



MARQUE: HARPER
REFERENCE: AK45 SILVER
CODIC: 4046889



NOTICE



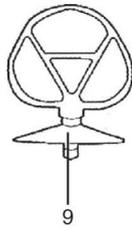
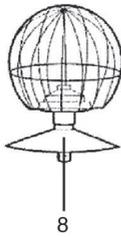
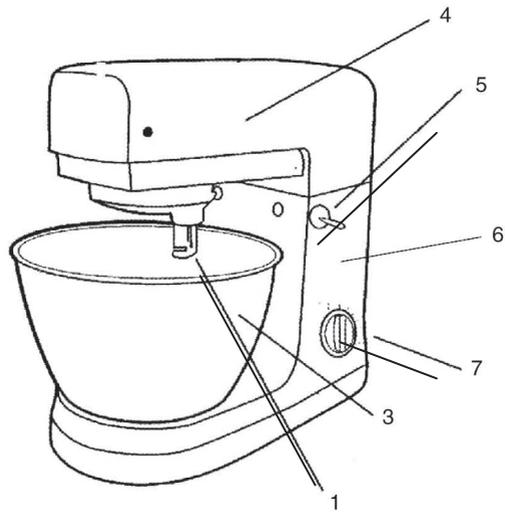
MANUEL D'UTILISATION ROBOT BOULANGER



AK45

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois.
- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
- Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Liste des différents éléments de commande

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Axe d'entraînement | 6 | Bloc moteur |
| 2 | Crochet à pétrin | 7 | Variateur de fonctions |
| 3 | Bol mélangeur | | |
| 4 | Bras | 8 | Fouets à blancs en neige |
| 5 | Levier pour baisser/lever le bras | 9 | Fouets mélangeurs |

Utilisation

F

1. Placez le bol mélangeur sur la fixation et tournez le bol vers LOCK jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
2. Pour lever le levier, enfoncez le levier (5) dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
3. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe, en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol.
Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 0.75 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du levier (5).
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 220-240V ~ 50/60Hz en bon état de fonctionnement.
7. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et MAX.(selon lapâte).

Réglage des positions et utilisation de la machine pour une pâte de 0.75 kg max.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-3	pétrins	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
4-7	fouets mélangeurs	Pâtes moyennement épaisses (par ex. à crêpes ou à gâteaux)
8-MAX	fouets à blancs en neige	Pâtes légères (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)

Au bout de fonctionnement continu de 10 min, la machine s'arrête automatiquement. Remettez le variateur de vitesse à 0.

Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

1. Tournez le bouton (7) à nouveau sur la position « 0 » après avoir fini de pétrir ou mélanger, dès que la pâte ou une boule de pâte est formée. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Après avoir enfoncé le levier (5), le bras se soulève.
3. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
4. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers la gauche.
5. Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Entretien ».

Entretien

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
2. Utilisez un torchon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
3. N'utilisez en aucun cas de détergent corrosif ou abrasif.
4. Vous pouvez laver les pièces salies par la pâte (accessoire à pétrir et bol mélangeur) normalement à l'eau savonneuse.

Recettes conseillées

Pâte à gâteaux (recette de base)

Positions 3-4

Ingrédients:

250 g de beurre ramolli ou margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine avec le reste des ingrédients dans le bol, mélangez à l'aide du fouet mélangeur pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four : piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2

Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°,
four au gaz: positions 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin

Positions 1-2

Ingrédients:

500-550 g de farine, 50 g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cube de levure de boulanger (40g), 100 g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel.
Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:

Laissez les graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol mélangeur. Emiettez la levure au dessus du bol. Versez le fromage blanc puis mélanger à l'aide du pétrin sur la position 2. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol.

Pétrissez sur la position 1, passez ensuite sur la position 2 et mélangez encore pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2

Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220°
(préchauffage 5 minutes), four au gaz: positions 2-3

Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat**Positions 5-6****Ingrédients:**

200 ml de crème fleurette, 150 g de chocolat noir, 3 œufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de cognac ou rhum, feuilles de chocolat.

Préparation:

Mélangez la crème dans le bol à l'aide des fouets à blancs en neige jusqu'à ce que la crème soit ferme. Retirez du bol et mettez au frais.

Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à micro-ondes 3 minutes à 600 W. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à blancs en neige sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez sur la position 5-6. Conservez une partie de la crème pour la décoration. Versez le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélangez légèrement à l'aide de la fonction Pulse. Garnissez la crème au chocolat. Servez frais.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Caractéristiques techniques:

Modèle: AK45

Tension d'utilisation: 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance: 600W Max.

Poids Net: 4.8kg

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

