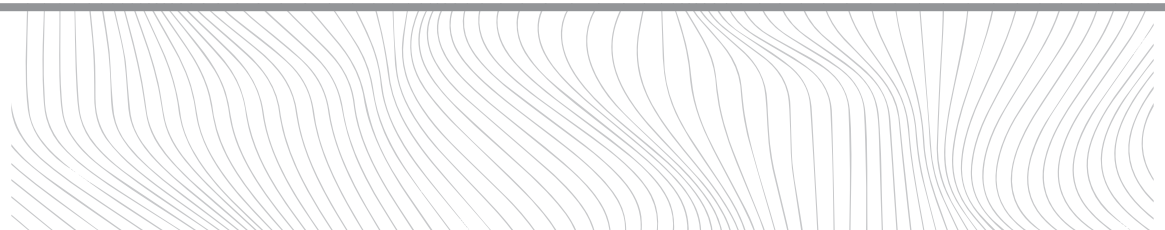
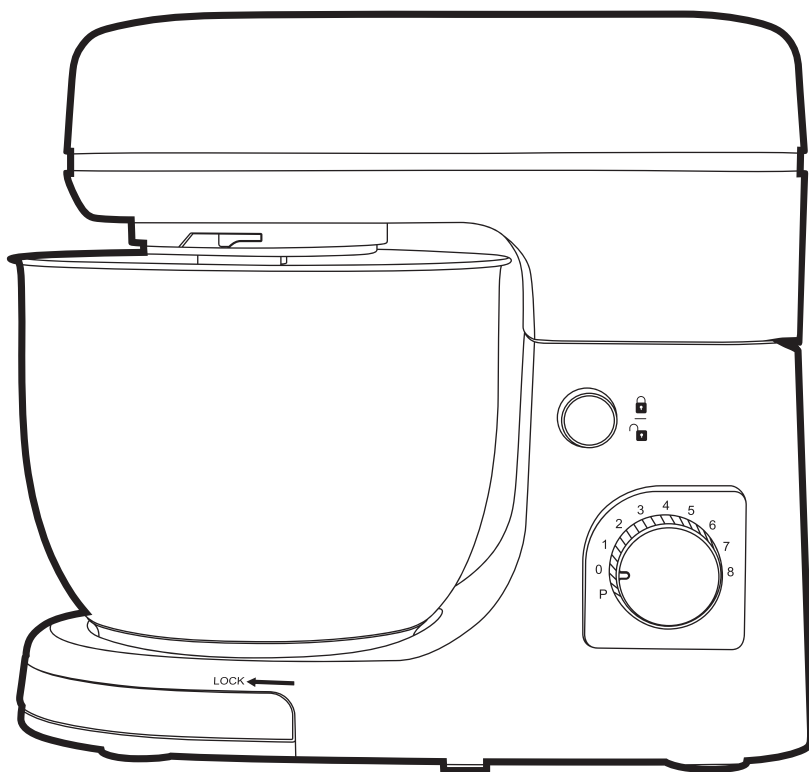
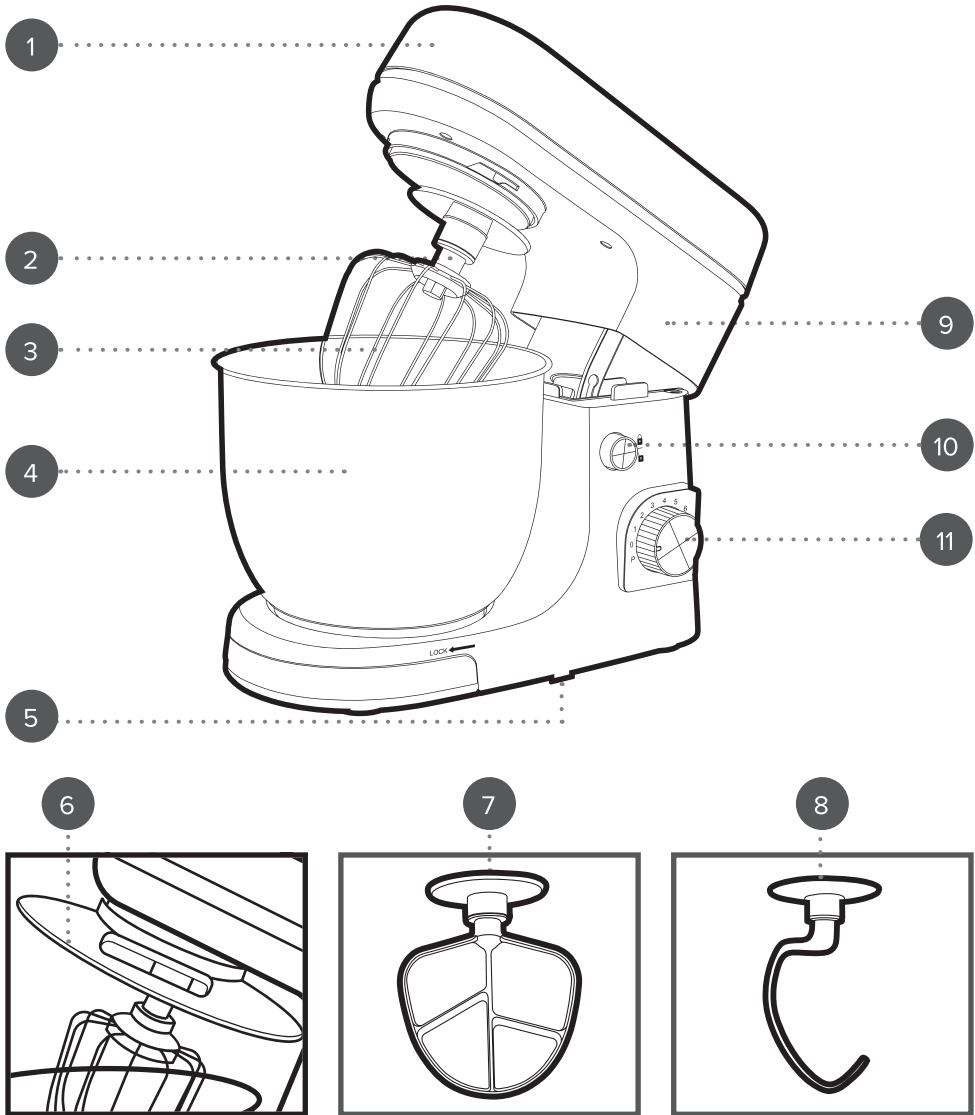


Manuel d'utilisation

Robot pâtissier



Description des pièces



1. Tête du robot pâtissier
2. Arbre d'accessoires
3. Fouet
4. Bol mélangeur
5. Pieds antidérapants
6. Protection anti-éclaboussures

7. Batteur plat
8. Crochet à pétrir
9. Bloc-moteur du robot pâtissier
10. Bouton de déverrouillage de l'inclinaison
11. Bouton de réglage de la vitesse

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- N'utilisez pas d'accessoires cassés, endommagés ou desserrés.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser. Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

ÉTAPE 2 : essuyez le bloc-moteur du robot pâtissier avec un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires et le bol à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'immergez pas le bloc-moteur du robot pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le robot pâtissier, car cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : le robot pâtissier doit être nettoyé après chaque utilisation. Le robot pâtissier ne passe pas au lave-vaisselle.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le robot pâtissier sur l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du robot pâtissier, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du robot pâtissier pour assurer une bonne ventilation.

Assemblage et utilisation du robot pâtissier

ÉTAPE 1 : avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur, placez le bloc-moteur du robot pâtissier sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.

ÉTAPE 3 : mesurez les ingrédients à mélanger et placez-les dans le bol mélangeur. Placez le bol mélangeur sur le bloc-moteur du robot pâtissier, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

ÉTAPE 4 : sélectionnez l'outil de mélange requis :

Batteur plat : parfait pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, de la farce et de la purée de pommes de terre.

Fouet : conçu pour fouetter des œufs, de la crème, de la pâte, des génoises à faible teneur en matières grasses, des meringues, des cheesecakes, des mousses et des soufflés.

Crochet à pétrir : idéal pour les préparations comportant de la levure telles que le pain, les pâtes à pizza et les beignets.

Verrouillez l'outil de mélange en place en le poussant sur l'arbre d'accessoires de sorte que les broches de l'arbre soient alignées avec les encoches de l'outil de mélange. Poussez l'outil de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

ÉTAPE 5 : fixez avec précaution la protection anti-éclaboussures.

ÉTAPE 6 : appuyez d'une main sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison et de l'autre sur la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.

ÉTAPE 7 : branchez le robot pâtissier sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 8 : pour commencer à mélanger, tournez le bouton de réglage de vitesse jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné.

ÉTAPE 9 : si nécessaire, arrêtez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur la position « 0 » et grattez le mélange accroché sur les côtés du bol mélangeur (le cas échéant) à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone. Recommencez à mélanger en tournant le bouton de réglage de la vitesse jusqu'au réglage de vitesse souhaité.

ÉTAPE 10 : une fois le mélange terminé, éteignez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur la position « 0 ».

ÉTAPE 11 : éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 12 : placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.

ÉTAPE 13 : pour retirer l'outil de mélange, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le doucement de l'arbre d'accessoires.

ÉTAPE 14 : pour retirer le bol mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le délicatement pour le retirer du bloc-moteur du robot pâtissier.



REMARQUE : vérifiez que le bol mélangeur et l'outil de mélange sont solidement fixés avant utilisation. Ne tentez pas de les retirer avant qu'ils ne soient totalement immobiles. Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. Il est recommandé de toujours commencer à mélanger à basse vitesse avant d'augmenter progressivement jusqu'à

une vitesse élevée, afin d'éviter les éclaboussures.



AVERTISSEMENT : ne faites jamais fonctionner le robot pâtissier lorsque sa tête est relevée. N'utilisez pas le robot pâtissier lorsque le bol mélangeur est vide.

Guide de réglage de la vitesse

Accessoire	Réglage de vitesse	Mélange	Mode de fonctionnement et durée
Crochet à pétrir	1–3	300 g de farine et 100 ml d'eau	Réglage de vitesse 1–2 pendant environ 30 secondes, suivi du réglage de vitesse 3–4 pendant environ 30 secondes. Durée d'environ 3 minutes pour former une boule.
Batteur plat	2–8	400 g de farine et 100 ml de lait, 200 g de sucre	Réglage de vitesse 2 pendant environ 20 secondes, puis réglage de vitesse 6–8 pendant environ 2 minutes avec une pause de 30 secondes. Durée de 8 à 10 minutes pour former un mélange.
Fouet	4–6	3 blancs d'œufs minimum	Réglage de vitesse 4–6 pendant environ 3 minutes.



AVERTISSEMENT : pour éviter de surmener le moteur et pour prolonger la durée de vie du robot pâtissier, suivez toujours les durées indiquées dans le « **Guide de réglage de la vitesse** » et laissez refroidir pendant au moins 10 minutes entre chaque utilisation.

Dépannage

Problème	Solution
Le robot pâtissier ne fonctionne pas.	Vérifiez que le robot pâtissier est branché à l'alimentation secteur et allumé. Éteignez et débranchez le batteur électrique, et vérifiez que toutes les pièces ont été correctement assemblées.
Le réglage de vitesse à utiliser n'est pas clair.	Suivez les instructions de la section intitulée « Guide de réglage de la vitesse ».
Les blancs d'œufs ne montent pas en neige.	Assurez-vous que le bol et le fouet sont complètement propres et secs avant utilisation ; même la plus petite quantité d'eau peut affecter les performances de fouettage.
La pâte à pain ne se forme pas.	Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide au mélange. N'utilisez pas de vitesse élevée pour pétrir de la pâte à pain.

Problème	Solution
Le mélange caille après l'ajout de l'œuf.	Ajoutez les œufs un par un et battez-les bien. Vérifiez que les œufs sont à température ambiante.
Le sucre est toujours visible après le mélange.	Continuez à mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous ou essayez d'utiliser du sucre en poudre.
Il y a des grumeaux dans la pâte.	Tamisez les ingrédients tels que la farine avant de mélanger.

Stockage

Vérifiez que le robot pâtissier a refroidi et qu'il est propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du robot pâtissier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6147

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 1300 W



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD130324/MD000000/V1