Assurez que le couvercle du pot de mélange est couvert avant le mélange.
  - 4) Pour les meilleurs résultats, coupez les aliments en petits morceaux avant le mélange.
  - 5) Si les résultats d'aliments ne sont pas bons en 1 minute, veuillez éteindre la machine pendant 2 minutes, ensuite commencez le fonctionnement pour 1 minute suivante.
- Attention: la lame est très tranchante, tenez-la soigneusement!

**Pot de broyage**

	1	<p>Ajoutez les aliments dans le pot de broyage (Le soja sec, les grains de café, les chilis sont disponibles. Le glaçon, le curcuma et le maka ne sont pas disponibles).</p>
	2	<p>Vérifiez si l'anneau en silicium est installé dans le couvercle de la lame de mélange/broyage.</p> <p>Installez le couvercle de la lame de mélange dans le fond du pot de broyage.</p> <p>Tournez-le dans le sens horaire. Assurez qu'il est verrouillé en place afin d'éviter les fuites.</p>

	3	<p>①Placez le pot de broyage assemblé avec les aliments sur la base de logement (avant qu'il est placé, assurez que le corps principal est mis sur un bureau plat et il ne tremble pas).</p> <p>②Tournez-le dans le sens horaire dans la base de logement.</p>
	4	<p>Branchez la machine, tournez le bouton de vitesse à 3 pour commencer le fonctionnement, le temps doit être inférieur à 30 secondes.</p>
<p>Remarque:</p> <p>1) N'installez pas le pot de broyage sans couvercle de la lame de mélange/broyage à la base de logement.</p> <p>2) N'ajoutez pas les aliments sur la ligne de mesure MAX.</p> <p>3) Si les résultats d'aliments ne sont pas bons en 30 secondes, arrêtez la machine pendant 1 minute, ensuite commencez le fonctionnement pour 30 secondes suivantes.</p> <p>Attention: la lame est très tranchante, tenez-la soigneusement!</p>		

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Retirez le connecteur d'alimentation. Retirez le poussoir d'aliment dans le tuyau d'alimentation. Ensuite, retirez le couvercle de récipient en tournant dans le sens inverse. Soulevez le couvercle de récipient.
2. Démontez le bol de traitement en maintenant la poignée dans le sens inverse, ensuite retirez la lame de hachage/lame de pétrissage/disques/double fouet/presse-agrumes, ou démontez le pot de mélange/pot de broyage sur la base de logement, tournez dans le sens inverse. Retirez le couvercle du pot de mélange et le couvercle de la lame de mélange/broyage.
3. Lavez les parties supérieures dans l'eau et séchez-les. Pour enlever la graisse, utilisez l'eau chaude savonneuse et frottez-les doucement avec une éponge.

#### ATTENTION:

1. Les lames sont très tranchantes, tendez-les soigneusement!
2. Ne mettez pas la base de logement dans un liquide pour le nettoyage!

## DÉPANNAGE

Problème	Réponse
L'appareil n'est pas allumé.	Assurez que toutes les indications d'assemblage (sur le couvercle de bol, sur le bol, sur le pot de mélangeur et sur l'unité de moteur) sont alignées.
L'appareil cesse soudainement le fonctionnement.	Le couvercle de bol peut se défaire lors du fonctionnement de traitement lourd. Fermez correctement le couvercle. L'appareil recommence immédiatement à faire le fonctionnement. Le fonctionnement de traitement est trop lourd. Réglez le bouton de contrôle sur EXTINCTION pour éteindre l'appareil et retirer le connecteur principal dans la prise murale. Ensuite, laissez l'appareil à faire le refroidissement à la température ambiante. Mettez l'appareil en place et rallumez-le. Traitez les lots plus petits.
Le moteur d'appareil fonctionne mais le cône de la presse à agrumes ne tourne pas	Veillez vérifier si vous avez correctement inséré le support de couteau et le presse-agrumes. Veillez vérifier si vous avez correctement fixé le tamis de presse-agrumes. (L'indication sur les tamis est pointée à l'indication sur la poignée de bol)
Puis-je nettoyer toutes les pièces amovibles dans le lave-vaisselle?	Oui, sauf unité de moteur et capuchon de protection de l'unité de lame.
Qu'est-ce que "impulsion" signifie?	Lorsque vous appuyez sur le bouton Impulsion, l'appareil fait le fonctionnement à sa vitesse maximale tant que vous appuyez sur le bouton. L'utilisation de bouton Impulsion est recommandée lorsque vous souhaitez avoir plus de contrôle sur le fonctionnement de traitement, par exemple lorsque vous faites le découpage.
Puis-je verser les ingrédients chauds bouillants dans le pot de mélangeur?	Non, laissez les liquides ou les ingrédients à faire le refroidissement à 80°C pour éviter d'endommager les accessoires.

Pourquoi le moteur produit une odeur désagréable pendant le traitement?	C'est très courant qu'un nouvel appareil dégage une odeur désagréable ou émet la fumée pour la première utilisation. Ce phénomène s'arrêtera après d'utiliser l'appareil pour plusieurs fois. L'appareil peut également dégager une odeur désagréable ou émettre la fumée lorsqu'il a été utilisé trop longtemps. Dans ce cas, vous devez éteindre l'appareil et le laisser à faire le refroidissement pendant 60 minutes.
Que dois-je faire lorsque l'unité de lame ou le moteur est bloqué pendant le traitement?	Éteignez l'appareil et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients qui bloquent l'unité de lame. Nous recommandons également de traiter une plus petite quantité.
Que dois-je faire si le mélangeur fuit?	Éteignez l'appareil et versez les ingrédients. Ensuite, retirez l'interface de l'unité de lame. Vérifiez si la rondelle d'étanchéité a été correctement assemblée sur l'unité de lame.
Pourquoi la fonction de glace ne fait pas le fonctionnement?	Si vous souhaitez utiliser le bouton de glace, tournez d'abord le bouton de contrôle pour le positionner sur ALLUMAGE. Ensuite, appuyez sur le bouton de glace.

## RECETTES

Pièce	Image	Fonctions	Vitesse	Charge maximale	Temps KB	Temps de repos	Temps KB de fonctionnement vide
Lame de hachage		Hachage de viande Coupage de légumes	Min1 - Max 3	500g	30 secondes	1 minute	30 secondes
Lame de pétrissage		Pétrissage de pâte	Min 1	500g de farine 250ml d'eau	1 minute	3 minutes	30 secondes

Disques (déchi- tage/tranc- hage/frite s)		Tranchage/d échi- quetage , comme les carottes, le fromage et le concombre, etc.	Mid 2 – Max 3	500g	1 minute	2 minutes	30 secondes
Pot de mélange		Faire la confiture, le lait frappé et la soupe, etc.	Mid 2 - Max 3 ou Mode ICE/SM OOTHIE	600g de carottes, 900g d'eau	1 minute	2 minutes	10 secondes
Pot de broyage		Pour les épices et les grains de café, etc.	Mid 2 – Max 3	80g	30 secondes	1 minute	10 secondes
Presse-agr- umes		Jus d'agrumes	Min 1	1200ml	1 minute	2 minutes	30 secondes
Double fouet		Oeuf ou blanc d'oeuf	Max 3	2-6 pièces	3 minutes	3 minutes	30 secondes

# YASHE



**SUCCESS COURIER SL**  
CALLE RIO TORMES NUM.1, PLANTA1, DERECHA  
OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain  
successservice2@hotmail.com

## **HOUSEHOLD USE ONLY**

---

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST., WILMINGTON DE 19801

E-mail: [support@yashe-global.com](mailto:support@yashe-global.com)

Website: [www.yashe-global.com](http://www.yashe-global.com)

Made In China

