



Notice d'utilisation

Robot Pâtissier

RP L2

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

RISQUE DE BLESSURE EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, des fermes, des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements du type chambres d'hôtes.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- 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.

- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre et facilement accessible.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement pendant l'utilisation.
- Veuillez à ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un

endroit sec.

- Veuillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.
- 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.
 Présentez-le à un centre de service après-ventes où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- 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.
- 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.).

- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.)
- N'introduisez rien dans les ouvertures d'aération situées sur le bloc moteur.
- 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.
- Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- **ATTENTION** : Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

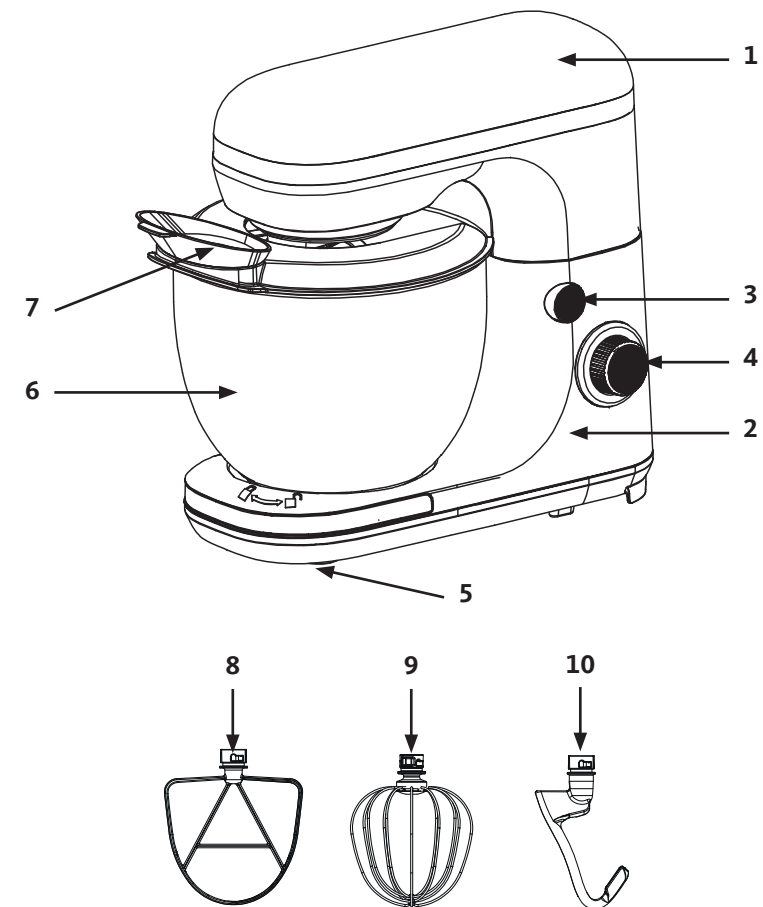
- **ATTENTION** : Pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit est à l'arrêt.
- **ATTENTION** : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes « installation » et « utilisation ».
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage et entretien » de

la notice.

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 est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (6 minutes). Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 20 minutes.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1	Bras articulé	6	Bol mélangeur
2	Bloc moteur	7	Couvercle anti-projection avec ouverture de remplissage
3	Bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé	8	Batteur plat
4	Molette marche/arrêt et de sélection de la vitesse	9	Fouet en inox
5	Pieds antidérapants (x 4)	10	Crochet pétrisseur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
 - Puissance max : 600 Watts
 - Molette de sélection 7 vitesses
 - Capacité maximum du bol inox : 5 litres
 - Pieds antidérapants
 - Range-cordon d'alimentation (situé sous l'appareil)
 - Accessoires : fouet en inox, crochet et batteur en aluminium
 - Fouet, bol mélangeur et couvercle anti-projection compatibles lave-vaisselle
- **Temps maximum d'utilisation en continu : 6 minutes**
 - **Temps de pause minimum à respecter entre 2 utilisations : 20 minutes**

CONTENU DE L'EMBALLAGE

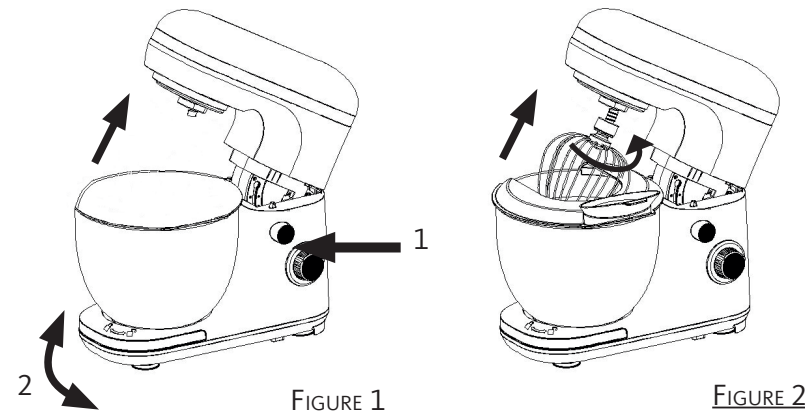
- 1 robot pâtissier
- 1 bol mélangeur en inox
- 1 fouet en inox
- 1 crochet en aluminium
- 1 batteur plat en aluminium
- 1 couvercle anti-projection
- 1 notice d'utilisation


AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Veillez à bien laver avec de l'eau chaude savonneuse tous les éléments du robot pâtissier, exceptée la partie bloc moteur/bras articulé.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les replacer sur l'appareil et de les utiliser.
5. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et Entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter.

INSTALLATION

ATTENTION ! Avant de procéder au montage/démontage, assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton sélecteur de vitesse sur la position « OFF ») et débranché de la prise de courant.



1. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé pour le relever. Maintenez le bras articulé d'une main et appuyez sur le bouton avec l'autre main (voir (1) Figure 1).
2. Placez le bol mélangeur dans son emplacement prévu sur la base et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le symbole  pour le verrouiller (voir (2) Figure 1).
3. Insérez l'accessoire souhaité (fouet, crochet ou batteur) sur la tige rotative du bras articulé (voir Figure 2). Les encoches de l'accessoire s'insèrent dans les encoches de la tige rotative. Enfoncez l'accessoire sur la tige (appuyez légèrement pour presser le ressort) puis, tournez l'accessoire d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer correctement sur la tige. Veillez à ce que l'accessoire soit fixé correctement avant d'utiliser le robot.
4. Insérez les aliments dans le bol mélangeur.
5. Maintenez le bras articulé d'une main et appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage pour abaisser le bras articulé. Vous entendez un « clic » de verrouillage lorsque le bras est verrouillé correctement.
6. Positionnez le couvercle anti-projection sur le bol mélangeur. L'assemblage du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet simplement d'éviter les éclaboussures et les projections. Le couvercle du bol mélangeur dispose d'une ouverture conçue pour ajouter des aliments dans le bol en cours d'utilisation.
7. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
8. Pour procéder au retrait de l'accessoire sur la tige, placez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » et débranchez l'appareil. Maintenez le bras articulé d'une main et appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage avec l'autre main (voir (1) Figure 1) puis, relevez le bras articulé. Pour retirer l'accessoire, pressez l'accessoire vers le haut et tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le démonter.

UTILISATION

INFORMATION À SAVOIR

L'appareil est équipé de capteurs de sécurité qui empêchent le fonctionnement de l'appareil lorsque le bras articulé est basculé en arrière avant et pendant le fonctionnement.

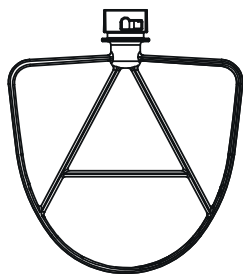
RÉGLAGE DE LA VITESSE

- Tournez le bouton sélecteur de la vitesse pour choisir une vitesse en fonction de l'accessoire choisi (reportez-vous au paragraphe « Choix de l'accessoire ») et du type de préparation.

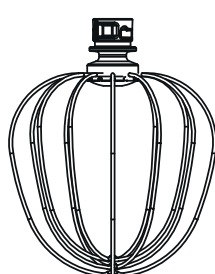


- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la vitesse.
OFF = position « arrêt »
1 = vitesse la plus lente
7 = vitesse la plus rapide
- Le robot pâtissier démarre lorsque le sélecteur de vitesse est activé.
- Pour arrêter l'appareil, placez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » (arrêt).

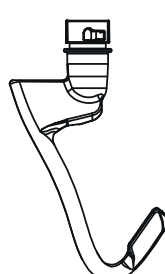
CHOIX DE L'ACCESSOIRE



Le batteur plat : il est adapté aux pâtes et préparations intermédiaires (pâte à gâteau, quatre-quart, etc.).



Le fouet : il est adapté aux pâtes et préparations légères (blancs en neige, pâte à crêpe, mousses, crème chantilly, mayonnaise, sauces, etc.).



Le crochet pétrisseur : il est adapté aux pâtes et préparations lourdes (pâte à pain, pâte à tarte, etc.).

CONSEILS D'UTILISATION

- **ATTENTION :** Veillez à ne pas surcharger l'appareil ! Risque de blessure, de projections ou de dommages en cas de surcharge !
- Ne mélangez pas plus de 500 g de farine dans le bol mélangeur (quantité maximum à ne pas dépasser avec cet appareil).
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 6 minutes en continu et veillez à faire des pauses de fonctionnement de 20 minutes minimum entre deux utilisations.
- **ATTENTION :** Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- **ATTENTION :** Pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement 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.

• FOUETTER

Accessoires utilisés : bol mélangeur, fouet, couvercle anti-projection

1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans le paragraphe « Installation » et veillez à ce que tous les accessoires soient correctement fixés sur l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse sur la position souhaitée :
 - Pour monter des blancs en neige ou préparer une crème fouettée, sélectionnez une vitesse élevée.

- Pour émulsionner une sauce ou une préparation délicate, sélectionnez une vitesse faible.

4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » (arrêt) puis, débranchez l'appareil.

- PÉTRIR / MALAXER

Accessoires utilisés : bol mélangeur, crochet pétrisseur

1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans le paragraphe « Installation » et veillez à ce que tous les accessoires soient correctement fixés sur l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse **sur la position « 1 »**.
4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » (arrêt) puis, débranchez l'appareil.

- BATTRE / MÉLANGER

Accessoires utilisés : bol mélangeur, batteur plat, couvercle anti-projection

1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans le paragraphe « Installation » et veillez à ce que tous les accessoires soient correctement fixés sur l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse **sur la position « 1 » à « 7 »**.
4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » (arrêt) puis, débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

ATTENTION !

- **Avant de nettoyer votre robot pâtissier, placez le bouton sélecteur de vitesse sur la position « OFF » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant.**
- **N'immergez jamais le bloc moteur/bras articulé, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Ne placez jamais l'appareil, le crochet et le batteur en aluminium au lave-vaisselle !**
- **N'utilisez jamais d'éponge à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.**

NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR/BRAS ARTICULÉ

- Essuyez le bloc moteur et le bras articulé 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.

NETTOYAGE DU BOL MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

1. Lavez le bol mélangeur, le couvercle anti-projection, le fouet, le crochet pétrisseur et le batteur plat avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
2. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.
3. Les pièces suivantes peuvent être placées au lave-vaisselle : bol mélangeur, couvercle anti-projection et fouet.

RANGEMENT

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

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vérifier :

- Que le cordon d'alimentation est branché sur une prise secteur reliée à la terre et que la prise est alimentée en électricité.
- Que les accessoires sont installés correctement.
- Que le bras articulé est baissé entièrement et verrouillé.
- Que le bol mélangeur n'est pas en surcharge.

Si vous ne pouvez pas résoudre votre problème, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

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.



Faites un geste écocitoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.



Sourcing & Création
21 avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq

Fabriqué en R.P.C.
Art. 8005502
Réf. RP L2