

  
HappyCook

**ROBOT PÂTISSIER**



**RP02**

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- LIRE IMPÉRATIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. IL COMPORTE DES INFORMATIONS IMPORTANTES. DANS LE CAS OÙ VOUS CÉDEZ CET APPAREIL À UN TIERS, N'OUBLIEZ PAS DE FOURNIR CETTE NOTICE AVEC L'APPAREIL.
- CET APPAREIL EST 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;
  - L'UTILISATION PAR LES CLIENTS DES HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS À CARACTÈRE RÉSIDENTIEL;
  - DES ENVIRONNEMENTS DU TYPE CHAMBRES D'HÔTES.
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR LES ENFANTS. CONSERVER L'APPAREIL ET SON CÂBLE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU DONT L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES NE SONT PAS SUFFISANTES, À CONDITION QU'ILS BÉNÉFICIENT D'UNE SURVEILLANCE OU QU'ILS AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET EN COMPRENNENT BIEN LES DANGERS POTENTIELS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UN JOUET. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES ENFANTS.

- TOUJOURS DÉCONNECTER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION SI ON LE LAISSE SANS SURVEILLANCE ET AVANT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LE SOCLE FOURNI.
- AVERTISSEMENT : RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL !
- DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LA MANIPULATION DES COUTEAUX AFFÛTÉS, LORSQU'ON VIDE LE BOL ET LORS DU NETTOYAGE.
- METTRE L'APPAREIL À L'ARRÊT ET LE DÉCONNECTER DE L'ALIMENTATION AVANT DE CHANGER LES ACCESSOIRES OU D'APPROCHER LES PARTIES QUI SONT MOBILES LORS DU FONCTIONNEMENT.
- SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU DES PERSONNES COMPÉTENTES DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE VITESSE POUR LES ACCESSOIRES, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **MISE EN SERVICE ET UTILISATION** ».

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN**

- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL POUR COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, DÉBRANCHEZ ET LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL COMPLÈTEMENT.
- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, SON FIL ÉLECTRIQUE ET SA PRISE DE COURANT DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.
- IL EST CONSEILLÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE.
- EN CE QUI CONCERNE LES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA MANIÈRE DE NETTOYER LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ».

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL**



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

## MISE EN GARDE

- APRÈS AVOIR DEBALLÉ VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS D'ABORD QU'IL N'A PAS ÉTÉ ABIMÉ. SI VOUS AVEZ UN DOUTE, N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL, ET CONSULTEZ UNE PERSONNE COMPÉTENTE.
- N'UTILISEZ JAMAIS D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES D'UN AUTRE FABRICANT. L'UTILISATION DE CE TYPE D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ S'IL A CHUTÉ, S'IL PRÉSENTE DES DOMMAGES APPARENTS, S'IL FUIT OU PRÉSENTE DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.
- DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE PRODUIT EN CAS DE LONGUE PÉRIODE SANS UTILISATION.
- ENLEVEZ BIEN TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE, ET NE LAISSEZ PAS LES ÉLÉMENTS TELS QUE LES SACS PLASTIQUES, DU POLYSTYRÈNE OU DES ÉLASTIQUES À PORTÉE DES ENFANTS. CES ÉLÉMENTS POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX POUR EUX.
- APRÈS DÉBALLAGE DE L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS DE POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE NE CRAIGNANT PAS LA CHALEUR. VÉRIFIEZ QUE VOUS LAISSEZ UNE LIBRE CIRCULATION DE L'AIR TOUT AUTOUR DE VOTRE APPAREIL. RESPECTEZ ENTRE L'APPAREIL ET TOUT PLAN MURAL, UNE DISTANCE DE 50CM VERS LE HAUT ET DE 20CM SUR LES COTÉS.
- TENEZ L'APPAREIL ET SON CORDON HORS DE PORTÉE DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UNE PRISE RELIÉE À LA TERRE.

- PRENEZ TOUTES LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉVITER QU'UNE PERSONNE NE SE PRENNE LES PIEDS DANS LE CÂBLE.
- NE PAS UTILISER DE RALLONGE POUR CONNECTER L'APPAREIL AU RESEAU.
- NE LE METTEZ PAS SUR D'AUTRES APPAREILS.
- POUR VOTRE SECURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE JAMAIS LAISSER VOTRE APPAREIL DANS UN ENDROIT EXPOSÉ AUX INTEMPÉRIES ET A L'HUMIDITÉ.
- NE LAISSEZ PAS VOTRE APPAREIL BRANCHÉ SANS L'UTILISER.
- NE BRANCHEZ PAS LE PRODUIT ET N'APPUYEZ PAS SUR LES BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE SI VOS MAINS SONT MOUILLÉES. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL LES PIEDS NUS OU MOUILLÉS.
- PENDANT SON FONCTIONNEMENT, ÉVITEZ DE DÉPLACER L'APPAREIL.
- EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE VITESSE POUR LES ACCESSOIRES, RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHE CI-APRÈS DE LA NOTICE DONNÉE DANS LA SECTION « **MISE EN SERVICE ET UTILISATION** ».

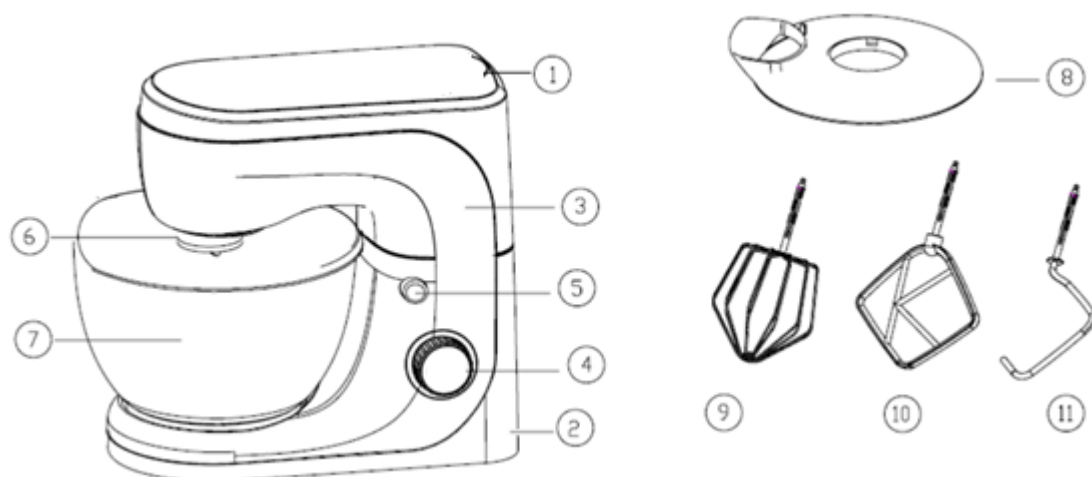
## **NORMES DE SÉCURITÉ**

CET APPAREIL EST CONFORME AUX DIRECTIVES ET NORMES EN VIGUEURS.

## SOMMAIRE

DESCRIPTION.....	1
MISE EN SERVICE ET UTILISATION.....	2
Mise en service .....	2
Utiliser votre appareil .....	2
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	6
INFORMATION TECHNIQUE .....	7

# DESCRIPTION



N°	Nom	Mise au lave-vaisselle	N°	Nom	Mise au lave-vaisselle
1	Corps de l'appareil	Non	7	Bol mélangeur	Oui
2	Base de l'appareil	Non	8	Couvercle anti-projections	Oui
3	Bras de l'appareil	Non	9	Fouet	Oui
4	Variateur de vitesses	Non	10	Batteur plat	Oui
5	Loquet de verrouillage et déverrouillage du bras de l'appareil	Non	11	Crochet pétrin	Oui
6	Orifice connecteur	Non			

# MISE EN SERVICE ET UTILISATION

## Mise en service

Déballez l'appareil et les accessoires de son emballage, assurez-vous que l'appareil n'a subi aucun dommage et qu'il ne soit pas abîmé.


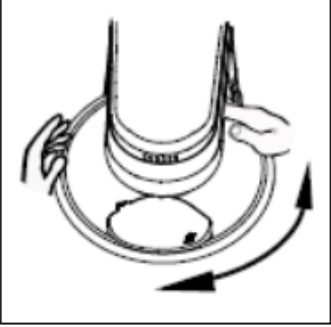

L'appareil doit être utilisé et reposé sur une surface plane, stable, et sèche.

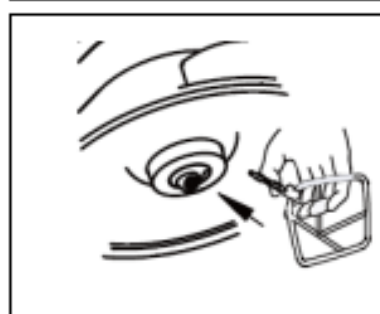
Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produits liquides puis rincez-les à l'eau chaude avant de les sécher avec un torchon propre.

## Utiliser votre appareil

**Avertissement : Ne jamais brancher l'appareil avant la mise en place des accessoires. Et toujours débrancher l'appareil pour le retrait des accessoires.**

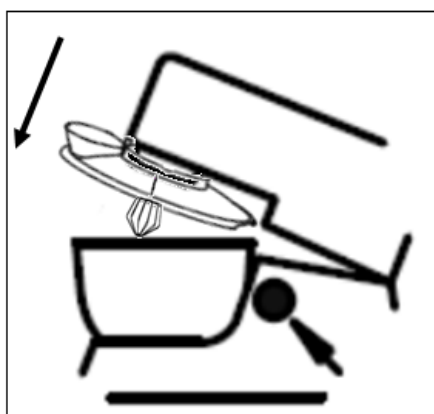
### 1. Utiliser le robot pâtissier avec son bol mélangeur et ses trois accessoires

	<p>Appuyez sur le loquet de verrouillage et déverrouillage du bras de l'appareil en maintenant votre main sur le bras de l'appareil pour qu'il ne bascule pas brusquement.</p>
	<p>Placez le bol mélangeur dans son logement et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.</p> <p>Pour enlever le bol mélangeur, tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p>
	<p>Positionnez le couvercle anti-projections au bras du robot en veillant à bien faire coïncider les ergots situés sur l'appareil avec les logements situés dans le couvercle lorsque vous tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage.</p> <p>Pour enlever le couvercle, faites la procédure inverse.</p>



Mise en place des accessoires du bol mélangeur :

- Selon votre type de préparation, choisissez votre accessoire mélangeur : crochet pétrin, batteur plat ou fouet.
- Insérez la broche de l'accessoire mélangeur dans l'orifice connecteur et poussez jusqu'à son point de blocage pour le verrouiller.

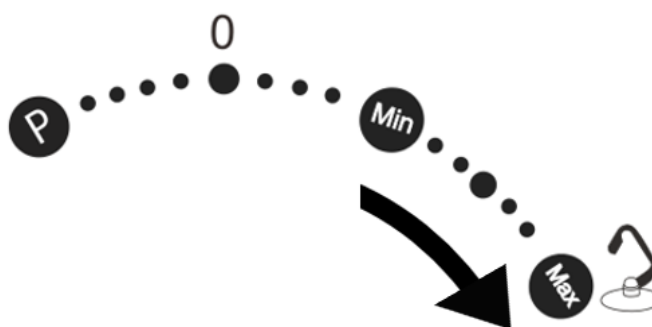


Après avoir mis votre accessoire mélangeur, appuyez sur le loquet de verrouillage et déverrouillage du bras de l'appareil en maintenant votre main sur le bras de l'appareil et baissez doucement le bras de l'appareil.

Ajoutez votre préparation dans le bol mélangeur à travers son orifice d'ouverture.

Branchez votre appareil à une prise terre.

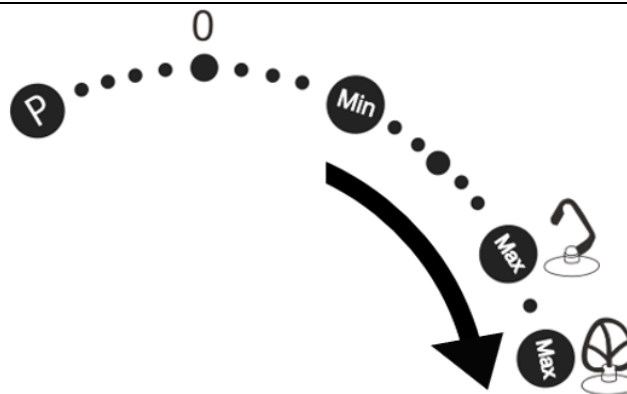
Positionnement du variateur de vitesse pour crochet pétrin :



Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre votre variateur de vitesse pour sélectionner votre vitesse selon votre type de préparation. Pour arrêter, positionnez le variateur sur 0.

Position 0 = Arrêt et Position P = Pulse

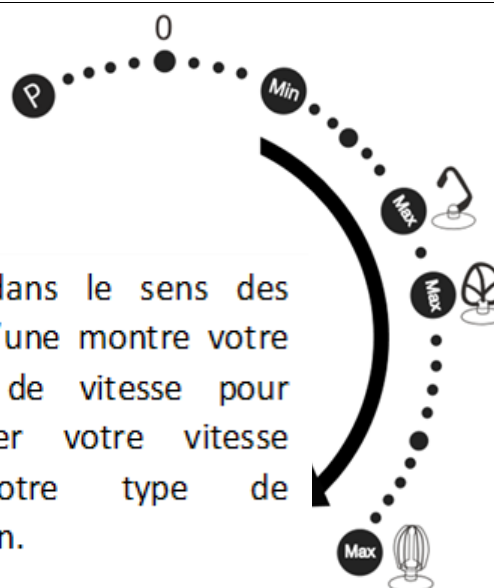
Positionnement du variateur de vitesse pour batteur plat :



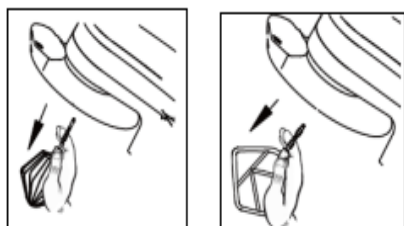
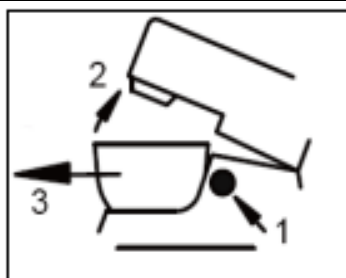
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre votre variateur de vitesse pour sélectionner votre vitesse selon votre type de préparation. Pour arrêter, positionnez le variateur sur 0.

Position 0 = Arrêt et Position P = Pulse

Positionnement du variateur de vitesse pour fouet :






Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre votre variateur de vitesse pour sélectionner votre vitesse selon votre type de préparation.






Retrait des accessoires du bol mélangeur :

- A la fin de votre préparation, positionnez le variateur sur arrêt.
- Débranchez votre appareil.
- Appuyez sur le loquet de verrouillage et déverrouillage du bras de l'appareil en maintenant votre main sur le bras de l'appareil pour qu'il ne bascule pas brusquement en arrière, voir étape 1 et 2.
- Enlevez le bol mélangeur de son socle.
- Retirez votre accessoire mélangeur en le tirant doucement la broche de l'orifice connecteur.
- Enlevez le couvercle anti-projections en le tournant doucement dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Recommandations quantités maximales par type de préparation :

Accessoire	Préparation	Quantité
	Préparations légères : sauces, crèmes, blancs d'œufs etc.	20 cl de préparation minimum. 1.5L de préparation maximum. 4 œufs minimum. 8 œufs maximum.
	Pâtes lourdes : pâtes à pains, à tartes, à nouilles etc.	600 gr de farine maximum. 1.2 kg d'ingrédients total maximum (farine + eau + œufs etc).
	Pâtes légères à mi-lourdes : pâtes à gâteaux, à crêpes etc.	600 gr de farine maximum. 1.2 kg d'ingrédients total maximum (farine + eau + œufs etc).

## Idées recettes :

Accessoire	Préparation	Ingrédients	Mode opératoire
	Blancs en neige	8 blancs d'œufs	6 à 8 minutes en vitesse MAX.
	Crème fouettée	600 gr de crème fraîche	6 à 8 minutes en vitesse MAX.
	Pâte feuilletée (8 personnes)	200 gr de farine 1 dl d'eau 1 pincée de sel 150 gr de beurre	2 minutes en vitesse MIN. Puis 6 minutes en vitesse moyenne.
	Pâte à pain simple	500 gr de farine 300ml d'eau tiède 10 gr de sel 1 sachet de levure de boulanger	20 secondes en vitesse MIN. Puis 5 minutes en vitesse MAX.
	Pâte à crêpes	250g de farine 50 cl de lait 4 œufs 50 g de beurre 1 pincée de sel	20 secondes en vitesse MIN. Puis 5 minutes en vitesse MAX.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. A la fin de votre utilisation, éteignez votre appareil en positionnant le variateur sur 0.
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
- 3. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage. Ne placez pas le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.**

### Nettoyer le corps de l'appareil :

- ✓ Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée avec un produit à ph neutre pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

### Nettoyer les accessoires :

- ✓ Les accessoires (bol mélangeur, son couvercle anti-projections, fouet, crochet pétrin, batteur et couvercle du bol mixeur) peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de lancer un programme à basse température.
- ✓ Pour les autres accessoires ne pouvant être mis au lave vaisselle, vous pouvez les laver avec une éponge imbibée de liquide vaisselle, les rincez à l'eau chaude puis les séchez avec un chiffon doux.
- ✓ Pour enlever les taches résistantes, nous vous conseillons de remplir les bols d'eau chaude avec du liquide vaisselle et laisser reposer pendant 30 min. puis nettoyer avec une brosse plastique.

**⚠ N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.**

## INFORMATION TECHNIQUE

Modèle	RP02
Tension d'alimentation	220-240V ~ 50Hz/60Hz
Puissance	600W



Importé par Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

# HappyCook

## KITCHEN MACHINE



**RP02**

## SAFETY WARNINGS

- READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THIS APPLIANCE. IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATIONS. IN THE CASE YOU RESELL THIS APPLIANCE, PLEASE MAKE SURE TO PROVIDE THIS INSTRUCTION MANUAL TO YOUR BUYER.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:
  - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
  - FARM HOUSES;
  - BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE ENVIRONMENTS;
  - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS.
- THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN.
- ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE SUPPLY IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING.
- WARNING: POTENTIAL INJURY FROM MISUSE.
- EXTRA CARE SHALL BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWL AND DURING

## CLEANING.

- BE CAREFUL IF HOT LIQUID IS Poured INTO THE FOOD PROCESSOR OR BLENDER AS IT CAN BE EJECTED OUT OF THE APPLIANCE DUE TO A SUDDEN STEAMING.
- SWITCH OFF THE APPLIANCE AND DISCONNECT FROM SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR APPROACHING PARTS THAT MOVE IN USE.
- THIS APPLIANCE CAN ONLY BE USED WITH ITS PROVIDED STAND.
- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
- REGARDING THE INFORMATION FOR OPERATING TIMES AND ACCESSORIES SETTING, THANKS TO REFER TO THE BELOW PARAGRAPH OF THE MANUAL.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE**

- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AND LET IT COOL DOWN COMPLETELY BEFORE ANY CLEANING OPERATION.
- NEVER IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID THIS APPLIANCE, ITS ELECTRIC PLUG AND CORD.
- THE SUPPLY CORD SHOULD BE REGULARLY EXAMINED FOR SIGNS OF DAMAGE AND THE APPLIANCE IS NOT TO BE USED IF THE CORD IS DAMAGED.
- FOR THE DETAILS ON HOW TO CLEAN SURFACES IN CONTACT WITH FOOD, PLEASE SEE SECTION "CLEANING AND MAINTENANCE".

## SAFETY INSTRUCTIONS ON RECYCLING



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## SAFETY CAUTIONS

- AFTER UNPACKING THE APPLIANCE, MAKE SURE IT IS NOT DAMAGED. IN CASE OF DOUBT, DO NOT USE THE APPLIANCE AND CONTACT YOUR SUPPLIER OR A QUALIFIED TECHNICIAN.
- THE USE OF ACCESSORY AND ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.
- THE APPLIANCE MUST NOT BE USED IF IT HAS BEEN DROPPED, IF IT HAS ANY VISIBLE DAMAGE, IF IT LEAKS OR IF IT FUNCTIONS ABNORMALLY IN ANY WAY.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE IF NOT USING IT FOR A PERIOD OF TIME.
- REMOVE ALL PACKAGING AND DO NOT LEAVE THE PACKAGING MATERIAL SUCH AS PLASTIC BAGS, POLYSTYRENE AND ELASTIC

BANDS IN EASY REACH OF CHILDREN AS THEY MAY CAUSE SERIOUS INJURIES.

- AFTER UNPACKING YOUR APPLIANCE, MAKE SURE YOU HAVE PUT IT ON A FLAT, STABLE AND HEAT-RESISTANT SURFACE. CHECK YOU HAD LEAVE ENOUGH SPACE BETWEEN YOUR APPLIANCE AND SURROUNDING WALL TO LET THE AIR CIRCULATE AROUND. THERE SHOULD BE AT LEAST 50CM ON THE TOP AND 20CM ON SIDES APART FROM THE APPLIANCE.
- KEEP AWAY THE APPLIANCE AND ITS POWER CORD FROM CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OLD.
- THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.
- CHECK THAT YOUR ELECTRICAL INSTALLATION IS SUFFICIENT FOR SUPPLYING THIS APPLIANCE.
- TAKE ALL NECESSARY MEASURE WITH CORDS AND EXTENSIONS TO AVOID ANY INJURIES WHILE IN USE.
- FOR YOUR OWN SAFETY, WE RECOMMEND YOU NEVER LEAVE THE APPLIANCE IN A PLACE THAT IS EXPOSED TO HUMIDITY OR INCLEMENT WEATHER CONDITION.
- DO NOT PUT THIS APPLIANCE ON TOP OF OTHERS.
- NEVER LEAVE APPLIANCE PLUGGED IN WHEN NOT IN USE.
- NEVER MOVE THE APPLIANCE WHEN IN USE.
- NEVER PLUG THE APPLIANCE AND TOUCH THE THERMOSTAT WITH WET HANDS. NEVER USE THE APPLIANCE WITH BARE OR WET FEET.
- NEVER UNPLUG THE APPLIANCE BY PULLING THE POWER CABLE. ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAIN SOCKET.
- REGARDING THE INFORMATION FOR INSTALLATION AND OPERATING SETTING, THANKS TO REFER TO THE BELOW PARAGRAPH OF THE MANUAL.

## **STANDARDS**

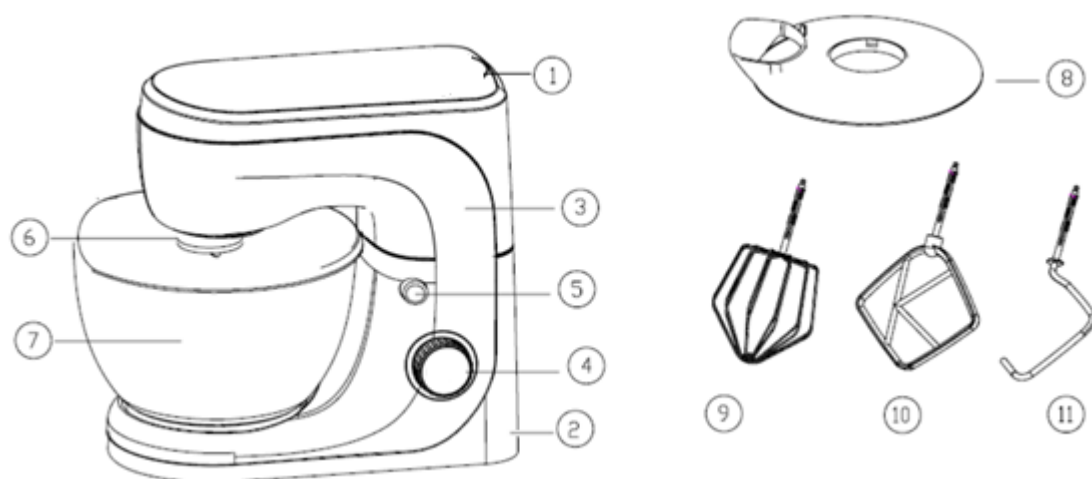
THIS APPLIANCE IS CONFORMED TO CURRENT DIRECTIVES AND STANDARDS.

---

# TABLE OF CONTENTS

DESCRIPTION.....	1
SET UP AND USE.....	2
Before first use.....	2
Using your appliance.....	2
CLEANING AND MAINTENANCE .....	6
TECHNICAL INFORMATION .....	7

## DESCRIPTION



N°	Name	Dishwashing machine	N°	Name	Dishwashing machine
1	Main body	No	7	Mixing bowl	Yes
2	Base of the appliance	No	8	Bowl lid	Yes
3	Top of the appliance	No	9	Whisk	Yes
4	Speed variator	No	10	Stirrer beater	Yes
5	Lock/Unlock button bar	No	11	Kneading hook	Yes
6	Accessories outlet	No			

## SET UP AND USE

### Before first use

Remove any sticker, protective foil or cover on your appliance.


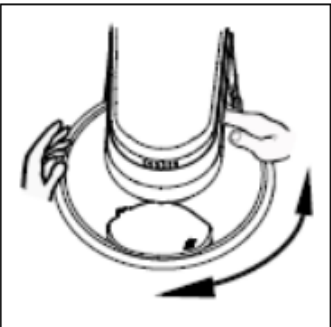

Place your appliance on a flat and stable surface.

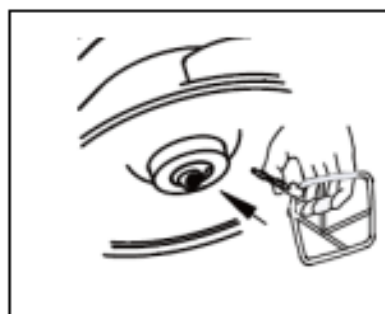
Wash all accessories with dishwashing liquid and rinse them under warm water. Dry them with a dried and clean towel.

### Using your appliance

**Warning: Never plug in your appliance before setting the accessories. And always unplug your appliance before taking out the accessories.**

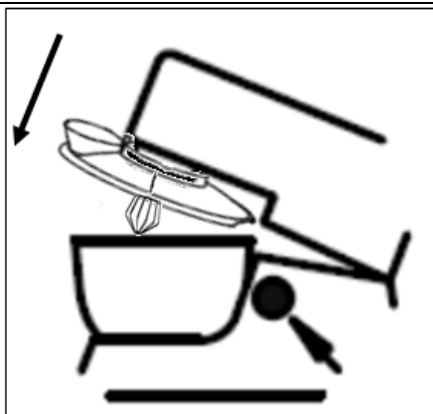
#### 1. Using your kitchen machine with its 3 accessories

	<p>Press on the Lock/Unlock button bar to lift the arm of the appliance, ensure to rest your other hand on the top of the arm to ensure the appliance will not overturn.</p>
	<p>Place the mixing bowl into its location and turn clockwise until the bowl is well locked.</p> <p>To take out the bowl, do the reverse movement.</p>
	<p>Insert the cover lid onto the accessories outlet, ensure the notch on the cover is inserted into the holes of the accessories outlet and turn clockwise until the cover is locked.</p> <p>To take off the cover lid, do the reverse.</p>



Assembling the accessory :

- Depending on your recipe, choose the adequate accessory : kneading hook, stirrer or whisk.
- Insert the pin of the accessory into the accessories outlet hole and push until it's locked.

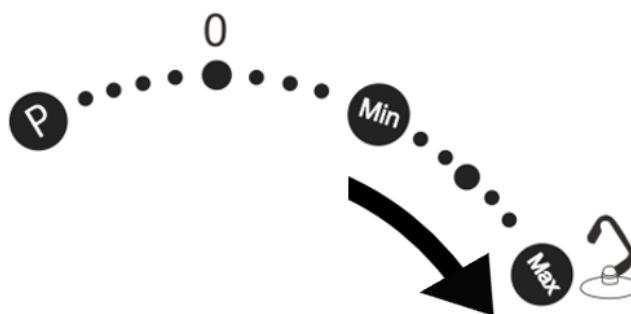


After inserting your accessory, press on the Lock/Unlock button and pull down slowly the arm of the appliance.

Add your ingredients into the mixing bowl then close the lid of the cover lid.

Plug your appliance into a earth power socket.

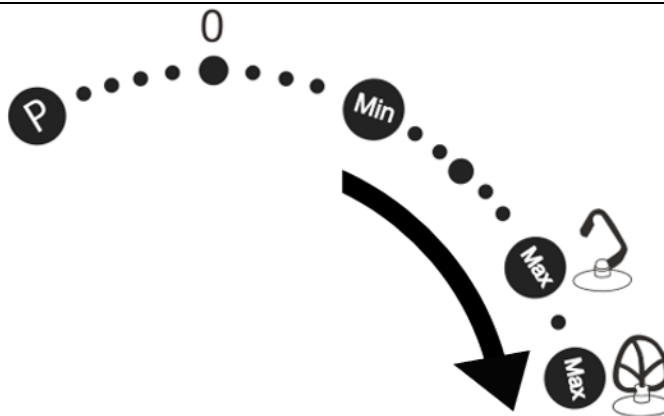
Speed variator setting for kneading hook:



Turn clockwise your speed variator to select your rotative speed based on your recipe. To stop, set the variator on 0.

Position 0 = Stop and Position P = Pulse

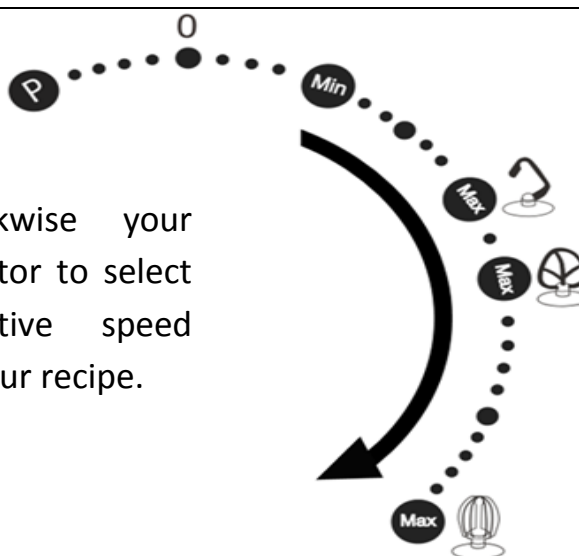
Speed variator setting for stirrer beater:



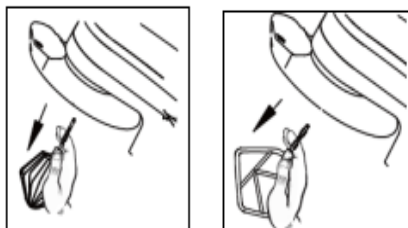
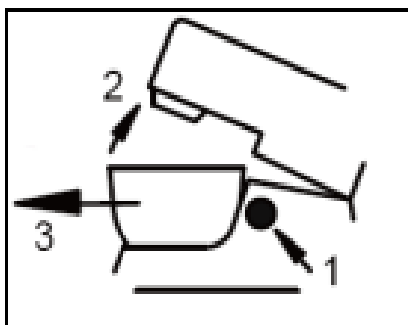
Turn clockwise your speed variator to select your rotative speed based on your recipe. To stop, set the variator on 0.

Position 0 = Stop and Position P = Pulse

Speed variator setting for whisk:






Turn clockwise your speed variator to select your rotative speed based on your recipe.






Accessories disassembling :

- At the end of your preparation, set the variator on 0 to stop the appliance.
- Unplug your appliance.
- Press on the Lock/Unlock button bar to lift the arm of the appliance, ensure to rest your other hand on the top of the arm to ensure the appliance will not overturn.
- Take out the mixing bowl.
- Retrieve your accessory by pulling it towards you gently.
- Retrieve the cover lid by turning it clockwise.

Max. recommended ingredients per accessory and preparation:

Accessory	Preparation	Quantity
	Light preparation: sauces, creams, white eggs	20 cl of liquids ingredients minimum. 1.5L of liquids ingredients maximum. 4 eggs minimum. 8 eggs maximum.
	Heavy dough: bread doughs, pasta dough, pie doughs etc.	600 gr of flour maximum. 1.2 kg of total ingredients maximum (flour + water + eggs etc).
	Light dough: cakes dough, pancakes dough etc.	600 gr of flour maximum. 1.2 kg of total ingredients maximum (flour + water + eggs etc).

Ideas for recipe:

Accessory	Preparation	Ingredients	Settings
	White eggs	8 white eggs	6 to 8 minutes in MAX. speed.
	Whipped cream	600 gr of fresh cream	6 to 8 minutes in MAX. speed
	Puff pastry dough (8 persons)	200 gr de flour 1 dl of water 1 salt pinch 150 gr dof butter	2 minutes in MIN. speed Then 6 minutes in medium speed.
	Dough bread	500 gr of flour 300ml of warm water 10 gr of salt 1 bag of baking powder	20 secondes in MIN. speed. Then 5 minutes in MAX. speed.
	Pancakes dough	250 gr of flour 50 cl of milk 4 eggs 50 g of butter 1 salt pinch	20 secondes in MIN. speed. Then 5 minutes in MAX. speed.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. After using your appliance turn it off by setting the speed variator at 0.
2. Unplug your appliance from the power socket.
- 3. Ensure to always unplug your appliance before any cleaning operation. Never put the motor unit into the dishwashing or under the water.**

### Cleaning the body motor unit:

- ✓ Clean the outer surface with a soft cloth (or sponge) on the surfaces of the appliance.

### Cleaning the accessories:

- ✓ The accessories (bowl, covers, whisk, stirrer etc.) could be put inside a dishwashing machine. Use the low temperature to avoid damaging the accessories.
- ✓ For the accessories not compatible with dishwashing machine, you can wash them with a sponge and dishwashing liquid and rinse them.
- ✓ To take out the heavy stains, pour hot water with dishwashing liquid into the bowl and let it rest for 30 min. then use a brush to clean it.
- ✓ Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the appliance.



**Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the appliance.**

## TECHNICAL INFORMATION

Model	RP02
Voltage	220-240V ~ 50Hz/60Hz
Power	600W



Imported by Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**This manual instruction is also available on the following website:**

<http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

  
HappyCook

**ROBOT DE REPOSTERÍA**



**RP02**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- LEA OBLIGATORIAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES. CONTIENE INFORMACIONES IMPORTANTES. RECUERDE ENTREGAR ESTA RESEÑA BREVE CON EL APARATO EN CASO DE DEJARLO EN MANOS DE UN TERCERO.
- ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y ANÁLOGAS TALES COMO:
  - COCINAS RESERVADAS PARA EL PERSONAL DE TIENDAS, OFICINAS Y OTRAS ÁREAS PROFESIONALES;
  - GRANJAS;
  - EL USO POR PARTE DE CLIENTES DE HOTELES Y MOTELES, ASÍ COMO DE OTROS ENTORNOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL;
  - ESTABLECIMIENTOS DE TIPO HOTELERO.
- ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR NIÑOS. MANTENGA EL APARATO Y SU CABLE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- LAS PERSONAS CON FACULTADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA O CON CONOCIMIENTOS INSUFICIENTES PODRÁN UTILIZAR ESTE APARATO SIEMPRE Y CUANDO CUENTEN CON SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES PERTINENTES CORRESPONDIENTES A LA UTILIZACIÓN SEGURA DEL APARATO Y QUE COMPRENDAN BIEN LOS RIESGOS POTENCIALES. LOS NIÑOS NO DEBEN UTILIZAR ESTE APARATO COMO UN JUGUETE. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO POR PARTE DEL USUARIO NO DEBEN SER REALIZADOS POR NIÑOS.

- DESCONECTE SIEMPRE EL APARATO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE SU MONTAJE, DESMONTAJE Y LIMPIEZA, O SI LO VA A DEJAR SIN SUPERVISIÓN.
- UTILICE EL APARATO ÚNICAMENTE CON LA BASE SUMINISTRADA.
- ADVERTENCIA: ¡LA UTILIZACIÓN INAPROPIADA DEL APARATO CONLLEVA EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES!
- TOME LAS PRECAUCIONES DEBIDAS AL UTILIZAR CUCHILLOS AFILADOS MIENTRAS VACIA EL BOL Y DURANTE LA LIMPIEZA.
- APAGUE EL APARATO Y DESCONÉCTELO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE CAMBIAR LOS ACCESORIOS O DE ENTRAR EN CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.
- SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SE ENCUENTRA DAÑADO, ÉSTE DEBE SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO POSVENTA O POR UNA PERSONA COMPETENTE CON CUALIFICACIÓN SIMILAR PARA EVITAR CUALQUIER DAÑO.
- EN LO QUE CONCIERNE A LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO Y LOS AJUSTES DE VELOCIDAD DE LOS ACCESORIOS, CONSULTE EL PÁRRAFO SIGUIENTE A LA RESEÑA BREVE INCLUIDA EN LA SECCIÓN **"PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN"**.

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD RELATIVAS A LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO**

- ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA O DE MANTENIMIENTO, DESENCHUFE EL APARATO PARA CORTAR LA CORRIENTE ELÉCTRICA.
- ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, DESENCHUFE Y DEJE ENFRIAR COMPLETAMENTE EL APARATO.

- NUNCA SUMERJA EL APARATO, SU CABLE Y SU TOMA DE CORRIENTE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
- ES ACONSEJABLE REVISAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN REGULARMENTE A FIN DE DETECTAR CUALQUIER SEÑAL DE UN EVENTUAL DETERIORO.
- EN LO QUE CONCIERNE A LAS INFORMACIONES DETALLADAS RELATIVAS A LA FORMA DE LIMPIAR LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, CONSULTE EL PÁRRAFO SIGUIENTE A LA RESEÑA BREVE INCLUIDA EN LA SECCIÓN "**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**".

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD RELATIVAS AL DESECHO DE SU APARATO**



La directiva europea 2012/19/UE sobre los Desechos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE), exige que los aparatos domésticos utilizados no sean desechados mediante el flujo normal de desechos municipales. Los aparatos utilizados deberán ser recogidos de manera separada para optimizar la tasa de recuperación y el reciclaje de los materiales que lo componen, y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

Cuando deje de funcionar, no lo deseche como basura doméstica y déjelo en un centro de recogida autorizado para que pueda ser reciclado. De esta manera contribuirá a la protección del medio ambiente.

## ADVERTENCIAS

- DESPUÉS DE DESEMBALAR EL APARATO, COMPRUEBE INMEDIATAMENTE QUE NO SE ENCUENTRA DAÑADO. EN CASO DE DUDA, NO UTILICE EL APARATO Y CONSULTE A UNA PERSONA COMPETENTE.
- NUNCA UTILICE ACCESORIOS O PIEZAS DE OTRO FABRICANTE. EL USO DE ESTE TIPO DE ACCESORIOS O PIEZAS IMPLICA LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.
- NO DEBE UTILIZAR EL APARATO SI SE HA CAÍDO, SI PRESENTA DAÑOS APARENTES, SI TIENE FUGAS O PRESENTA ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO.
- DESENCHUFE SIEMPRE EL PRODUCTO EN CASO DE UN LARGO PERÍODO DE INUTILIZACIÓN.
- RETIRE CORRECTAMENTE TODOS LOS ELEMENTOS DEL EMBALAJE Y NO DEJE DICHOS ELEMENTOS TALES COMO BOLSAS DE PLÁSTICO, POLIESTIRENO O ELÁSTICOS AL ALCANCE DE LOS NIÑOS. DICHOS ELEMENTOS PODRÍAN RESULTAR PELIGROSOS PARA ELLOS.
- TRAS DESEMBALAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE COLOCARLO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA, ESTABLE Y RESISTENTE AL CALOR. ASEGÚRESE DE QUE EL AIRE CIRCULE LIBREMENTE ALREDEDOR DE SU APARATO. RESPETE UNA DISTANCIA MÍNIMA, ENTRE EL APARATO Y CUALQUIER ELEMENTO ARQUITECTÓNICO, DE 50 CM RESPECTO A LA VERTICAL Y DE 20 CM RESPECTO A LOS LADOS.
- MANTENGA EL APARATO Y SU CABLE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS.

- ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UN ENCHUFE CON TOMA DE TIERRA.
- TOME TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA EVITAR QUE ALGUIEN PISE EL CABLE.
- NO UTILICE ALARGADORES PARA CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA.
- NO LO COLOQUE ENCIMA DE OTROS APARATOS.
- POR SU SEGURIDAD, LE RECOMENDAMOS QUE NUNCA DEJE EL APARATO EN UN LUGAR EXPUESTO A LA INTEMPERIE Y LA HUMEDAD.
- NO DEJE EL APARATO ENCHUFADO SI NO LO VA A UTILIZAR.
- NO ENCHUFE EL APARATO NI PULSE LOS BOTONES DEL PANEL DE CONTROL SI TIENE LAS MANOS HÚMEDAS. NO UTILICE EL APARATO CON LOS PIES DESCALZOS O HÚMEDOS.
- DURANTE SU FUNCIONAMIENTO, EVITE MOVER EL APARATO.
- EN LO QUE CONCIERNE A LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO Y LOS AJUSTES DE VELOCIDAD DE LOS ACCESORIOS, CONSULTE EL PÁRRAFO SIGUIENTE A LA RESEÑA BREVE INCLUIDA EN LA SECCIÓN "**PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN**".

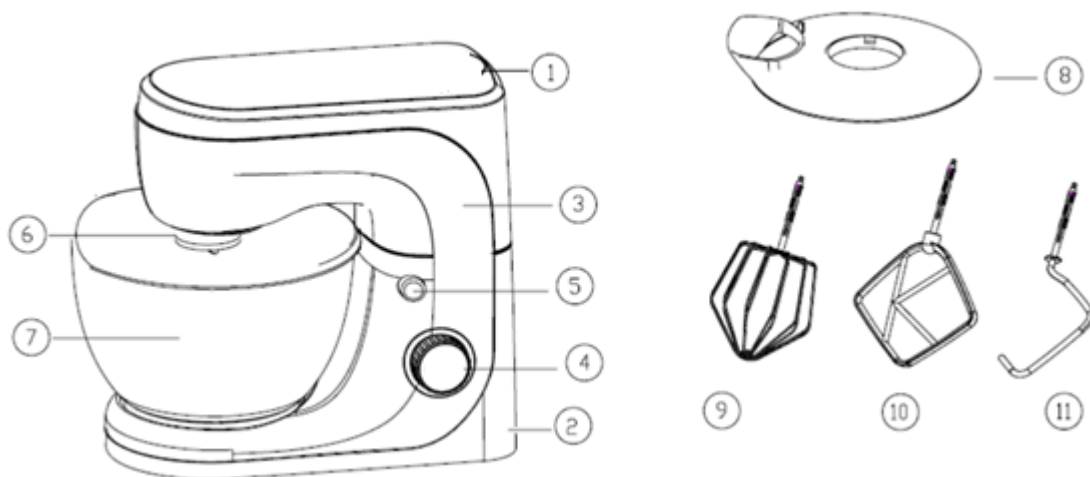
## **NORMAS DE SEGURIDAD**

ESTE APARATO SE AJUSTA A LAS DIRECTIVAS Y NORMAS VIGENTES.

## RESUMEN

DESCRIPCIÓN.....	1
PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN .....	2
Puesta en marcha .....	2
Utilización de su aparato .....	2
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	6
INFORMACIÓN TÉCNICA .....	7

# DESCRIPCIÓN



N.º	Nombre	Lavar en el lavavajillas	N.º	Nombre	Lavar en el lavavajillas
1	Carcasa del aparato	No	7	Bol mezclador	Sí
2	Base del aparato	No	8	Tapa antisalpicaduras	Sí
3	Brazo del aparato	No	9	Agitador	Sí
4	Selector de velocidad	No	10	Agitador plano	Sí
5	Pestillo de bloqueo y desbloqueo del brazo del aparato	No	11	Gancho amasador	Sí
6	Orificio de fijación	No			

# PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN

## Puesta en marcha

Desembale el aparato y los accesorios y asegúrese de que el aparato no haya sufrido ningún daño y que esté en buen estado.


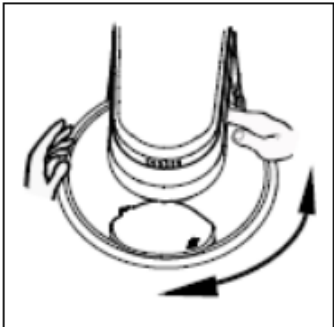
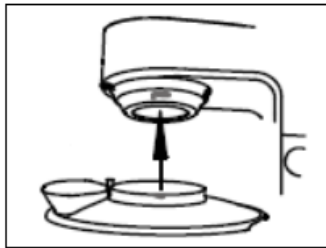
El aparato debe colocarse y utilizarse sobre una superficie plana, estable y seca.

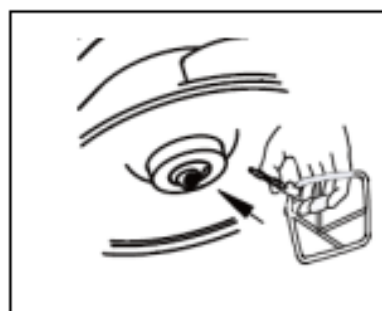
Lave todos los accesorios con una esponja empapada de un producto líquido, luego enjuáguelos con agua caliente y séquelos con un paño limpio.

## Utilización de su aparato

**Advertencia: Nunca conecte el aparato antes de haber instalado los accesorios. Desenchufe siempre el aparato antes de extraer los accesorios.**

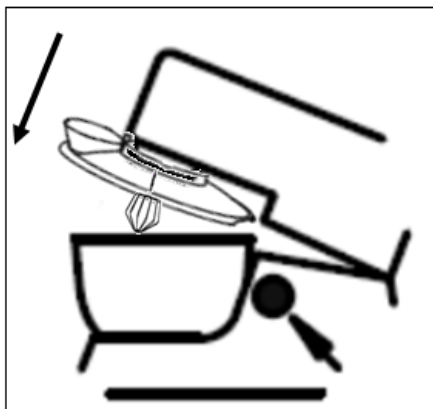
### 2. Utilización del robot de repostería con su bol mezclador y sus tres accesorios

	<p>Presione sobre el pestillo de bloqueo y desbloqueo del brazo del aparato manteniendo su mano sobre este para evitar que se incline bruscamente.</p>
	<p>Coloque el bol mezclador en su soporte y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el punto de bloqueo.</p> <p>Para retirar el bol mezclador, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.</p>
	<p>Coloque la tapa antisalpicaduras en el brazo del robot, asegurándose de hacer coincidir las guías situadas sobre el aparato con los alojamientos de la tapa, mientras la gira en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el punto de bloqueo.</p> <p>Realice el procedimiento inverso para retirar la tapa.</p>



Colocación de los accesorios del bol mezclador:

- Seleccione el accesorio mezclador según la preparación: gancho amasador, agitador plano o agitador.
- Inserte el eje del accesorio mezclador en el orificio de fijación y empuje hasta alcanzar el punto de bloqueo a fin de asegurarlo.

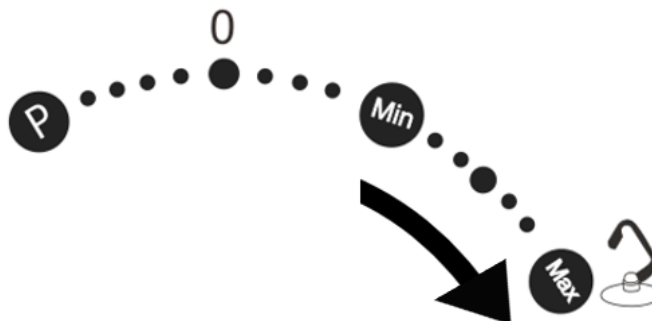


Tras la colocación del accesorio mezclador, presione sobre el pestillo de bloqueo y desbloqueo del brazo del aparato manteniendo su mano sobre este para bajarlo lentamente.

Agregue su preparación al bol mezclador a través del orificio de apertura.

Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.

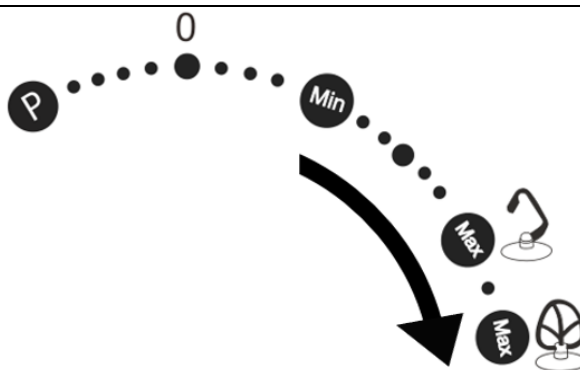
Ajuste del selector de velocidad para el gancho amasador:



Gire el selector de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad en función del tipo de preparación. Coloque el selector en la posición 0 para apagar.

Posición 0 = apagar. Posición P = impulso

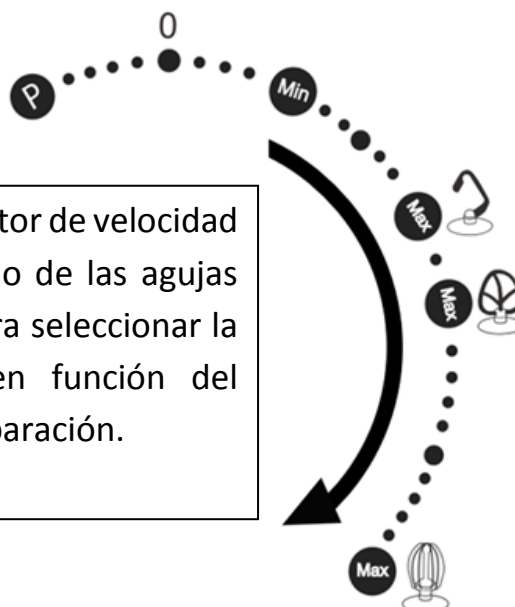
Ajuste del selector de velocidad para el agitador plano:



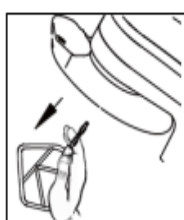
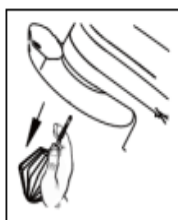
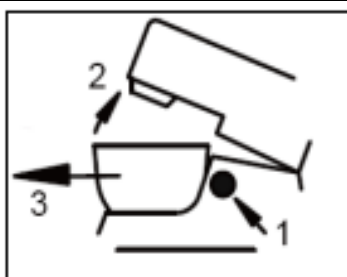
Gire el selector de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad en función del tipo de preparación. Coloque el selector en la posición 0 para apagar.

Posición 0 = apagar. Posición P = impulso

Ajuste del selector de velocidad para el agitador:






Gire el selector de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad en función del tipo de preparación.






Extracción de los accesorios del bol mezclador:

- Finalizada la preparación, ajuste el selector de velocidad en la posición de apagado.
- Desenchufe el aparato.
- Presione sobre el pestillo de bloqueo y desbloqueo del brazo del aparato manteniendo su mano sobre este para evitar que se incline bruscamente hacia atrás. Consulte los pasos 1 y 2.
- Quite el bol mezclador de su base.
- Tire suavemente del eje del accesorio mezclador para extraerlo del orificio de fijación del aparato.
- Para quitar la tapa antisalpicaduras, gírela suavemente en sentido contrario de las agujas del reloj.

Cantidades máximas recomendadas según el tipo de preparación:

Accesorio	Preparación	Cantidad
	Preparaciones ligeras: salsas, cremas, claras a punto de nieve, etc.	20 cl de preparación como mínimo. 1,5 l de preparación como máximo. 4 huevos como mínimo. 8 huevos como máximo.
	Mezclas pesadas: masas para pan, mezclas para tartas, masa para pastas, etc.	600 g de harina como máximo.  1,2 kg de ingredientes totales como máximo (harina + agua + huevos, etc.).
	Mezclas ligeras o semipesadas: mezclas para tartas, crepes, etc.	600 g de harina como máximo.  1,2 kg de ingredientes totales como máximo (harina + agua + huevos, etc.).

Ideas de recetas:

Accesorio	Preparación	Ingredientes	Modo de funcionamiento
	Claras a punto de nieve	8 claras de huevos	De 6 a 8 minutos a velocidad "Max".
	Nata montada	600 g de nata fresca	De 6 a 8 minutos a velocidad "Max".
	Masa de hojaldre (8 personas)	200 g de harina 1 dl de agua 1 pizca de sal 150 g de mantequilla	2 minutos a velocidad "Min". Luego, 6 minutos a velocidad media.
	Masa para pan corriente	500 g de harina 300 ml de agua tibia 10 g de sal 1 sobre de levadura para pan	20 segundos a velocidad "Min". Luego, 5 minutos a velocidad "Max".
	Mezcla para crepes	250 g de harina 50 cl de leche 4 huevos 50 g de mantequilla 1 pizca de sal	20 segundos a velocidad "Min". Luego, 5 minutos a velocidad "Max".

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Al terminar de utilizar el aparato, apáguelo ajustando el selector de velocidad en la posición 0.
2. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
3. **Asegúrese siempre de desenchufar el aparato antes de limpiarlo. No coloque la armazón del aparato en el lavavajillas ni la sumerja en agua.**

### **Limpieza de la armazón del aparato:**

- ✓ Utilice un paño suave o una esponja empapada con un producto de pH neutro para limpiar las superficies del aparato.

### **Limpieza de los accesorios:**

- ✓ Los accesorios (bol mezclador, su tapa antisalpicaduras, agitador, gancho amasador, agitador y tapa del vaso de la licuadora) se pueden lavar en el lavavajillas. Le aconsejamos seleccionar un programa a baja temperatura.
- ✓ En cuanto a los accesorios que no pueden lavarse en el lavavajillas, los puede limpiar con una esponja empapada de detergente líquido para vajillas, enjuagarlos con agua caliente y luego secarlos con un paño suave.
- ✓ Para eliminar las manchas persistentes, le recomendamos llenar los recipientes, bol y vaso, con agua caliente y detergente líquido para vajillas y dejar actuar durante 30 minutos. Luego, limpie con la ayuda de un cepillo de plástico.

**⚠ No utilice productos afilados, tóxicos y agresivos, tales como alcohol de quemar, decapantes industriales y solventes, para limpiar el aparato ya que éstos podrían dañarlo.**

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	RP02
Tensión de la corriente	220 - 240 V - 50 Hz / 60 Hz
Potencia	600W



Importado por Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Este manual se encuentra también disponible en el siguiente enlace: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>

  
HappyCook

**KEUKENROBOT**



**RP02**

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- LEES DEZE GEBRUIKSHANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING. ZE BEVAT BELANGRIJKE INFORMATIE. WANNEER U DIT APPARAAT AAN DERDEN OVERDRAAGT, MOET DEZE HANDLEIDING BIJ HET APPARAAT WORDEN GEVOEGD.
- DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK EN GELIJKAARDIG GEBRUIK ZOALS:
  - DE KEUKENHOEK VOOR HET PERSONEEL IN WINKELS, KANTOREN EN ANDERE WERKOMGEVINGEN;
  - BOERDERIJEN;
  - HOTEL- EN MOTELKAMERS EN ANDERE OMGEVINGEN MET EEN RESIDENTIEEL KARAKTER;
  - GASTENKAMERS EN GELIJKAARDIGE OMGEVINGEN.
- DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR KINDEREN. HOUD HET APPARAAT EN HET NETSNOER BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.
- DIT APPARAAT MAG ENKEL WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN MET EEN LICHAAMELIJKE, ZINTUIGLIJKE OF MENTALE BEPERKING OF PERSONEN MET ONVOLDOENDE ERVARING OF KENNIS ALS DIE PERSONEN ONDER TOEZICHT STAAN OF ZE INSTRUCTIES KREGEN OVER EEN VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN ZE OP DE HOOGTE ZIJN VAN DE MOGELIJKE GEVAREN. KINDEREN MOGEN NIET MET HET APPARAAT SPELEN. REINIGING EN ONDERHOUD DOOR DE GEBRUIKER MOGEN NIET WORDEN TOEVERTROUWD AAN KINDEREN.
- HAAL DE STEKKER VAN HET APPARAAT ALTIJD UIT HET STOPCONTACT ALS HET ZONDER TOEZICHT WORDT GELATEN

EN ALVORENS HET TE MONTEREN, DEMONTEREN OF REINIGEN.

- HET APPARAAT MOET UITSLUITEND MET DE MEEGELEVERDE STANDAARD WORDEN GEBRUIKT.
- WAARSCHUWING: RISICO OP VERWONDING BIJ VERKEERD GEBRUIK VAN HET APPARAAT!
- NEEM UW VOORZORGEN BIJ HET HANTEREN VAN DE SCHERPE MESSEN, HET LEEGMAKEN VAN DE KOM EN HET REINIGEN.
- ZET HET APPARAAT UIT EN TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALVORENS DE HULPSTUKKEN TE WISSELEN OF IN DE BUURT TE KOMEN VAN BEWEGENDE DELEN TIJDENS DE WERKING.
- ALS HET NETSNOER BESCHADIGD IS, MOET HET WORDEN VERVANGEN DOOR DE FABRIKANT, ZIJN KLANTENDIENST OF GELIJKAARDIG BEVOEGDE PERSONEN OM ALLE GEVAAR UIT TE SLUITEN.
- WAT DE WERKINGSDUUR EN DE SNELHEIDSINSTELLINGEN VOOR DE HULPSTUKKEN BETREFT, ZIE DE HIERNA VOLGENDE PARAGRAAF VAN DE HANDLEIDING ONDER DE TITEL **"INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK"**.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES BETREFFENDE REINIGING EN ONDERHOUD**

- HAAL DE STEKKER VAN HET APPARAAT UIT HET STOPCONTACT OM DE ELEKTRISCHE VOEDING UIT TE SCHAKELEN ALVORENS HET APPARAAT TE REINIGEN OF ONDERHOUD AAN HET APPARAAT TE VERRICHTEN.

- ALVORENS HET APPARAAT TE REINIGEN MOET U HET NETSNOER UIT HET STOPCONTACT HALEN EN HET APPARAAT VOLLEDIG LATEN AFKOELEN.
- DOMPEL HET APPARAAT, HET NETSNOER EN DE STEKKER NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.
- HET WORDT AANBEVOLEN HET NETSNOER REGELMATIG TE CONTROLEREN OP EVENTUELE TEKENEN VAN BESCHADIGING.
- VOOR DE GEDETAILLEERDE INFORMATIE OVER HET REINIGEN VAN DE OPPERVLAKKEN DIE IN CONTACT KOMEN MET VOEDINGSMIDDELEN, ZIE DE HIERNA VOLGENDE PARAGRAAF VAN DE HANDLEIDING ONDER DE TITEL "**REINIGING EN ONDERHOUD**".

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET AFDANKEN VAN UW APPARAAT**



Overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) mogen afgedankte huishoudelijke apparaten niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Afgedankte apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om het hergebruik en de recyclage van de bestanddelen ervan te optimaliseren en de impact op de gezondheid van de mens en het milieu te verminderen.

Wanneer het niet meer zal werken, mag u het niet bij het huisvuil zetten maar afleveren in een erkend inzamelcentrum zodat het kan worden gerecycleerd. Zo levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu.

## WAARSCHUWING

- VERGEWIS U ERVAN, NADAT U HET APPARAAT HEBT UITGEPAKT, DAT HET NIET BESCHADIGD IS. GEBRUIK HET APPARAAT NIET IN GEVAL VAN TWIJFEL EN RAADPLEEG EEN BEVOEGD PERSOON.
- GEBRUIK NOOIT ACCESSOIRES OF ONDERDELEN VAN EEN ANDER FABRIKANT. BIJ GEBRUIK VAN ZULKE ACCESSOIRES OF ONDERDELEN VERVALT DE GARANTIE.
- HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT ALS HET IS GEVALLEN, ALS HET ZICHTBARE SCHADE VERTOONT, ALS HET LEKT OF BEDRIJFSSTORINGEN VERTOONT.
- HAAL HET NETSNOER ALTIJD UIT HET STOPCONTACT WANNEER HET APPARAAT LANGDURIG NIET ZAL WORDEN GEBRUIKT.
- VERWIJDER ZORGVULDIG ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL EN LAAT GEEN ZAKEN ALS PLASTIC ZAKKEN, POLYSTYREEN OF ELASTIEKEN BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN LIGGEN. DIE ZAKEN KUNNEN VOOR HEN GEVAARLIJK ZIJN.
- PLAATS HET APPARAAT NADAT HET IS UITGEPAKT OP EEN VLAKE, STABIEL EN HITTEBESTENDIG OPPERVLAK. ZORG DAT ER VRIJE LUCHTCIRCULATIE RONDOM HET HELE APPARAAT MOGELIJK IS. NEEM TUSSEN HET APPARAAT EN DE WAND EEN AFSTAND VAN 50 CM AAN DE BOVENKANT EN 20 CM AAN DE ZIJKANTEN IN ACHT.
- HOUD HET APPARAAT EN HET NETSNOER BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN JONGER DAN 8 JAAR.
- DIT APPARAAT MOET WORDEN AANGESLOTEN OP EEN GEAARD STOPCONTACT.

- NEEM ALLE NODIGE VOORZORGEN OM TE VOORKOMEN DAT IEMAND OVER HET NETSNOER STRUIKELT.
- GEBRUIK GEEN VERLENGSNOER OM HET APPARAAT OP HET NET AAN TE SLUITEN.
- PLAATS HET NIET BOVEN OP ANDERE APPARATEN.
- VOOR UW VEILIGHEID WORDT AANBEVOLEN HET APPARAAT NOOIT BLOOT TE STELLEN AAN SLECHTE WEERSOMSTANDIGHEDEN EN VOCHT.
- LAAT DE STEKKER VAN UW APPARAAT NIET IN HET STOPCONTACT ZITTEN WANNEER HET NIET WORDT GEBRUIKT.
- SLUIT HET PRODUCT NIET AAN EN DRUK NIET OP DE KNOPPEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL ALS UW HANDEN VOCHTIG ZIJN. GEBRUIK HET APPARAAT NIET BLOOTSVOETS OF MET VOCHTIGE VOETEN.
- VERPLAATS HET APPARAAT NIET TERWIJL HET IN WERKING IS.
- WAT DE WERKINGSDUUR EN DE SNELHEIDSINSTELLINGEN VOOR DE HULPSTUKKEN BETREFT, ZIE DE HIERNA VOLGENDE PARAGRAAF VAN DE HANDLEIDING ONDER DE TITEL **"INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK"**.

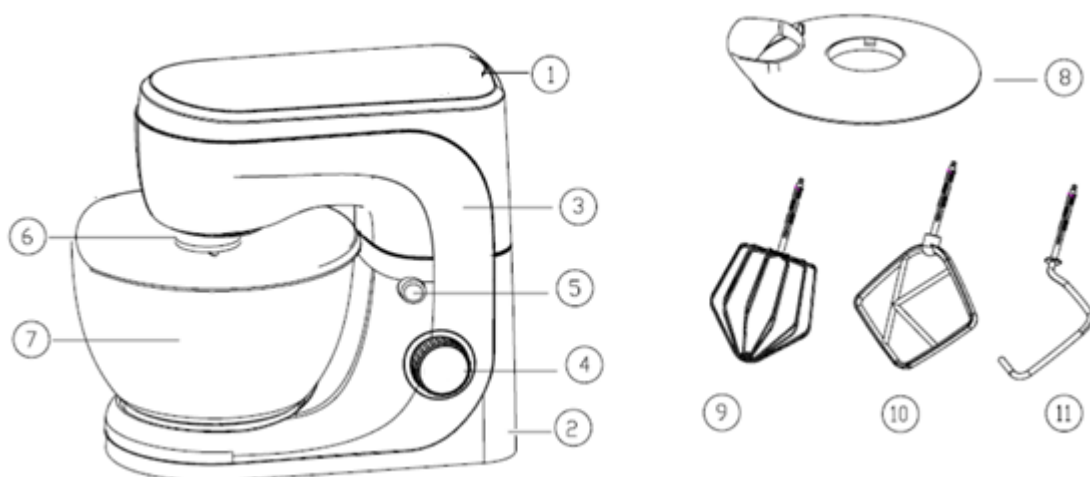
## **VEILIGHEIDSNORMEN**

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE GELDENE RICHTLIJNEN EN NORMEN.

# INHOUDSOPGAVE

BESCHRIJVING .....	1
INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK .....	2
Inbedrijfstelling .....	2
Uw apparaat gebruiken .....	2
REINIGING EN ONDERHOUD .....	6
TECHNISCHE INFORMATIE .....	7

# BESCHRIJVING



Nr.	Naam	Geschikt voor vaatwasser	Nr.	Naam	Geschikt voor vaatwasser
1	Body van het apparaat	Nee	7	Mengkom	Ja
2	Basis van het apparaat	Nee	8	Antispatdeksel	Ja
3	Arm van het apparaat	Nee	9	Garde	Ja
4	Snelheidsregelaar	Nee	10	Platte menghaak	Ja
5	Ver- en ontgrendelingsklink van de arm van het apparaat	Nee	11	Kneedhaak	Ja
6	Aansluitopening	Nee			

# INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

## Inbedrijfstelling

Haal het apparaat en de hulpstukken uit hun verpakking, vergewis u ervan dat het apparaat in goede staat en niet beschadigd is.

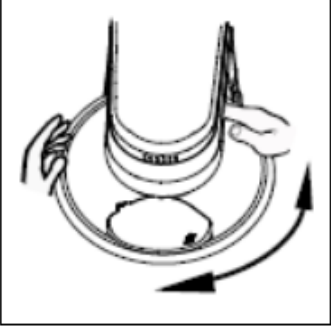

Het apparaat moet altijd gebruikt en neergezet worden op een effen, stabiel en droog oppervlak.

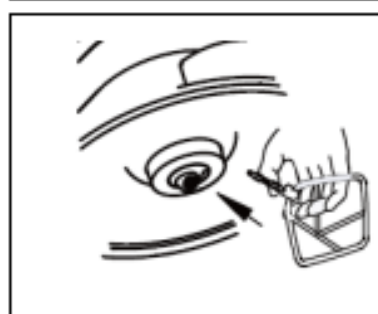
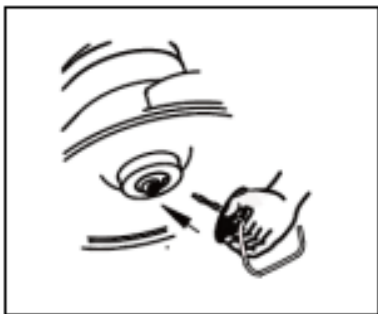
Was alle hulpstukken af met een in vloeibare producten gedrenkte spons en spoel ze af met warm water alvorens ze met een schone keukenhanddoek af te drogen.

## Uw apparaat gebruiken

**Waarschuwing: Steek de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact voordat de hulpstukken zijn gemonteerd. Haal de stekker altijd uit het stopcontact om hulpstukken te verwijderen.**

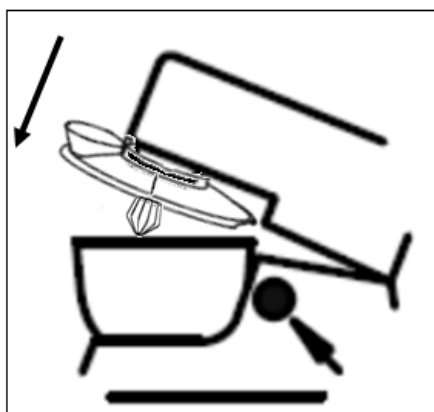
### 3. Gebruik de keukenrobot met zijn mengkom en zijn drie hulpstukken

	<p>Druk op de vergrendelingsklink van de arm van het apparaat terwijl u uw hand op de arm van het apparaat houdt zodat hij niet plotseling kan kantelen.</p>
	<p>Zet de mengkom in het apparaat en draai ze rechtsom totdat ze vastzit.</p> <p>Draai de mengkom linksom om ze te verwijderen.</p>
	<p>Plaats het antispatdeksel op de arm van de robot en zorg ervoor dat de pallen op het apparaat goed overeenkomen met de uitsparingen in het deksel wanneer u dit draait totdat het vastzit.</p> <p>Om het deksel te verwijderen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.</p>



De hulpstukken voor de mengkom opzetten:

- Kies uw hulpstuk naargelang van uw type bereiding: kneedhaak, platte menghaak of garde.
- Plaats de pen van het menghulpstuk in de aansluitopening en duw totdat ze vastzit om ze te vergrendelen.

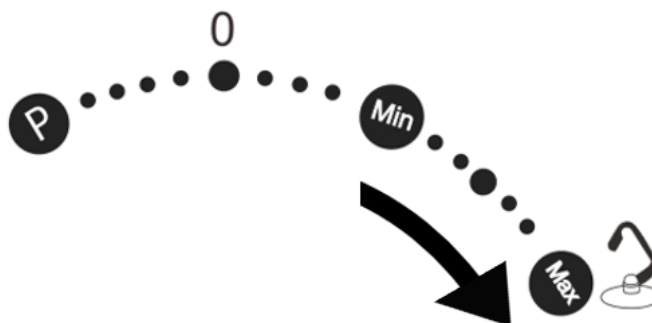


Druk na het plaatsen van uw menghulpstuk op de ver- en ontgrendelingsklink van de arm van het apparaat terwijl u uw hand op de arm van het apparaat houdt en laat de arm van het apparaat langzaam neer.

Voeg uw bereiding via de vulopening toe aan de mengkom.

Sluit uw apparaat aan op een geaard stopcontact.

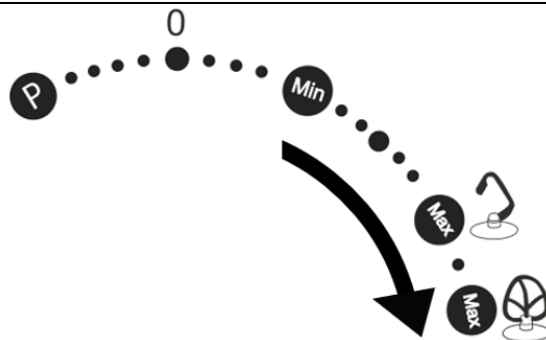
Instelling van de snelheidsregelaar voor kneedhaak:



Draai uw snelheidsregelaar rechtsom om uw snelheid te kiezen naargelang van uw type bereiding. Om te stoppen zet u de regelaar op 0.

Stand 0 = Stop en stand P = Momentschakeling

Instelling van de snelheidsregelaar voor platte menghaak:



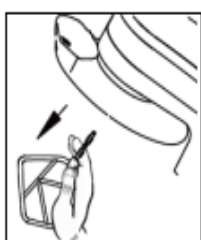
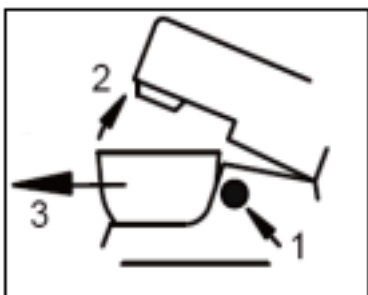
Draai uw snelheidsregelaar rechtsom om uw snelheid te kiezen naargelang van uw type bereiding. Om te stoppen zet u de regelaar op 0.

Stand 0 = Stop en stand P = Momentschakeling

Instelling van de snelheidsregelaar voor garde:






Draai uw snelheidsregelaar rechtsom om uw snelheid te kiezen naargelang van uw type bereiding.






De hulpstukken van de mengkom verwijderen:

- Zet na afloop van uw bereiding de regelaar op stop.
- Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact.
- Druk op de ver- en ontgrendelingsklink van de arm van het apparaat terwijl u uw hand op de arm van het apparaat houdt zodat hij niet plotseling kan kantelen, zie stappen 1 en 2.
- Neem de mengkom van haar steunplaat.
- Verwijder uw menghulpstuk door langzaam de pen uit de aansluitopening te trekken.
- Verwijder het antispatdeksel door het langzaam rechtsom te draaien.

Aanbevelingen maximale hoeveelheden per type bereiding:

Hulpstuk	Bereiding	Hoeveelheid
	Lichte bereidingen: sauzen, puddingen, eiwitten enz.	Bereiding van minimaal 20 cl. Bereiding van maximaal 1,5 l. Minimaal 4 eieren. Maximaal 8 eieren.
	Zware deegsoorten: brooddeeg, taartdeeg, noedeldeeg enz.	Maximaal 600 g bloem. Maximaal 1,2 kg ingrediënten in totaal (bloem + water + eieren enz.).
	Luchtige tot halfzware deegsoorten: gebakdeeg, pannenkoekendeeg enz.	Maximaal 600 g bloem. Maximaal 1,2 kg ingrediënten in totaal (bloem + water + eieren enz.).

Receptideeën:

Hulpstuk	Bereiding	Ingrediënten	Werkwijze
	Opgeklopte eiwitten	8 opgeklopte eiwitten	6 tot 8 minuten op maximumsnelheid.
	Geklopte slagroom	600 g ongeklopte room	6 tot 8 minuten op maximumsnelheid.
	Bladerdeeg (8 personen)	200 g bloem 1 dl water 1 snufje zout 150 g boter	2 minuten op minimumsnelheid. Daarna 6 minuten op middelhoge snelheid.
	Gewoon brooddeeg	500 g bloem 300 ml lauw water 10 g zout 1 zakje bakkersgist	20 seconden op minimumsnelheid. Dan 5 minuten op maximumsnelheid.
	Pannenkoekendeeg	250 g bloem 50 cl melk 4 eieren 50 g boter 1 snufje zout	20 seconden op minimumsnelheid. Dan 5 minuten op maximumsnelheid.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zet uw apparaat uit wanneer uw bereiding klaar is door de regelaar op 0 te zetten.
2. Haal de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
3. **Vergewis u er altijd van dat de stekker uit het stopcontact is gehaald alvorens het apparaat te reinigen. Plaats de body van het apparaat niet in de vaatwasser en dompel het apparaat niet in water.**

### De body van het apparaat reinigen:

- ✓ Gebruik een zachte doek of een spons gedrenkt in een pH-neutraal product om de oppervlakken van het apparaat te reinigen.

### De hulpstukken reinigen:

- ✓ De hulpstukken (mengkom, antispatdeksel, garde, kneedhaak, klopper en deksel van de mengkom) mogen in de vaatwasser worden gewassen. Wij adviseren een programma met een lage temperatuur te kiezen.
- ✓ De andere hulpstukken die niet vaatwasserbestendig zijn kunt u afwassen met een in afwasmiddel gedrenkte spons, afspoelen in warm water en dan afdrogen met een zachte doek.
- ✓ Om de hardnekkige vlekken te verwijderen adviseren wij de kommen te vullen met warm water en afwasmiddel en gedurende 30 min. te laten weken en ze daarna te reinigen met een plastic borstel.

 **Gebruik geen scherpe voorwerpen of toxische en agressieve producten zoals spiritus, industriële afbijtmiddelen of oplosmiddelen om uw apparaat te reinigen want daarmee loopt u het risico het te beschadigen.**

## TECHNISCHE INFORMATIE

Model	RP02
Netspanning	220-240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Vermogen	600 W



Ingevoerd door Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Deze gebruikshandleiding is ook beschikbaar op de volgende website: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>