



LB3060 - LB3082 ROBOT PÂTISSIER – EASY PÂTISSERIE 2 MODE D'EMPLOI



Merci de nous avoir accordé votre confiance.

**Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel
et le conserver pour une utilisation future.**

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Placer l'appareil sur une surface lisse, plane, stable et à 10 cm minimum du mur.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports fragiles.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides.
- Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, l'entreposer dans un endroit sec.
- Mettre l'appareil hors tension avant de changer les accessoires.
- Ne pas insérer la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Ne rien insérer dans les crochets rotatifs lorsque la machine est en marche.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.



- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- 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.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé dans les environnements tels que :
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Ne pas laisser l'appareil branché sans l'utiliser.
- Examiner attentivement l'appareil et le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si l'un d'entre eux est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.
- Le cordon et l'appareil ne doivent être réparés que par notre service après-vente.
- Cet appareil est conforme aux directives réglementaires en vigueur : voir notice légale.

MISE EN SERVICE

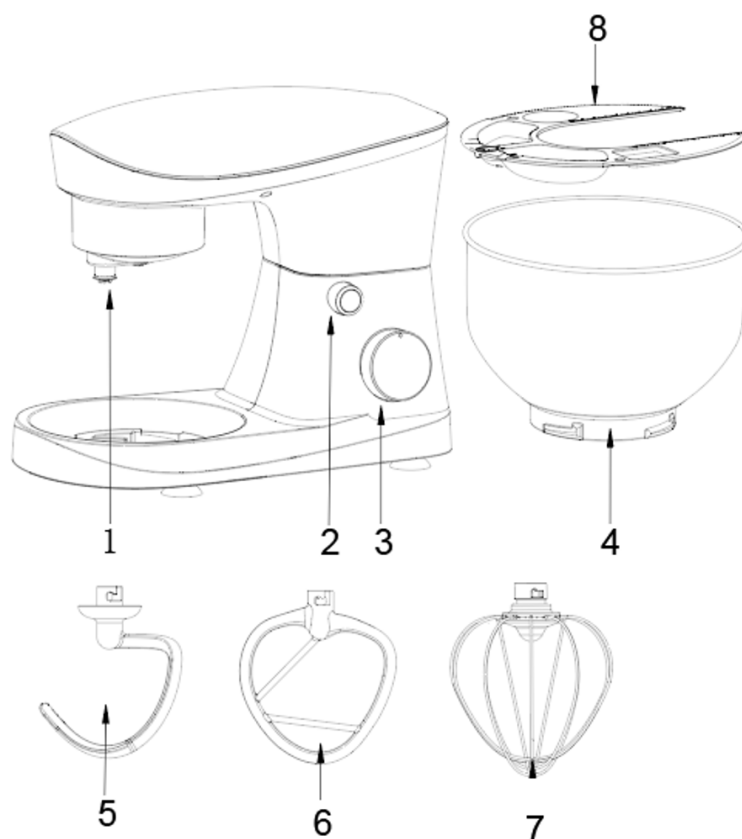
- Utilisez une prise électrique certifiée 10A ou plus. Vérifiez votre voltage de 220- 240V / 50-60Hz.
- N'utilisez pas simultanément sur la même prise d'autres appareils de forte puissance électrique.

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez le bol mélangeur et les accessoires.
- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon doux.

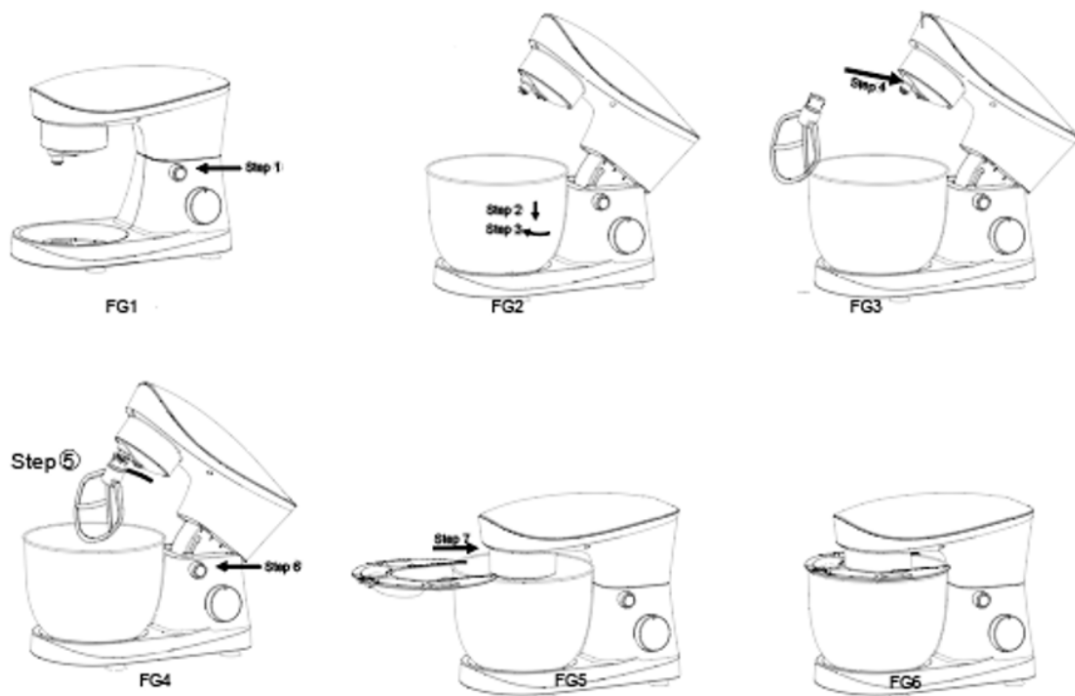
3. MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DE VOTRE EASY PÂTISSERIE 2



1	Axe du batteur	5	Crochet pétrisseur pour pétrir les pâtes épaisses
2	Bouton de contrôle de la tête	6	Batteur plat pour mélanger les pâtes fluides
3	Sélecteur de vitesse	7	Fouet à fils pour chantilly et blancs d'œufs
4	Bol en acier inoxydable 5L	8	Couvercle du bol anti-projection

UTILISATION DE VOTRE EASY PÂTISSERIE 2

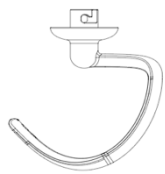
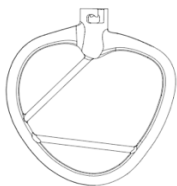
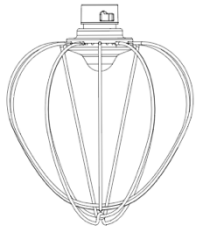


- Avant la première utilisation, lavez le bol et tous les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les.
- Pour lever la tête de l'appareil, mettez votre main sur le dessus de l'appareil et appuyez sur le bouton de contrôle de la tête. La tête se soulève automatiquement. **(FG1 & FG2)**
- Placez le bol sur le socle. Tournez-le ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille **(FG2)**
- **Remarque :** Ne dépassez jamais le poids total maximal de pâte recommandé.
- Installez maintenant l'ustensile souhaité (crochet pétrisseur, batteur plat ou fouet à fils). Pour cela, insérez l'accessoire dans l'axe du batteur en alignant la fente. Poussez vers le haut et tournez légèrement jusqu'à ce l'ustensile soit fixé. **(FG3 & FG4)**
- Appuyez de nouveau sur le bouton de contrôle de la tête jusqu'à ce que cette dernière se verrouille. **(FG4)**
- Positionnez le couvercle anti-projection sur la partie supérieure du bol. **(FG5)**
- Branchez votre robot pâtissier sur une prise secteur AC 220-240V ~ 50/60 Hz.
- Réglez la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse, de 0 à 10 vitesses.

- Commencez toujours à vitesse lente, puis augmentez progressivement selon la préparation.
- Mélangez jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
- Une fois le mélange terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » pour arrêter l'appareil.
- Pour retirer la préparation :
 - Levez la tête en actionnant à nouveau le bouton de contrôle de la tête.
 - Tournez ensuite le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
 - Retirez la pâte ou la préparation.

Sécurité importante : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoire, de retirer le bol, ou d'approcher les pièces en mouvement. Attendez l'arrêt complet du moteur avant toute manipulation

SUGGESTIONS

Accessoires	Illustrations	Vitesses	Temps (min)	Maximum	Instructions
Crochet pétrisseur		1-6	3-5	585 g de farine + 315 g d'eau	Vitesse 1 pendant 10 secondes, Vitesse 2 pendant 20 secondes, Vitesse 3 pendant 30 secondes, Vitesses 5-6 pendant 2 à 5 minutes.
Batteur plat		1-7	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	Vitesses 1 et 2 pendant 30 secondes, Vitesses 3-7 pendant plus de 2 minutes 30 secondes.
Fouet à fils		8-10	3-10	3 blancs d'œufs	Vitesses 8 à 10 pendant 3 minutes.

4. DÉPANNAGE

Problème rencontré	Causes possibles	Solutions
La machine s'arrête soudainement pendant son utilisation.	Il se peut que la machine fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine lance alors le programme de protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement.	Réinitialisez l'engrenage à « 0 », débranchez l'alimentation, attendez que la machine revienne à température ambiante avant de la redémarrer (cela prend généralement entre 15 et 30 minutes, le temps de refroidissement variant en fonction de la température ambiante).
La machine ne fonctionne pas lorsque l'on tourne le bouton de sélection des vitesses.	Vérifiez si la fiche est bien enfoncée dans la prise.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise.
	Vérifiez si le courant est coupé.	Attendez que l'appareil soit sous tension avant de l'utiliser.
	Vérifiez si le bouton de levage revient en place.	Assurez-vous que la tête est bien bloquée.
Bruit excessif lorsque la machine est en marche.	① La machine fonctionne plus bruyamment à vitesse élevée qu'à vitesse réduite. ② La quantité d'aliments mélangés est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de la machine. ③ La tension est instable. ④ Le temps de fonctionnement est trop long.	① Choisissez le bon équipement pour mélanger les aliments conformément aux recommandations du manuel. ② Réduisez le volume de mélange. ③ Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser l'appareil. ④ Si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant un moment avant de l'utiliser à nouveau.
La vitesse de la machine diminue ou est instable.	① La température ambiante est-elle basse, ce qui provoque le durcissement du lubrifiant dans la machine ? ② Les ingrédients mélangés sont-ils trop durs et en trop grande quantité, ce qui entraîne une charge excessive sur la machine ? ③ La tension électrique baisse-t-elle soudainement ?	① Retirez le bol mélangeur et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes afin de ramollir le lubrifiant dans la machine et de rétablir la stabilité de la vitesse. ② Réduisez le volume de mélange et laissez la machine fonctionner selon la charge de travail normale. ③ Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.
La machine oscille et vibre pendant le fonctionnement	① Vérifiez si le patin de la base est défectueux. ② Vérifiez si l'appareil est placé sur un plan de travail lisse et plat avant de l'utiliser.	① Changez le patin. ② Placez l'appareil sur un plan de travail lisse et plat avant de l'utiliser.
La tête ne peut pas revenir en position initiale après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol mélangeur.	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est bien en place et que le bol mélangeur est bloqué.	Tournez le couvercle antiéclaboussures et assemblez-le au bol, puis bloquer le bol.

Noircissement de la pâte constaté après utilisation.	De la poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Veuillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant utilisation.
--	---	---

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon doux.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets coupants.
- Le bol et les outils de mélange peuvent être lavés au lave-vaisselle ou nettoyés à l'eau savonneuse.

6. SERVICE APRÈS-VENTE

Les réparations et autres travaux effectués sur la machine ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé autorisé.

Pour cela, veuillez contacter un revendeur spécialisé ou le service clientèle.

Les réparations effectuées par du personnel non spécialisé entraîneront la perte de vos droits au titre de la garantie.

Attention ! Des réparations mal effectuées peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à la structure ou à la conception de l'appareil dans l'intérêt du développement technique.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Ne vous débarrassez pas de cet appareil dans les systèmes de déchets municipaux. Remettez-le à un point de recyclage et de collecte d'appareils électroniques et électriques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel de l'utilisateur et le packaging. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément au logotage de l'emballage. En choisissant de recycler, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Trouvez le point de collecte le plus proche chez votre distributeur ou auprès de votre administration locale.

