



# MANUEL D'UTILISATION KM106BLACK

FR



## ROBOT PÂTISSIER

## TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITES - 2 -

DESCRIPTION DE L'APPAREIL - 14 -

AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL - 14 -

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - 16 -

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - 18 -

CONSEILS DE CUISINE - 19 -

MESURES DE SECURITE - 19 -

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES - 21 -



*Séparez les éléments avant de trier*



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

## **CONSIGNES DE SECURITES**

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies, ainsi que les précautions suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension de votre prise murale corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique du robot pâtissier.
3. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou un appareil qui a été endommagé de

quelque façon que ce soit.

4. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord de la table ou du comptoir ou de la surface chaude.

5. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou le corps du robot pâtissier dans l'eau, car cela provoquerait un choc électrique.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé uniquement par le fabricant, par un technicien ou par une personne qualifiée pour éviter tout risque.

7. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé en présence d'enfants ou de personnes handicapées.

8. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un gaz chaud ou sur un four chauffé.

9. Ne jamais éjecter les

fouets ou les crochets  
pétrisseurs lorsque  
l'appareil est en  
marche.

10. Ne laissez pas  
fonctionner le  
mélangeur sans  
surveillance.

11. Débranchez-le de la  
prise électrique lorsqu'il  
n'est pas utilisé, avant  
de remplacer une pièce  
ou avant de le nettoyer.

12. L'utilisation  
d'accessoires non  
recommandés ou

vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

13. Retirer les fouets du robot pâtissier avant de les laver.
14. Assurez-vous toujours que l'interrupteur soit en position ARRÊT (OFF) avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez

l'interrupteur sur ARRÊT (OFF) puis retirez la fiche de la prise murale.

15. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

16. Gardez les mains, les vêtements, les spatules et d'autres ustensiles éloignés des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire le risque des dommages corporels et matériels.

17. Veuillez éteindre et débrancher l'appareil

avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.

18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

19. 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.

20. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des utilisations domestiques ou similaires telles que :
- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - les fermes;
  - les clients dans les

hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;  
– les environnements de type chambres d'hôtes.

21. Conservez ces instructions.

22. 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 dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

23. Il convient de surveiller

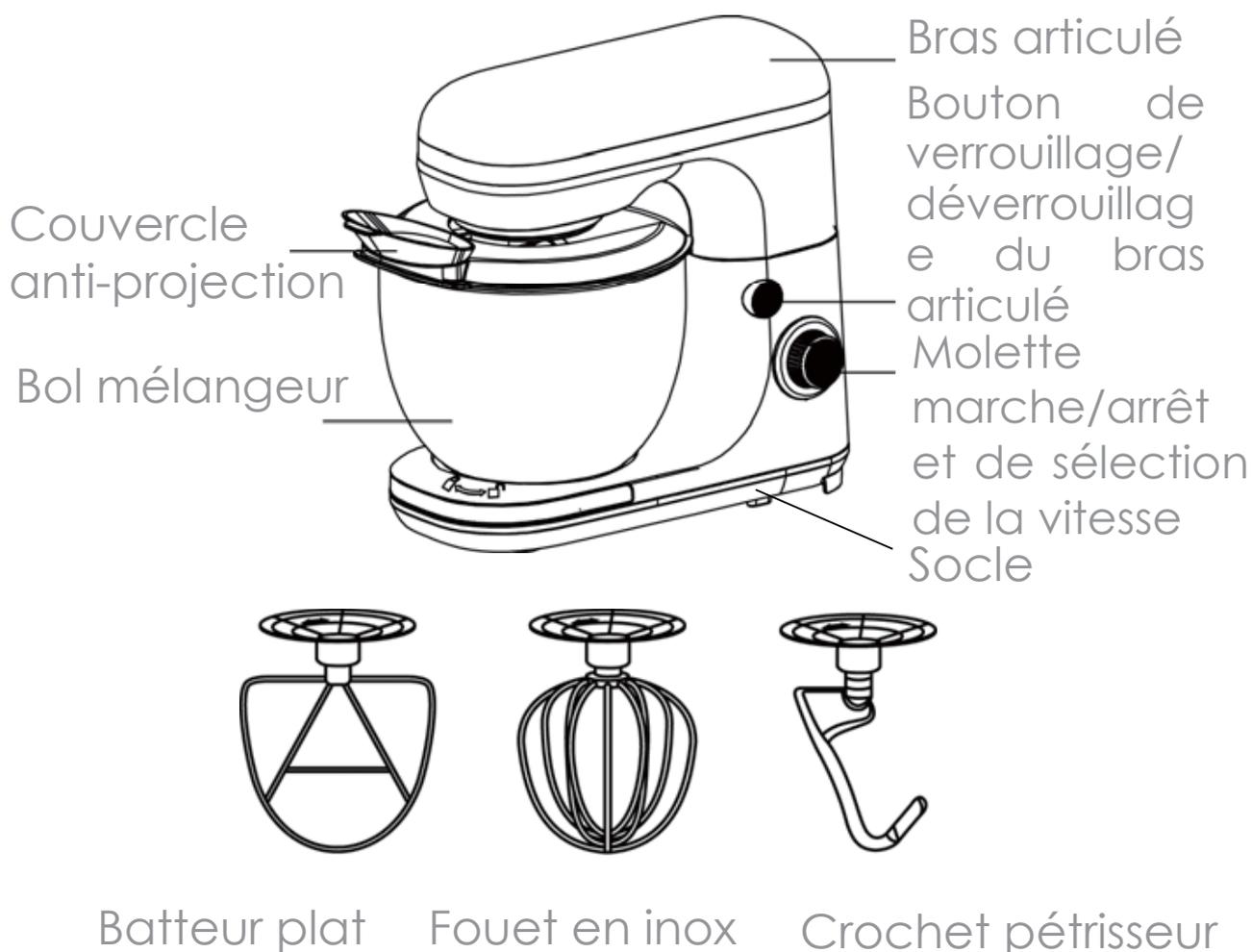
les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

24. Le temps de fonctionnement maximum ne doit pas dépasser 6 minutes, et un temps de repos minimum de 20 minutes doit être observé entre deux cycles consécutifs.

25. Pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments, se référer au § Nettoyage et Entretien

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La liste des accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.



## AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant de monter l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et le sélecteur de vitesse est sur la position « 0 ».

1. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé pour le relever automatiquement.
2. Sélectionnez l'accessoire souhaité selon la tâche de mélange à effectuer : le batteur plat pour mélanger et battre l'œuf, le crochet pétrisseur pour pétrir, le fouet en inox pour battre et mousser le blanc d'œuf.
3. Insérez le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox directement, jusqu'à ce qu'il se verrouille sur sa position.

**Note:** Assurez-vous que le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet en inox soit complètement inséré dans la prise, sinon vos résultats de malaxage pourraient être affectés.

4. Placez le bol mélangeur dans son emplacement prévu. Placez d'abord le bol sur la base, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (voir fig.1).
5. Abaissez le bras articulé et placez le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox dans le bol en maintenant le bras articulé d'une main et abaissez le bras articulé. Un clic sonnera quand le bras articulé atteint sa position correcte.
6. Et assurez-vous que le couvercle anti-projection est en place. (voir fig.2).



Fig.1



Fig.2

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse soit à la position « 0 », puis branchez-le à la source d'alimentation.
2. Tournez le sélecteur de vitesse selon le réglage souhaité.
3. Mise en garde: Ne mettez pas de couteau, de cuillère en métal, de fourchette, etc. dans le bol pendant le fonctionnement.
4. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 6 minutes en continu et veillez à faire des pauses de fonctionnement de 20 minutes minimum entre deux utilisations. Lors du pétrissage de la pâte levée, il est recommandé d'utiliser d'abord le sélecteur de vitesse à basse vitesse, puis d'utiliser la vitesse haute pour obtenir les meilleurs résultats.

**Note:** Pendant le pétrissage, de la farine peut adhérer à l'intérieur du bol. Vous devez retirer le couvercle du bol et gratter la farine sur la paroi intérieure du bol à l'aide d'une spatule pour

obtenir de bons résultats de pétrissage.

5. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 », débranchez le cordon de la prise de courant.
6. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage, le bras articulé du mélangeur se lève automatiquement et se verrouille sur sa position.

**Attention:** Avant d'appuyer sur le bouton de verrouillage/déverrouillage (à savoir avant de soulever le bras articulé du mélangeur), assurez-vous que le batteur plat ou le crochet pétrisseur ou le fouet en inox repose sur les deux côtés du bras articulé du mélangeur, sinon en levant le bras articulé du mélangeur, le batteur plat ou le crochet pétrisseur ou le fouet en inox interférera dans le bol mélangeur; Si le batteur plat ou le crochet pétrisseur ou le fouet en inox repose sur le devant du bras articulé du mélangeur, vous devez rallumer le sélecteur de vitesse, laisser le mélangeur tourner pendant quelques secondes, puis éteindre le sélecteur de vitesse pour arrêter le batteur plat ou le crochet pétrisseur ou le fouet en inox sur les deux côtés du bras articulé du mélangeur.

7. Si nécessaire, vous pouvez gratter les excès de particules alimentaires des batteurs plats ou des crochets pétrisseurs avec une spatule en plastique.
8. Retirez le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox. Il est recommandé de résister à la

rondelle sur le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox pour retirer facilement le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox.

**Attention:** Le sélecteur de vitesse doit être à la position « 0 » et la prise de courant doit être débranchée avant de retirer le batteur plat / le crochet pétrisseur / le fouet en inox.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.  
**Attention:** Le robot pâtissier ne peut pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Essuyez la surface extérieure du bras articulé et du socle avec une éponge douce légèrement humide, puis polissez soigneusement avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez tout excès de particules alimentaires du cordon d'alimentation.
4. Immergez le bol, le batteur plat, la spatule, le crochet pétrisseur et le fouet en inox dans de l'eau savonneuse tiède pour compléter le nettoyage. Rincez-les ensuite à l'eau courante et les essuyez. On peut également les placer au lave-vaisselle.

## CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent alors être à température ambiante avant de commencer le mélange. Préparez-les à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité de coquilles ou d'œufs détériorés dans votre recette, cassez les œufs en premier dans un récipient séparé, puis les ajoutez au mélange.
3. Ne pas trop battre. Veillez à mélanger les mélanges uniquement lorsqu'ils sont recommandés dans votre recette. Incorporez les ingrédients secs à la préparation en s'assurant de bien mélanger le tout. Utilisez toujours l'appareil à basse vitesse.
4. Les conditions climatiques, les fluctuations de température saisonnières, la température des ingrédients et leur variation de texture jouent un rôle dans le temps requis du mélange et les résultats obtenus.

## MESURES DE SECURITE

**Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse. Lorsque le mélange des ingrédients devient une pâte lisse, augmentez progressivement le sélecteur à la vitesse recommandée dans les recettes.**

**NE PLACEZ JAMAIS LE BATTEUR PLAT ET LE CROCHET**

## PÉTRISSEUR AU LAVE-VAISSELLE.

### RECETTE

Éléments d'essai	Matière Recommandée	Poids
Batteur plat	farine	150g
	sucré	150g
	beurre	150g
	œufs	3pcs
	bicarbonate de soude	3g
Crochet pétrisseur	farine	500g
	eau	300g
Fouet en inox	œufs	4pcs

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.**

#### **Spécifications techniques**

Tension nominale : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 600W

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97,

Du lundi au samedi de 08h00 à 20h00 (Prix d'un appel local).



# USER MANUAL

## KM106BLACK

EN



# STAND MIXER

## TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS - 23 -

KNOW YOUR MIXER - 32 -

BEFORE USING MIXER - 32 -

USING YOUR MIXER FOR MIXING - 34 -

CLEANING AND MAINTENANCE - 35 -

COOKERY TIPS - 36 -

IMPORTANT SAFEGUARD - 36 -

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL - 37 -



**THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD  
USE ONLY!**

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed

including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating

plate which is on the bottom of the appliance.

3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric

shock.

6. 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.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
8. Do not place an appliance on or near a

hot gas or on a heated oven.

9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.

10. Do not leave mixer unattended while it is operating.

11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

12. The use of attachments not recommended or

sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury

13. Remove beaters from mixer before washing.
14. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF , then remove plug from wall outlet.
15. Avoid contacting with moving parts.
16. Keep hands, clothing,

as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.

17. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning..

18. This appliance shall not be used by children.

Keep the appliance and its cord out of reach of children.

19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

20. 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.

21. Save these instructions.

22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance by a person responsible for their safety.

23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

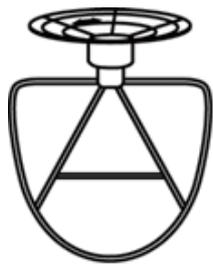
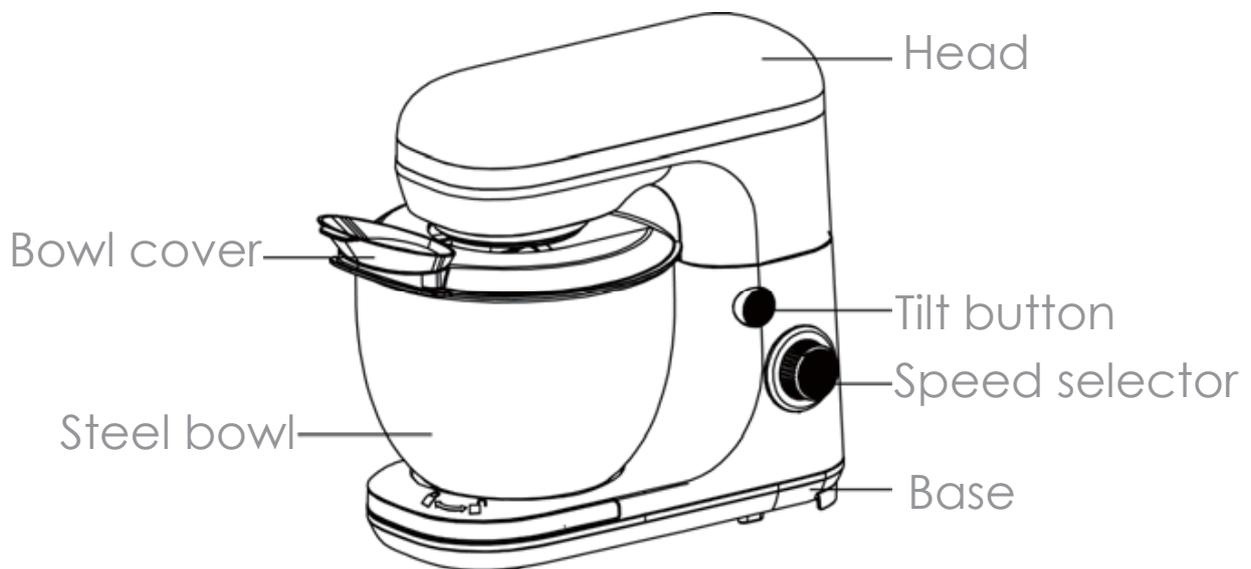
24. The max operation time shall not exceed 6 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

25. For the cleaning of the parts in contact with food, refer to §Cleaning

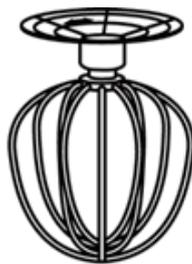
# and Maintenance

## KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



Beater



Whisk



Dough hook

## BEFORE USING MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the

speed selector is in the 0 position.

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.
3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.

**Note:** Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position (see fig.1).
5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.
6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).



Fig.1



Fig.2

## USING YOUR MIXER FOR MIXING

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting.  
**Warning:** Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.
3. The max operation time per time shall not exceed 6 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.  
**Note:** during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.
4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.  
**Caution:** Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on

the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.
7. Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resisting against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

**Caution:** The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.  
**Caution:** the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and

wipe dry. There also can be placed in the dishwasher.

## COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

## IMPORTANT SAFEGUARD

**Always start mixing at lowest speed. When ingredients into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually in the recipe sheet. NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.**

## RECIPE

Test items	Material Recommended	Weight
Beater	Flour	150g
	suger	150g
	Butter	150g
	Eggs	3pcs
	Baking Soda	3g
Dough hook	Flour	500g
	water	300g
Whisk	Eggs	4pcs

## TECHNICAL DATA

**We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.**

Rated voltage: 220-240V~50-60Hz

Rating Power: 600W

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97,  
From Monday to Saturday from 8:00 am to 8:00 pm  
(local call price).



**BUT INTERNATIONAL**  
**1 Avenue Spinoza - 77184**  
**Emerainville, France**

