

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Robot Batteur



Vous venez d'acquérir un produit de la marque *Essentiel b* et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce robot batteur vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un **usage domestique**. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
2. Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
3. **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
4. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre et facilement accessible.
5. **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.**
6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
8. Veillez à ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
9. **Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer et avant d'effectuer toute opération de montage ou de démontage.**
10. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
11. Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.
12. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
13. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
14. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et éviter qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
15. **Arrêtez et débranchez l'appareil avant de remplacer les accessoires (fouets, pétrins et bol) et de vous approcher des parties en mouvement,** ainsi que lorsque vous procédez à la mise en place ou au retrait du batteur sur le bras support (voir paragraphe « MONTAGE »).

16. Ne plongez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
17. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
18. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil.
19. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
20. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.)
21. N'introduisez rien dans les ouvertures d'aération (6) situées sur le bloc moteur (1).
22. Lors du mixage de liquides chauds, prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter les brûlures en cas d'éclaboussures.
23. N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
24. Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.



Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.



Pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement (fouets/pétrins) afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.

Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit est à l'arrêt.

RISQUES EN CAS D'UNE MAUVAISE UTILISATION

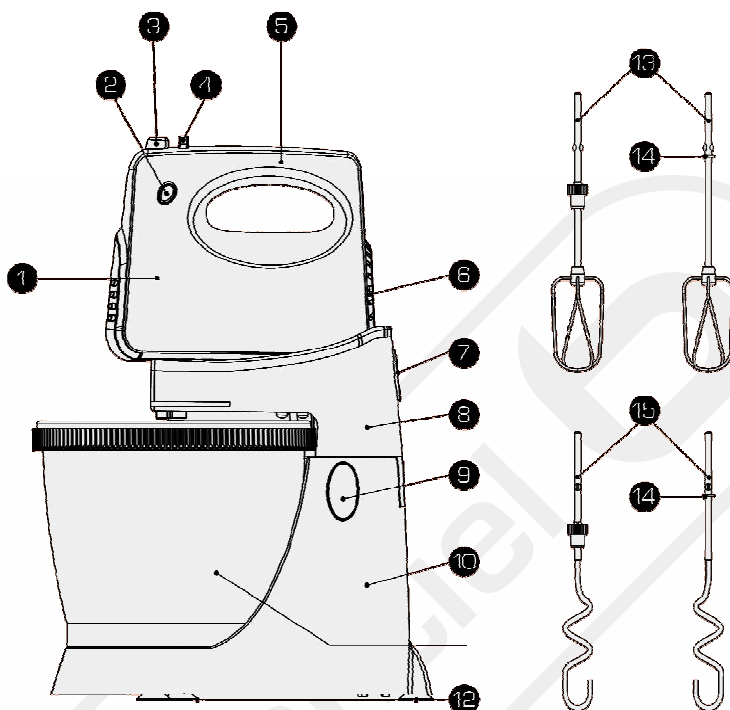
- Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles, ne faites pas fonctionner l'appareil en position relevée.
- Évitez de remplir le bol mélangeur avec des liquides brûlants car il y a un risque de projection.

INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. La durée maximale d'utilisation continue (notée « KB xx min » où xx est la durée maximale) est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins **10 minutes**.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | |
|--|--|
| 1) Bloc moteur du batteur | 9) Bouton de déverrouillage du bras articulé |
| 2) Touche de fonction « TURBO » | 10) Base du robot batteur |
| 3) Bouton d'éjection fouets/pétrins | 11) Bol mélangeur rotatif |
| 4) Bouton sélecteur de vitesse | 12) Pieds antidérapants |
| 5) Poignée | 13) Fouets |
| 6) Ouvertures d'aération | 14) Détrompeur |
| 7) Bouton de verrouillage et déverrouillage du batteur | 15) Pétrins |
| 8) Bras support articulé | |



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

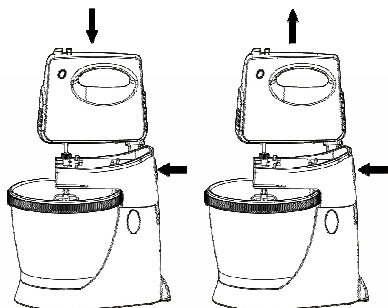
- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (fouets, pétrins, bol) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.



MONTAGE



Assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton sélecteur de vitesse [4] sur la position « 0 ») et débranché de la prise de courant avant de procéder au montage.



- 1) Assemblez les fouets ou les pétrins sur le bloc moteur du batteur (1).
- 2) Placez le batteur à la verticale au-dessus du bras support (8).
- 3) Exercez une pression sur le batteur tout en maintenant enfoncé le bouton de verrouillage et de déverrouillage (7) afin de procéder au bon enclenchement du batteur sur le bras support (8).

Note : pour procéder au retrait du batteur, maintenez enfoncé le bouton de verrouillage et de déverrouillage (7) et tirez la poignée du batteur (5) vers le haut pour extraire le batteur du bras support (8).



UTILISATION

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Les fouets (13) sont utilisés pour la préparation des blancs en neige, la chantilly, les mélanges pour gâteaux, les sauces, la mayonnaise, etc.

Les pétrins (15) sont utilisés pour faire de la pâte (pâte à pain, pâte à pizza, etc.), pour les pâtes épaisses.

ATTENTION : N'utilisez jamais des accessoires différents (1 fouet + 1 pétrin) en même temps. Par ailleurs, veuillez respecter le sens d'installation des fouets et pétrins : pour chaque paire d'accessoires, l'un des éléments dispose d'un détrompeur : il doit être inséré dans la plus grosse ouverture.

Pour ces accessoires, vous pouvez utiliser les vitesses 1 à 5 du batteur en respectant un temps de fonctionnement en continu maximum de 10 minutes.

UTILISATION EN FONCTION BATTEUR SIMPLE

1. Avant de brancher votre batteur, vérifiez que le bouton sélecteur de vitesse (4) se trouve sur la position « 0 » (arrêt).
2. Assemblez les fouets ou les pétrins sur le bloc moteur.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
4. Placez les fouets/pétrins dans la préparation à mélanger.

5. Placez le bouton sélecteur de vitesse sur la vitesse désirée (de 1 à 5) :

Position 1 : vitesse la plus lente

Position 5 : vitesse la plus rapide

Commencez toujours par mélanger à faible vitesse puis, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.

6. Appuyez et maintenez la touche « TURBO » (2) enfoncée pour obtenir une vitesse plus rapide par rapport à la vitesse que vous avez sélectionnée. Relâchez la touche « TURBO » (2) pour revenir au fonctionnement normal.
7. Dès que la préparation est prête, repositionnez le bouton de sélecteur de vitesse (4) sur la position « 0 » (arrêt).
8. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur puis, procédez au retrait des accessoires en appuyant sur le bouton d'éjection des fouets/pétrins (3).



N'appuyez jamais sur le bouton d'éjection lorsque le batteur fonctionne !

Note :

Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes.

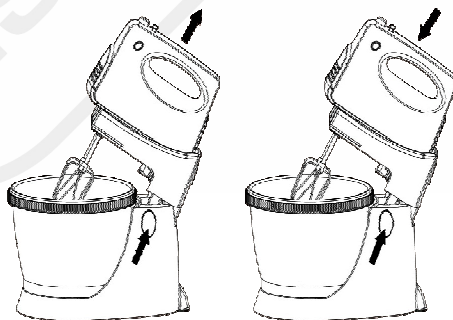
Laissez-le reposer quelques minutes avant de l'enclencher de nouveau. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre batteur.

UTILISATION EN FONCTION ROBOT BATTEUR

Assurez-vous que le batteur est correctement assemblé sur le bras support avant de mettre l'appareil en fonctionnement (voir paragraphe « MONTAGE »).

Votre appareil est muni d'un bras support relevable qui permet d'accéder plus facilement au bol mélangeur rotatif.

1. Tout en exerçant une pression sur le bouton de déverrouillage du bras articulé (9), tirez le batteur en arrière par sa poignée. Le bras support se relève.



2. Positionnez le bol (11) sur la base (10).
3. Placez les ingrédients dans le bol mélangeur.

Pour éviter tout débordement et toute projection lors du mixage, veillez à ne pas dépasser la graduation "MAX" située dans le bol lors du remplissage.

4. Placez les fouets/pétrins dans la préparation à mélanger : tout en exerçant une pression sur le bouton de déverrouillage du bras articulé (9), poussez le batteur en avant par sa poignée. Le bras support se rabaisse.
5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
6. Placez le bouton sélecteur de vitesse sur la vitesse désirée (de 1 à 5) :

Position 1 : vitesse la plus lente

Position 5 : vitesse la plus rapide

Commencez toujours par mélanger à faible vitesse puis, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.

7. Appuyez et maintenez la touche « TURBO » (2) enfoncée pour obtenir une vitesse plus rapide par rapport à la vitesse que vous avez sélectionnée. Relâchez la touche « TURBO » (2) pour revenir au fonctionnement normal.



Lors du fonctionnement de l'appareil, gardez les mains hors du bol mélangeur rotatif (ceci afin d'éviter de graves blessures) et n'insérez aucun objet même pour aider au mixage des aliments.

8. Dès que la préparation est prête, repositionnez le bouton de sélecteur de vitesse (4) sur la position « 0 » (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
9. Relevez le bras articulé (9) pour dégager les accessoires de la préparation. A l'aide de la spatule (16), raclez les éventuels excédents de préparation présents sur les accessoires.
10. Retirez le bol mélangeur rotatif de la base, extrayez le batteur du bras support (voir paragraphe « MONTAGE ») puis, procédez au retrait des accessoires en appuyant sur le bouton d'éjection des fouets/pétrins (3).



N'appuyez jamais sur le bouton d'éjection lorsque le batteur fonctionne !

Si les accessoires (fouets ou pétrins) se bloquent et ne bougent plus, cela risque d'endommager le moteur. **Arrêtez l'appareil et débranchez-le.** Relevez le bras articulé (9) pour dégager les accessoires de la préparation. Puis procédez au retrait des accessoires en appuyant sur le bouton d'éjection (3).

Note :

Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez-le reposer quelques minutes avant de l'enclencher de nouveau. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre batteur.



NETTOYAGE



Avant de nettoyer votre batteur, placez le bouton sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (Arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant.



Ne plongez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

Essuyez le bloc moteur du batteur (1), la base (10) ainsi que le bras support articulé (8) avec une éponge douce légèrement humide puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux. Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).

Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau à l'intérieur du bloc moteur par les ouvertures d'aération (6).

Lavez le **bol mélangeur** (11), les **fouets** (13) et **pétrins** (15) à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Ces pièces peuvent également être placées au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).

Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.

En cas de non-utilisation durant une longue période, rangez l'appareil à l'abri de la poussière.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 300 Watts

Alimentation : 230 - 240 V~ 50 Hz

1 batteur amovible : fonctionnement avec ou sans la base

5 vitesses + mode « TURBO »

2 fouets

2 pétrins

Base avec bras support articulé

Bol mélangeur rotatif gradué (capacité totale de 2,5 litres)

Pieds antidérapants

Temps maximum d'utilisation en continu (KB) : 10 minutes