

7. Press the rise knob button and lower the robot's head until it snaps into place (Fig 6).



FIG 6

8. Insert the power plug and switch in the " P " for short usage or set the operating switch to the desired position 1-2 for longer usage.

9- Turn the operating switch in the "0" setting to make off the appliance.

To mix or knead dough

- 1- The dough hook should be used.
- 2- Suggestion flour and water. Maximum quantity of mixture is 2 kg.
- 3- From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, afterwards speed 3 for about 3 min.

Whipping egg whites or cream

- 1- The egg whisk should be used.
- 2- Switch on speed 5 to speed 6, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the egg, until stiff.
- 3- For whipping cream, whip 250 ml fresh cream at speed 5 to 6 for about 5 min.
- 4- Ensure that the maximum quantity is not exceeded.

Mixing shakes, cocktails or other liquids

- 1- The mixer beater should be used.
- 2- Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 4 for about 4 min.
- 3- Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.

CARE AND CLEANING

- 1- Before cleaning, please ensure that the switch is at the "0" position and the plu has been disconnected from the socket.
- 2- After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
- 3- To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
- 4- When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use any abrasive detergents or alcohol.
- 5- To clean the device, never submerge it in water.
- 6- The dough beater, egg whisk and mixer blade are not dishwasher safe.
PS : The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid.
- 7- The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

Look-In[®]

by LAMACOM

Découvrez nos produits sur
www.lamacom.ma

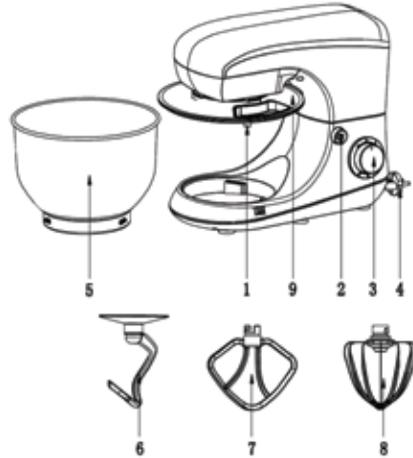
MANUEL D'UTILISATION ROBOT PATISSIER 6 VITESSES

INSTRUCTION MANUAL 6 SPEED PASTRY ROBOT



SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE

1. Logement des accessoires
2. Bouton de blocage / déblocage tête du robot
3. Bouton marche/arrêt/régulateur de vitesse
4. Câble d'alimentation
5. Bol inox 5,5 litres
6. Crochet pétrisseur
7. Batteur
8. Fouet
9. Couvercle transparent



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension/Puissance : 220-240 - 800
Capacité bol : 5,5 litres

CONSIGNES DE SECURITÉ

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Avant la première utilisation , s'assurer que la source d'alimentation correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui qui lui est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface plane et dure.
- Placer l'appareil près d'une source d'alimentation.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou près des sources de chaleur (plaque de cuisine, four ...).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil, ou des enfants, mais seulement sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- The motor must always be switched off in the "0" setting before the pastry robot is connected.
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- Do not use the device when the head is lifted up.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Never operate empty and without supervision.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop
- Always hold the plug to remove it, but never pull the cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions / safety notes.

HoW TO USE ...

- 1- All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (see care and cleaning).
- 2- Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe.
- 3- Make sure the on / off button is in the "0" position.

- 4- Open the upper housing cover using the rise knob (Fig.1 and Fig.2).



- 5- Place the transparent cover into place. Then place the bowl with ingredients on the base and turn in clockwise position to locked it (fig. 3)

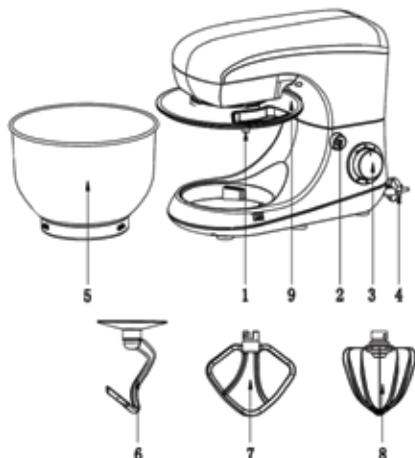


6. Fix the dough blade or the eggs whisk or the mixer blades on the blade connect and rotate anticlockwise until it engages firmly. (fig.4 - fig.5)



PRODUCT DESCRIPTION AND SKETCH

1. Output shaft
2. Rise knob
3. Speed knob
4. Power cord
5. Mixing bowl
6. Dough hook
7. Beater
8. Wisk
9. Pot cover



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension / Frequency : 220-240 - 800W
Bowl capacity : 5 ,5 litres

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the stand mixer for the first time.
- Make sure that the power supply meets the voltage marked on the label before power on the appliance.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc), a radiator, an oven or some other heat source.
- This is not a toy ! keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.
- Careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque de chocs électriques.
- Ne pas plier ou laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord de la surface où il repose.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant toute manipulation (montage et démontage des accessoires), après chaque utilisation et avant nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le bouton marche/arrêt est sur la position "0"
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil ...).
- Ne pas mettre en marche l'appareil si la tête est levée.
- Ne jamais toucher les pièces en mouvement.
- Ne pas laisser l'appareil à marche sans surveillance.
- Cet appareil ne doit être réparé que par des agents autorisés pour identification du problème et réparation.
- Tenir toujours la prise, éviter de la tirer pour ne pas l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

CONSEILS DE MISE EN MARCHÉ ET D'UTILISATION

- 1- Avant la première utilisation, nettoyer tous les accessoires (voir conseils d'entretien).
- 2- Préparer les ingrédients selon la recette.
- 3- S'assurer que le bouton marche/arrêt est sur la position "0".
- 4- Appuyer sur le bouton de déblocage et lever la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position (fig.1 et fig.2)

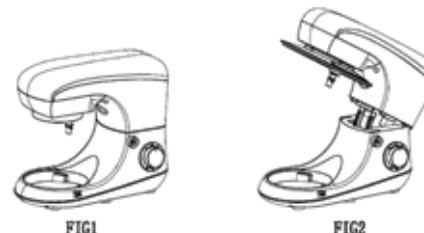


FIG1

FIG2

- 5- Insérer le couvercle transparent dans son logement , puis placer le bol rempli des ingrédients sur le socle et tourner vers le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (fig.3)



- 6- Insérer le crochet pétrisseur (ou un autre accessoire selon besoin) dans son logement et tourner vers le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à fixation (fig.4 et fig.5)



- 7- Appuyer sur le bouton de déblocage et abaisser la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position (fig.6)



- 8- Brancher l'appareil, puis positionner le sélecteur sur la vitesse désirée. Sélectionner la touche "P" (pulse) pour les courtes impulsions.
9- Pour arrêter l'appareil, sélectionner la position "0" , puis débrancher l'appareil

Pour mélanger ou pétrir la pâte

1. Placer le crochet pétrisseur dans son logement.

2. Mélanger la farine -(sans dépasser la quantité maximale (2kg) - avec de l'eau.
3. Sélectionner la vitesse 1 pour une durée de 20s, puis sélectionner la vitesse 2 pour la même durée, après, sélectionner la vitesse 3 pour une durée de 3 min.

Pour monter le blanc d'œufs et la crème fraîche

1. Placer le fouet dans son logement.
2. Pour monter le blanc d'œuf, sélectionner la vitesse de 4 à 6 pour une durée de 4 min continue.
3. Pour monter la crème fraîche, battre 250 ml de crème fraîche à une vitesse de 4 à 6 pour une durée de 5 min continue.
4. Ne pas dépasser la quantité maximale (250 ml).

Pour mélanger les cocktails et tout autre liquide

1. Placer le batteur dans son logement.
2. Sélectionner la vitesse de 1 à 6 pour mélanger les ingrédients selon la recette pendant 4 min
3. Ne pas dépasser la quantité maximale

CONSEILS D'ENTRETIEN

Avant nettoyage de l'appareil :

1. S'assurer que le bouton régulateur de vitesse est sur la position "0" et débrancher l'appareil
2. Après chaque utilisation, laisser l'appareil refroidir avant de procéder au nettoyage.
3. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide.
4. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.
5. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour ne pas l'endommager.
6. Laver les accessoires avec de l'eau tiède et savonneuse.
NB : Ne pas laver les accessoires dans le lave-vaisselle.
7. Laver le bol avec de l'eau tiède et savonneuse, il peut être lavé au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.