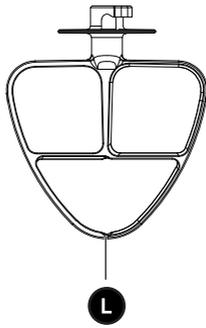
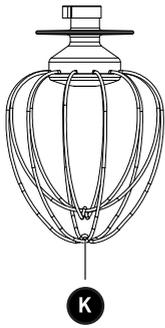
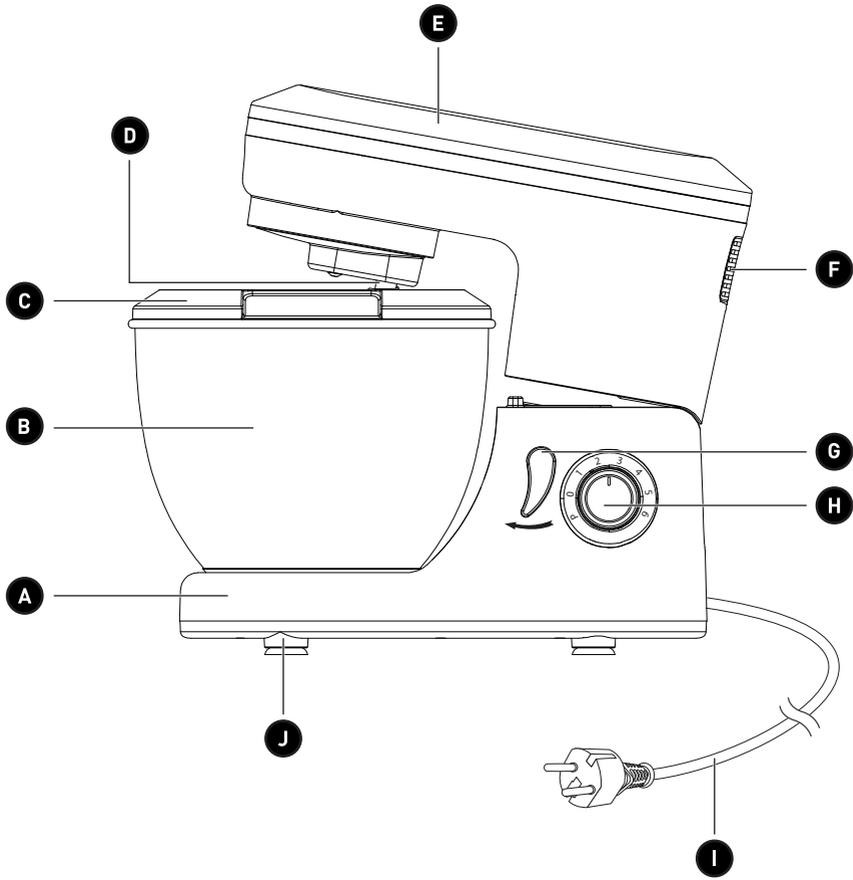




Notice d'utilisation

Robot pâtissier

RP L3



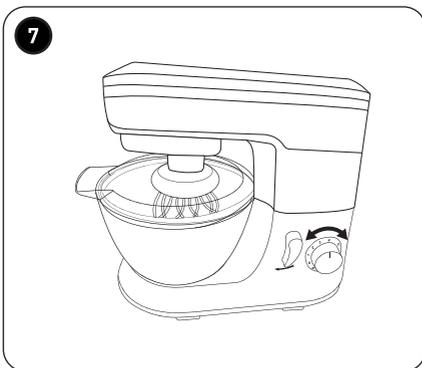
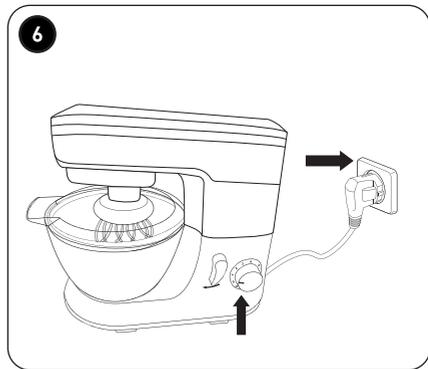
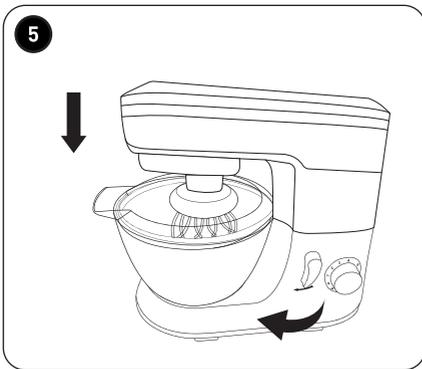
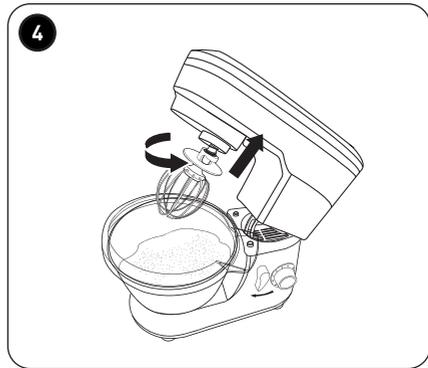
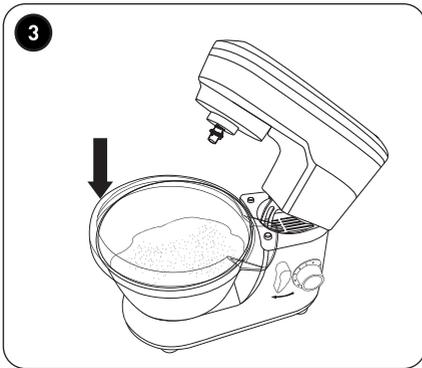
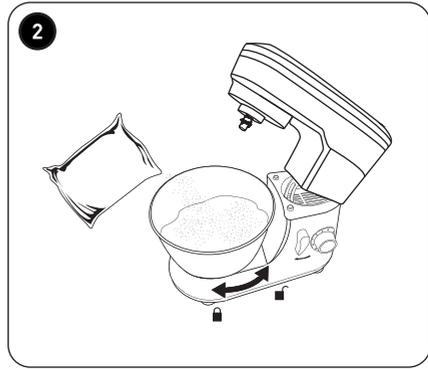
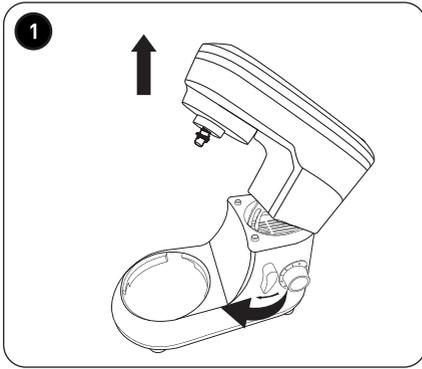


Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation du robot

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

- A** Socle
- B** Bol mélangeur
- C** Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- D** Tête de raccordement des accessoires
- E** Bras réglable
- F** Grille d'aération
- G** Levier de verrouillage du bras
- H** Bouton de commande de la vitesse (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- I** Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- J** Pieds-ventouses
- K** Fouet
- L** Batteur plat
- M** Crochet à pâte

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour mélanger des ingrédients et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage industriel ou commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager le produit ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	RP L3
Tension :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1200 W
Durée d'utilisation maximale en continu :	5 minutes
Capacité du bol :	4,0L
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez l'appareil sur une surface stable, plate et anti-dérapante.
- Lors de son utilisation, l'appareil peut vibrer et se déplacer légèrement sur le plan de travail. Ne posez pas l'appareil à proximité du rebord du plan de travail car il pourrait accidentellement tomber.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude comme une cuisinière.

Utilisation du robot



AVERTISSEMENT !

- Avant de procéder au montage de l'appareil ou à un changement d'accessoire, positionnez toujours le bouton de commande de la vitesse sur 0 (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves blessures.
- Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il y a un risque de blessures.
- Utilisez l'appareil en continu pendant 5 minutes maximum. Si vous souhaitez utiliser l'appareil plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes entre deux cycles. Vous pouvez renouveler cette opération pendant 20 cycles maximum.
- Ne faites jamais fonctionner le robot à vide afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

- 1 Pour régler la position du bras, poussez le levier de verrouillage du bras vers le haut, en direction de la flèche. Inclinez le bras réglable à l'angle souhaité et assurez-vous qu'il s'enclenche.
- 2 Posez le bol sur le socle. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas fermé »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez les ingrédients dans le bol. (Pour retirer le bol à tout moment, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.)



REMARQUE : Ne remplissez pas trop le bol.

- 3 Fixez le pare-éclaboussures sur le bol. Appuyez sur le pare-éclaboussures pour le fixer sur le bol. L'ouverture de remplissage doit être orientée vers le bouton de commande de la vitesse. (Pour retirer le pare-éclaboussures, enlevez-le simplement du bol en le soulevant.)



REMARQUE : Utilisez toujours le pare-éclaboussures avec le bol afin d'éviter les projections de nourriture en dehors du bol.

- 4 Fixez l'un des trois accessoires fournis (batteur plat, fouet ou crochet à pâte) sur la tête de raccordement des accessoires. Enfoncez l'accessoire aussi loin que possible en poussant vers le haut. Tournez ensuite l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer l'accessoire, poussez vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache).
- 5 Poussez le levier de verrouillage du bras en direction de la flèche et inclinez le bras réglable vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 6 Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



REMARQUE : Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- 7 Pour commencer à mélanger, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Accessoires	Utilisations	Réglages suggérés
Fouet	Permet d'incorporer de l'air dans des préparations humides comme des blancs d'œufs, de la crème fouettée, de la mayonnaise et du beurre.	Commencez par mélanger à basse vitesse, puis augmentez la vitesse afin de réduire les risques de projection de nourriture en dehors du bol. Pour monter 18 blancs d'œufs en neige, utilisez l'appareil en vitesse 4 , puis passez à la vitesse 6 pendant 4 minutes. Pour fouetter 250 ml de crème, utilisez l'appareil en vitesse 4 pendant 4 minutes.

Batteur plat	Pour les mélanges normaux à lourds. Utilisez cet accessoire pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtes, des pâtisseries, des pains de viande et des purées.	Utilisez l'appareil à basse vitesse pour mélanger les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse jusqu'en position 6 jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
Crochet à pâte	Pour mélanger et pétrir des pâtes à pain, à roulé, à pizza et à brioche. REMARQUE : La quantité maximale de farine est de 600 g. Nous suggérons que la proportion de farine et d'eau soit d'environ 5:3.	Pour mélanger et pétrir les pâtes : 1. Niveau 1 – 30 secondes. 2. Niveau 2 – 30 secondes. 3. Niveau 3 – 3 minutes. REMARQUE : Ne dépassez pas le niveau 3 lorsque vous élaborez une pâte car cela risquerait d'endommager l'appareil.

**REMARQUE :**

- Tournez le bouton de commande de la vitesse en position **1-3** lorsque vous rajoutez des ingrédients. Versez les ingrédients supplémentaires dans le bol à travers l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil pour piler de la glace ou préparer des liquides chauds.
- Ne déplacez pas le robot si les ingrédients sont toujours dans le bol.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'immergez en aucun cas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

Démontez le robot en enlevant le bol mélangeur, le pare-éclaboussures et les accessoires. Nettoyez ensuite de la manière suivante :

Composants	Méthode de nettoyage
Bras Socle	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de détergent. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Séchez complètement.
Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage Bol mélangeur Fouet Batteur plat Crochet à pâte	Trempez dans de l'eau avec du détergent afin de ramollir les résidus alimentaires. Lavez abondamment. Rincez à l'eau claire. Après nettoyage, séchez bien toutes les pièces. Remarque : Ne lavez pas le crochet à pâte, le batteur plat ou le pare-éclaboussures au lave-vaisselle. Le bol et le fouet sont lavables au lave-vaisselle.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

ATTENTION :



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



SOURCING & CRÉATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en R.P.C.
Art. 8010394
Réf. RP L3