

 **GENERAL TECHNIC**

ROBOT MENAGER COMPACT

GT 9282



MODE D'EMPLOI



ZAC de La Bertraie
Route de Sablé
72270 Villaines sous Malicorne

N° Indigo 0 825 81 1000

INSTRUCTIONS DE SECURITE !

GENERALITES

Veillez lire avec attention les directives de sécurité avant la mise en service.

Conservez toujours le mode d'emploi à portée de main.

Si vous donnez cet appareil à une tierce personne, veillez à donner également ce mode d'emploi.

Respectez les avertissements indiqués sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsqu'ils utilisent des appareils électriques.

Veillez à toujours retirer la prise lorsque vous envisagez de ne pas utiliser l'appareil pour une période relativement longue et / ou lors du montage ou démontage d'accessoires.

L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité ne permettant la mise en circuit de l'appareil que lorsque le bol de travail et son couvercle et le bol mixeur ou le couvercle de protection sont positionnés et encliquetés correctement (voir marquages).

Le couteau universel est très coupant. Veillez à ne le prendre que par la poignée (danger de blessure).

Pour sa conservation en dehors de l'appareil, utilisez son couvercle de protection.

N'utilisez jamais le mixeur et le bol de travail en même temps.

Evitez tout contact avec des pièces en mouvement !

N'ouvrez le bol de travail ou le bol mixeur que lorsque le moteur est complètement arrêté.

Utilisez le poussoir contenu dans le set de livraison pour pousser les aliments à couper à travers le tube du couvercle; jamais les doigts ni aucun autre objet !

Ne préparez que des quantités domestiques moyennes.

Ne travaillez JAMAIS d'aliments bouillants !

Afin d'éviter tout danger, veillez à n'utiliser l'appareil qu'aux fins indiquées.

CONDITIONS AMBIANTES

Protégez l'appareil de l'humidité.

Evitez l'introduction de corps étrangers et de liquides dans l'appareil.

N'exposez pas l'appareil à des gouttes d'eau ni à des éclaboussures.

Placez l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.

Evitez les sources de chaleur externes comme les radiateurs ou les cuisinières au gaz ou électriques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide!

Lavez le boîtier seulement avec un chiffon humide.

Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez uniquement de l'eau chaude et du savon de vaisselle habituel.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Ne branchez le câble d'alimentation que sur une prise électrique 230V AC ~ 50Hz facilement accessible.

N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

PANNES

En cas de détérioration du câble d'alimentation ou de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche en la retirant de la prise de réseau.

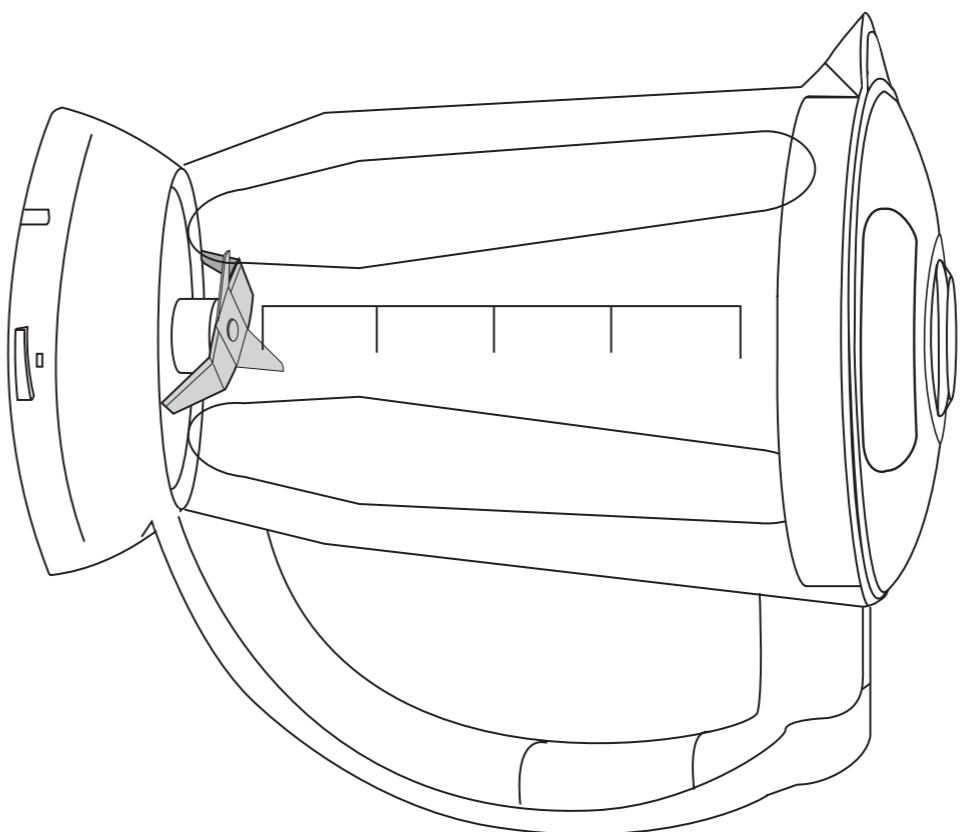
Si le câble d'alimentation de l'appareil vient à être endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un autre atelier spécialisé afin d'éviter tout danger.

N'essayez jamais d'ouvrir et/ou de réparer l'appareil vous-mêmes. Adressez-vous à notre service après-vente ou à un atelier spécialisé.

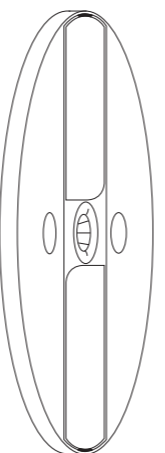
TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité	Page 2
Accessoires joints	Page 4-5
Montage et raccordement	Page 6
Avant la première utilisation	Page 6
Le couteau universel	Page 6
Le crochet pétrisseur	Page 7
Les éléments de coupe et de râpage	Page 8
Le bol mixeur	Page 9
Exemples d'utilisation	Page 10
Nettoyage et entretien	Page 11
Caractéristiques techniques	Page 11

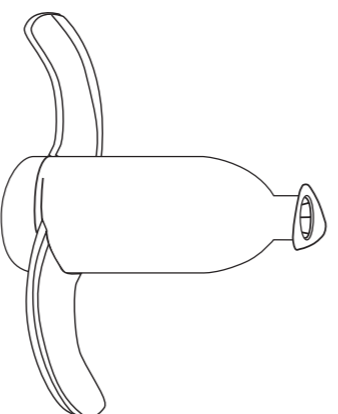
Accessoires joints :



Bol mixeur
Pour hacher, réduire en purée et mélanger



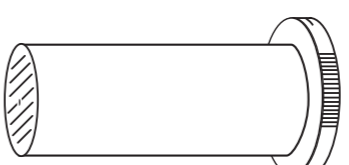
Disque support pour lames



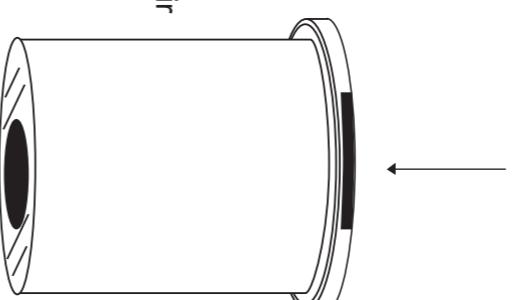
Couteau universel pour battre, pétrir et hacher



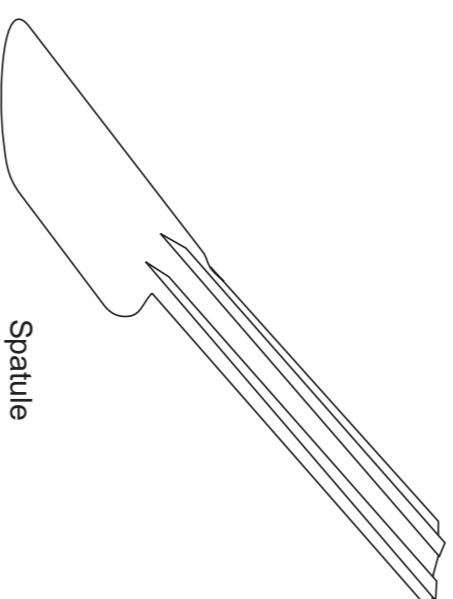
Le cache de protection



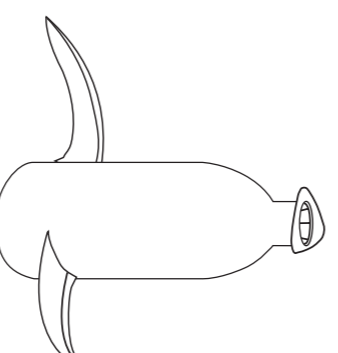
Récipient gradué



Poussoir



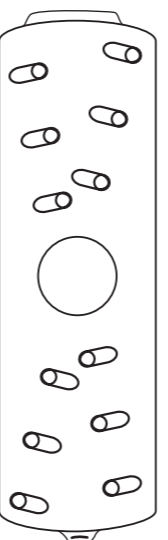
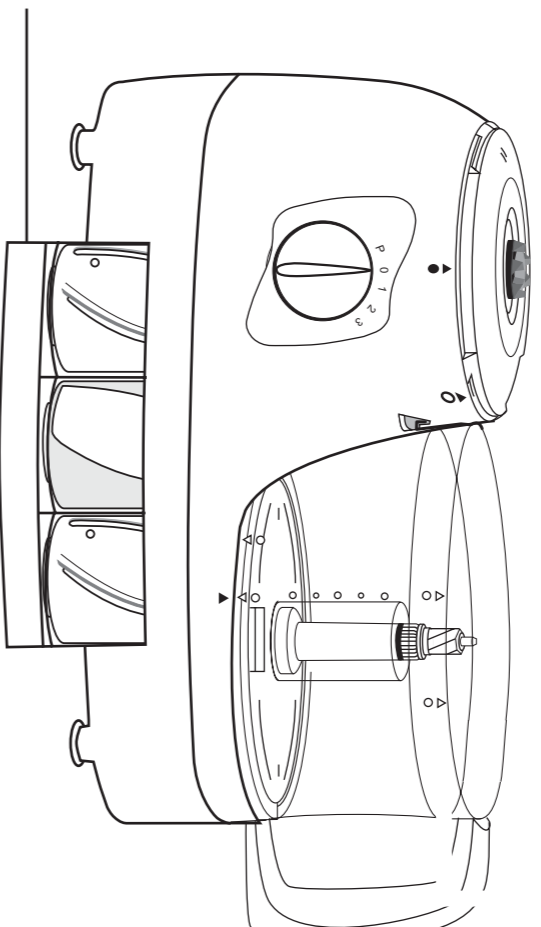
Spatule



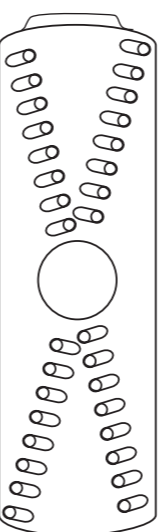
Crochet pétrisseur pour battre et mélanger

Éléments coupe et de râpage

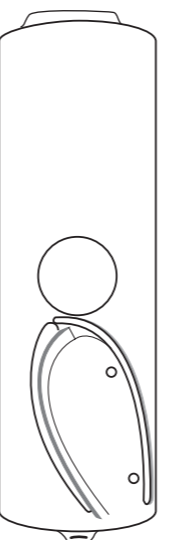
Les éléments de coupe / râpage se trouvent dans le tiroir d'accessoires dans le socle du robot ménager. Sortez complètement le tiroir d'accessoires en maintenant le socle et prenez l'élément voulu du compartiment supérieur ou inférieur.



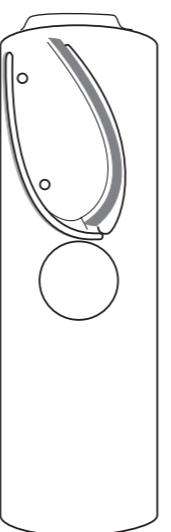
Pour émincer grossièrement



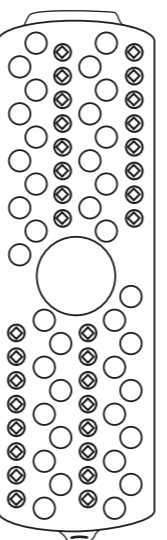
Pour émincer finement



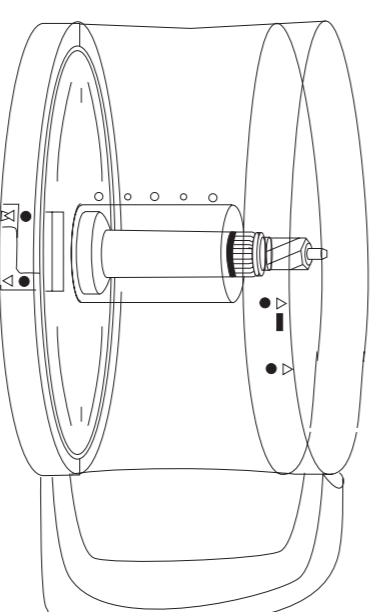
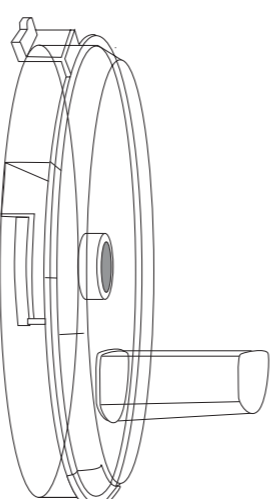
Pour couper finement



Pour couper grossièrement



Pour râper



Bol de travail

Montage et raccordement

Placez le robot ménager sur une surface de travail plane et sèche. Il doit être placé à proximité d'une prise de courant accessible facilement de 230V ~ 50Hz.

Avant la première utilisation

Nettoyez tous les accessoires, bol de travail, couvercle et poussoir compris, dans de l'eau chaude et savonneuse avant la première utilisation.



Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Faites particulièrement attention au couteau universel et aux éléments de coupe et de râpage, ceux-ci sont très coupants (danger de blessures).

Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se développer. Celle-ci disparaît très rapidement et n'est pas nocive pour la santé.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si l'appareil s'arrêtait en cours d'utilisation, mettez l'interrupteur en position " 0 ". L'appareil aura refroidi après environ 15 minutes et sera à nouveau prêt à l'emploi.

Le couteau universel

Le couteau universel permet de battre, pétrir et hacher différents aliments.

Attention : Les lames sont très aiguisées !

Positionnez le bol de travail et encliquez-le en le faisant pivoter (voir marquages).

Fixez le couteau universel sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce que celui-ci s'ajuste correctement.

Vous pouvez alors verser les aliments dans le bol de travail .

Pour préparer une pâte, nous vous conseillons de commencer avec les ingrédients secs (farine, sucre, notamment), puis d'ajouter les autres ingrédients (œufs, graisse, lait, notamment).

Enfin, positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquez-le en le faisant pivoter (voir marquages).

Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).

Lorsque la pâte est prête, mettez le robot ménager à l'arrêt (0).

Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir en le faisant pivoter.

Retirez le couteau universel avec précaution.

Retirez le bol de travail en le faisant pivoter et transvidez la pâte à l'aide de la spatule pour le reste de sa préparation.

Le crochet de pétrissage

Le crochet de pétrissage permet de battre et pétrir différentes pâtes de cuisines et pâtes à pain.

Positionnez le bol de travail et encliquez-le en le faisant pivoter (voir marquages).

Fixez le crochet de pétrissage sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce que celui-ci s'ajuste correctement.

Vous pouvez alors verser les aliments dans le bol de travail.

Pour préparer une pâte, nous vous conseillons de commencer avec les ingrédients secs (farine, sucre, notamment), puis d'ajouter les autres ingrédients (œufs, graisse, lait, notamment).

Enfin, positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquez-le en le faisant pivoter (voir marquages).

Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).

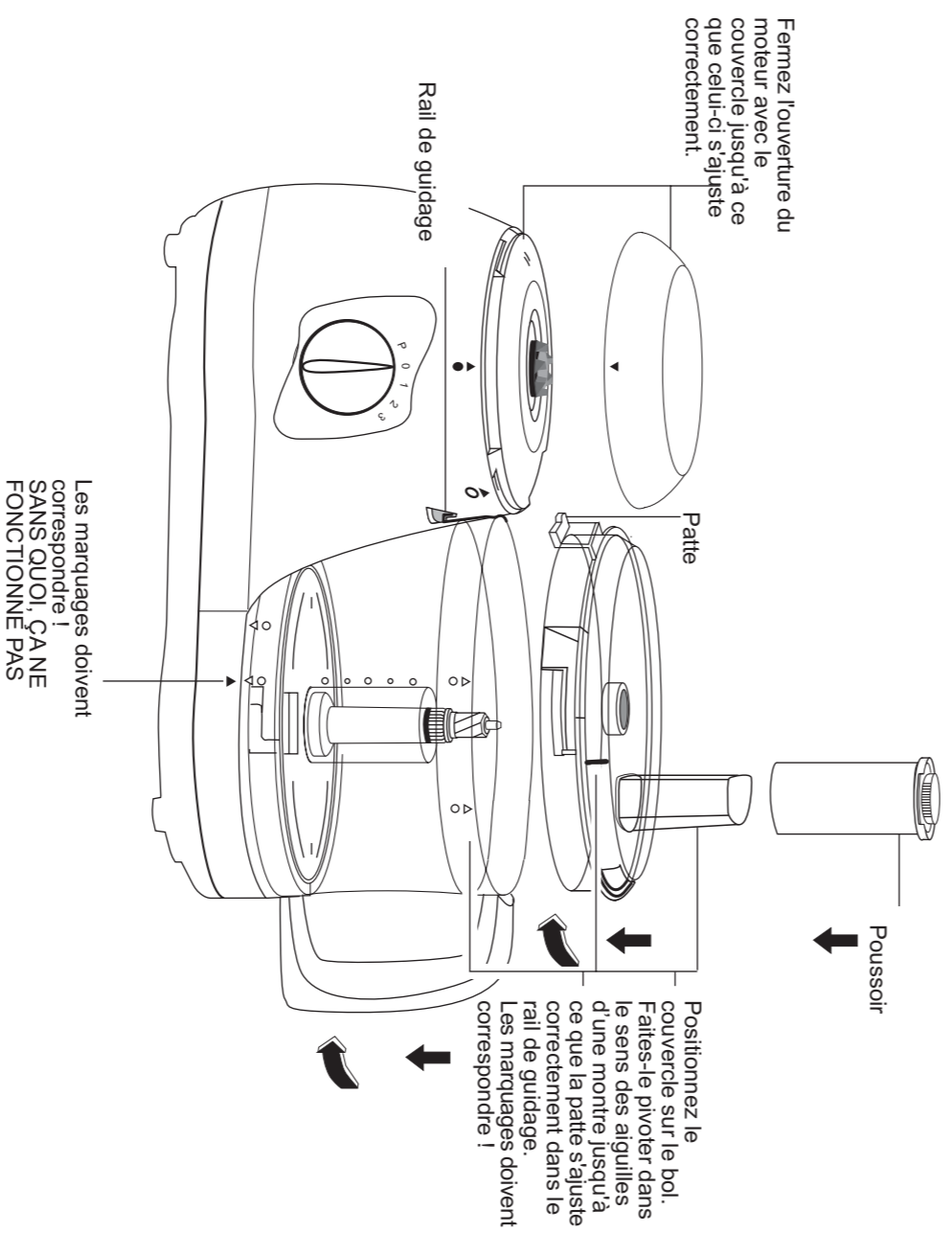
Lorsque la pâte est prête, mettez le robot ménager à l'arrêt (0).

Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir en le faisant pivoter.

Retirez le crochet de pétrissage avec précaution.

Débloquez le bol de travail en le faisant pivoter.

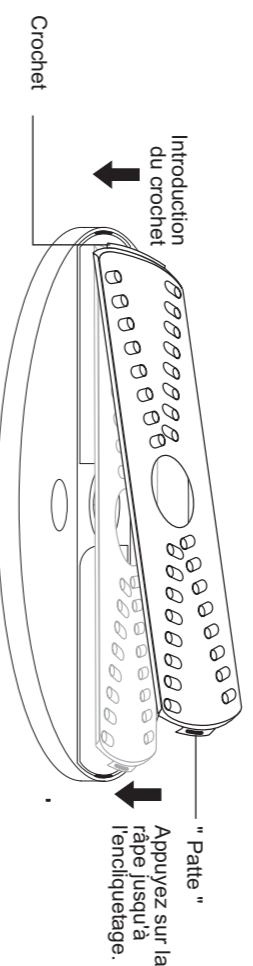
Transvasez la pâte à l'aide de la spatule pour le reste de sa préparation.



Les éléments de coupe et de râpage

Les éléments de coupe et de râpage permettent de préparer les légumes les plus divers, des pommes de terre et des fruits.

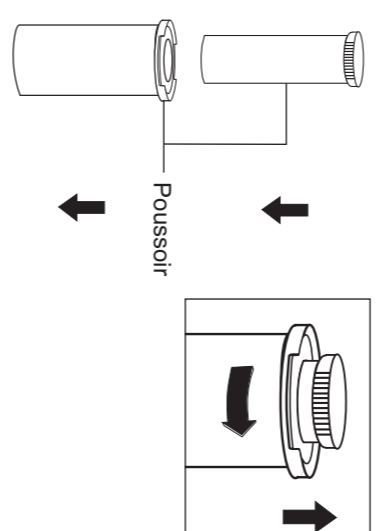
Sélectionnez l'élément de coupe / râpage nécessaire. Faites attention aux extrémités des plaques : d'un côté un crochet, de l'autre une " patte ". Fixez la râpe sur le disque en commençant par introduire le crochet. Appuyez ensuite sur le côté muni de la " patte " jusqu'à l'encliquetage pour que la râpe soit fixée sur le disque.



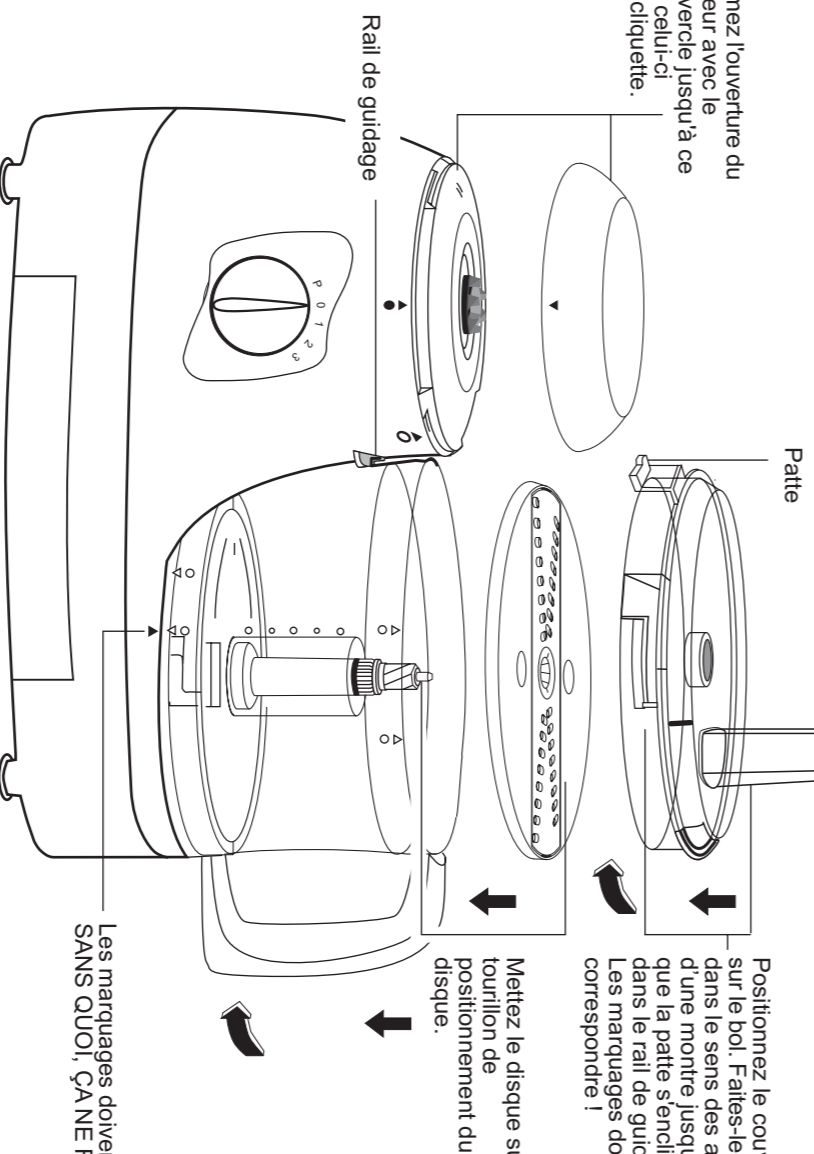
Positionnez le bol de travail et encliquetez-le en le faisant pivoter (respectez les marquages). Placez au préalable le disque muni de la râpe sur l'axe d'entraînement

Des aliments très colorants (comme les carottes) peuvent déteindre sur le plastique. Cette coloration n'est pas dangereuse.

Positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquetez-le en le faisant pivoter (respectez les marquages). Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).
Introduisez les ingrédients voulus dans le bol de travail uniquement à l'aide du poussoir



Fermez l'ouverture du moteur avec le couvercle jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette.



Positionnez le couvercle sur le bol. Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la patte s'encliquette dans le rail de guidage. Les marquages doivent correspondre !

Mettez le disque sur le tournillon de positionnement du disque.

Les marquages doivent correspondre ! SANS QUOI, ÇA NE FONCTIONNE PAS

N'introduisez jamais d'ingrédients avec les doigts ni avec aucun autre objet !

Dès que vous avez terminé la préparation ou que le bol de travail est plein, mettez le robot ménager hors circuit (0).

Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir (faire pivoter le couvercle et tirer).

Retirez alors le disque avec précaution.

Vous pouvez alors retirer le bol de travail en le faisant pivoter et transvider les ingrédients pour continuer leur préparation.

Le bol mixeur

Le bol mixeur permet de préparer rapidement les mélanges plus divers, comme des crèmes, des milk-shakes et des soupes.

Positionnez d'abord le bol de travail et encliquez-le en le faisant pivoter (voir marquages).

Positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquez-le également en le faisant pivoter (voir marquages).

Enlevez le couvercle de protection se trouvant sur le boîtier du moteur en le faisant pivoter.

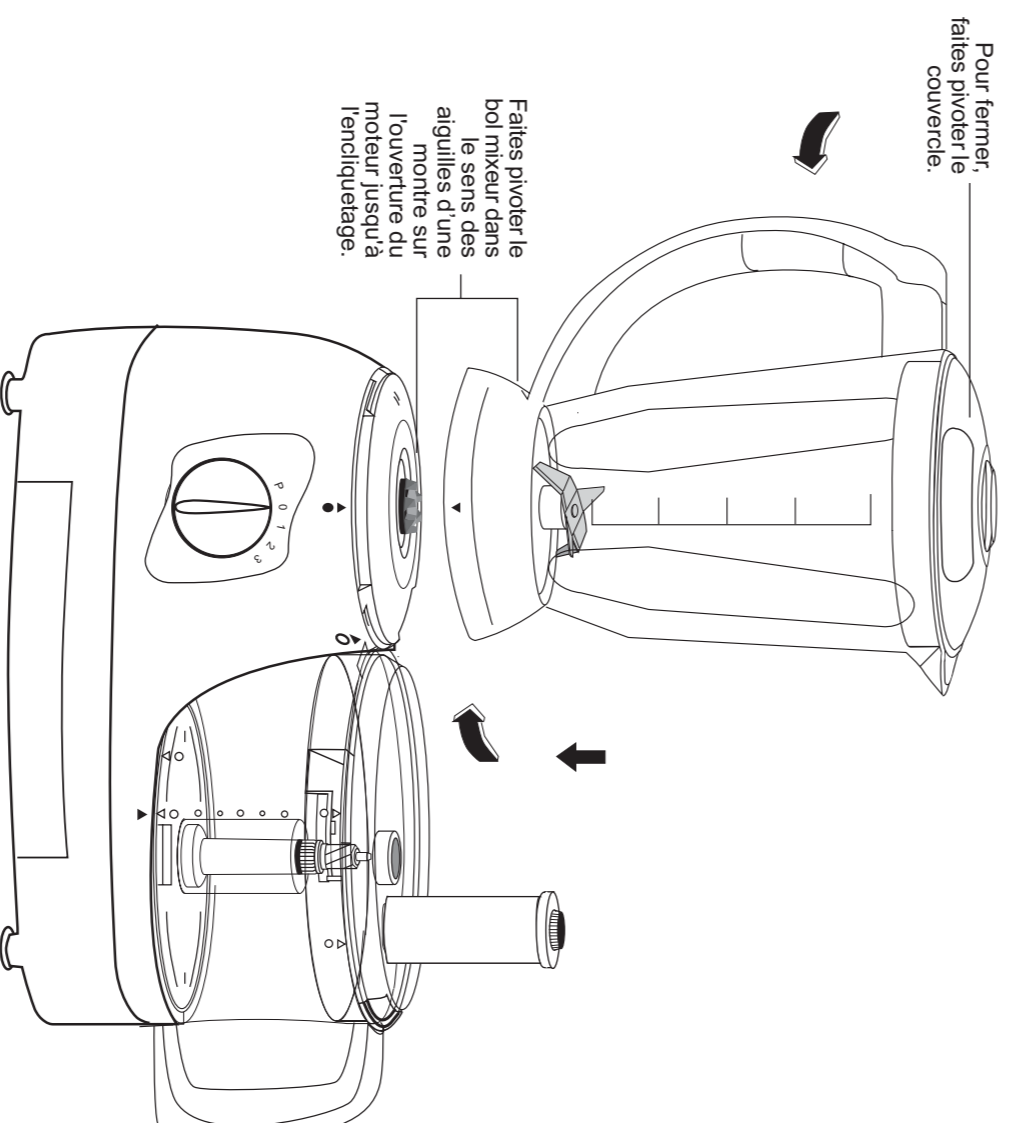
Positionnez alors le bol mixeur sur le boîtier du moteur et faites-le pivoter jusqu'à ce que les marquages (repère et point) correspondent.

Introduisez les ingrédients voulus dans le bol mixeur (pas plus que la quantité max. autorisée).

Fixez le couvercle du bol mixeur (en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et mettez le robot ménager sous tension à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10). L'ouverture du couvercle vous permet aussi d'introduire des ingrédients avec précaution en cours de mixage.

Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.

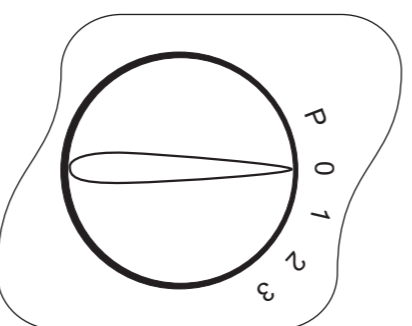
Dès que le moteur est totalement arrêté, vous pouvez enlever le bol mixeur et transverser le contenu dans un récipient approprié (cruche, carafe ou plat).



Exemples d'utilisation

	Quantité conseillée*	Vitesse conseillée	Accessoires	Durée d'utilisation
Préparation de pâte : Pâte battue Pâte pétrie Pâte levée	250 g de farine*	3	crochet pétrisseur	environ 60 sec.
	200 g de farine*	2	crochet pétrisseur	environ 30 sec.
	500 g de farine*	2	crochet pétrisseur	environ 40 sec.
Réduire en purée : Légumes crus et cuits		2 - 3	couteau universel mixeur	environ 30 sec.
Mixer : Milk-shake		1 - 2	mixeur	environ 30 sec.
Hacher : Viande (crue) (couper en cubes auparavant) Noix		3	couteau universel	environ 20 sec.
Couper, émincer, râper : Ingrédients crus (par exemple carottes, concombres, oignons, pommesde terre, notamment)		2 - 3	disque de coupe, éminçage ou râpage	environ 2 min.

* Les indications ont pour base des recettes de base. Veuillez à ne pas dépasser la quantité maximale d'ingrédients dans le bol de travail lorsque vous ajoutez des ingrédients !



**Position de l'interrupteur P
(Mode d'utilisation par
impulsions)**

Position de l'interrupteur	P	Maintenez l'interrupteur en position; dès que vous le relâchez, celui-ci passe en position 0.
Position de l'interrupteur	0	Arrêt
Position de l'interrupteur	1	Vitesse minimale
Position de l'interrupteur	2	Vitesse moyenne
Position de l'interrupteur	3	Vitesse maximale

Nettoyage et entretien

Mettez l'appareil hors circuit et retirez la fiche de la prise. Retirez ensuite tous les accessoires et nettoyez le boîtier du robot ménager avec un chiffon humide.

Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau !

Nettoyez toutes les pièces des accessoires ayant été en contact avec des aliments, immédiatement après l'utilisation dans de l'eau chaude et savonneuse.



Attention ! Les lames du couteau universel et les disques de coupe et de râpage sont très aiguisés !

Caractéristiques techniques

Tension nominale: 230 V ~ 50 Hz

Puissance nominale: 700 W

Sous réserve de modifications techniques !