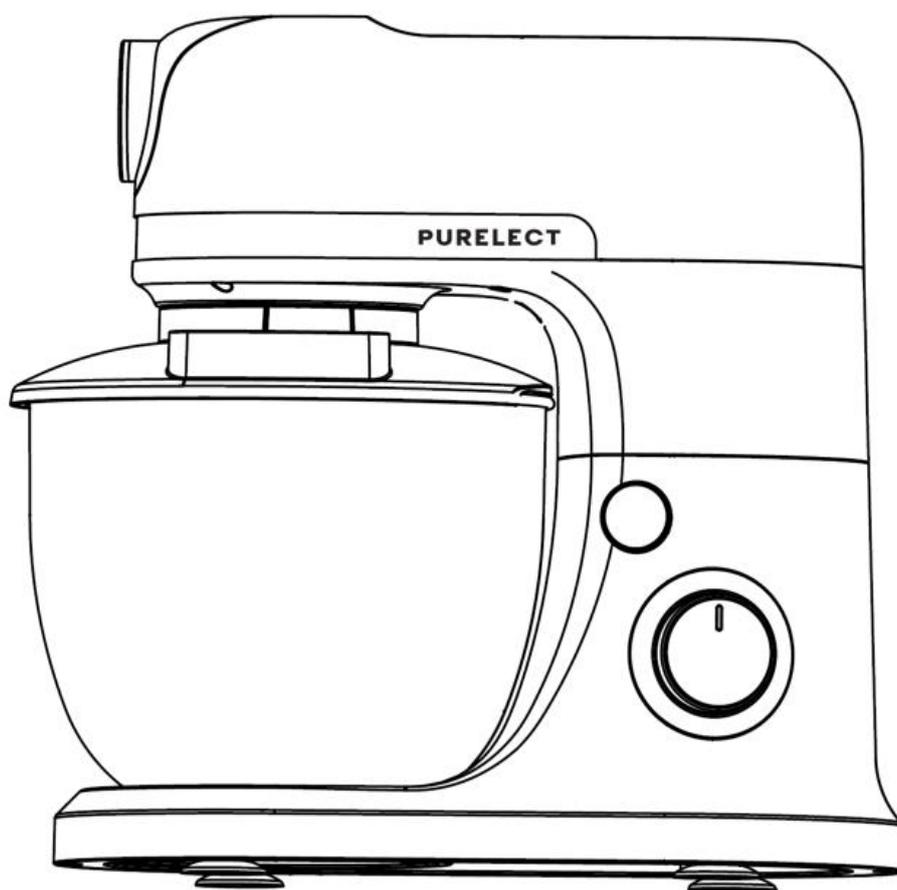


BUY SMART

**PURELECT**

**SM31**

**ROBOT PÂTISSIER**



**Notice d'utilisation**



# SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	8
CONFORMITE NORMATIVE.....	8
INFORMATION TECHNIQUE .....	9
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	9
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	10
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	10
A. Description du variateur de contrôle.....	11
B. Mode robot pâtissier .....	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT .....	14
GARANTIE .....	14

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que :
  - les coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait la marque de toute responsabilité et entraînerait la perte de la garantie.
- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abimé. 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. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- 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.
- 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 doit être utilisé uniquement avec la base et les accessoires fournis.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.

- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 10 cm autour de l'appareil, et une distance de 15 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une source de chaleur et similaire, telle que plaque chauffante, four, appareil de chauffage, etc.
- L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avertissement : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !



Mise en garde : éviter tout débordement sur le connecteur. Risque de court-circuit !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des 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 jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide. Ne

jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil.

- Veillez à ne pas forcer les mécanismes de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.
- Veillez à respecter les capacités maximales et minimales de remplissage indiquées dans la notice.
- **ATTENTION !** Veillez à respecter les temps d'utilisation maximale en continu pour chaque mode d'utilisation ainsi que les temps de repos entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, le moteur de l'appareil risque de surchauffer et l'appareil endommagé.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.
- En cas de blocage d'un accessoire, veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever la préparation du bol de préparation.
- 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.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Ne jamais insérer votre main dans le bol de préparation lorsque l'appareil est branché. Evitez à tout prix l'accessoire mobile à mélanger lorsque l'appareil est branché et en marche.
- Utilisez la fonction Pulse pendant 60 secondes maximum. Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque utilisation.

- Pour éviter tout risque d'accident :
  - ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord du plan de travail ou d'une table,
  - maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que tout ustensile de cuisine éloignées du produit en mouvement,
  - n'insérez jamais la spatule dans le bol lorsque l'appareil est encore en mouvement ; attendez que l'appareil soit complètement à l'arrêt pour utiliser la spatule.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains et les pieds mouillés.
- En ce qui concerne l'installation, les durées de fonctionnement et les réglages de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Utilisation de l'appareil » ci-après dans la présente notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans la présente notice.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement :
  - après chaque utilisation,
  - en cas de dysfonctionnement,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
  - si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
  - si vous l'avez laissé tomber.

- Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



La directive européenne 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.

Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage :

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables : >PE<= polyéthylène ; >PP<= polypropylène. Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches..) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

## CONFORMITE NORMATIVE

L'appareil répond aux principales exigences des Directives Européennes :

2014/35/UE (Basse tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique),

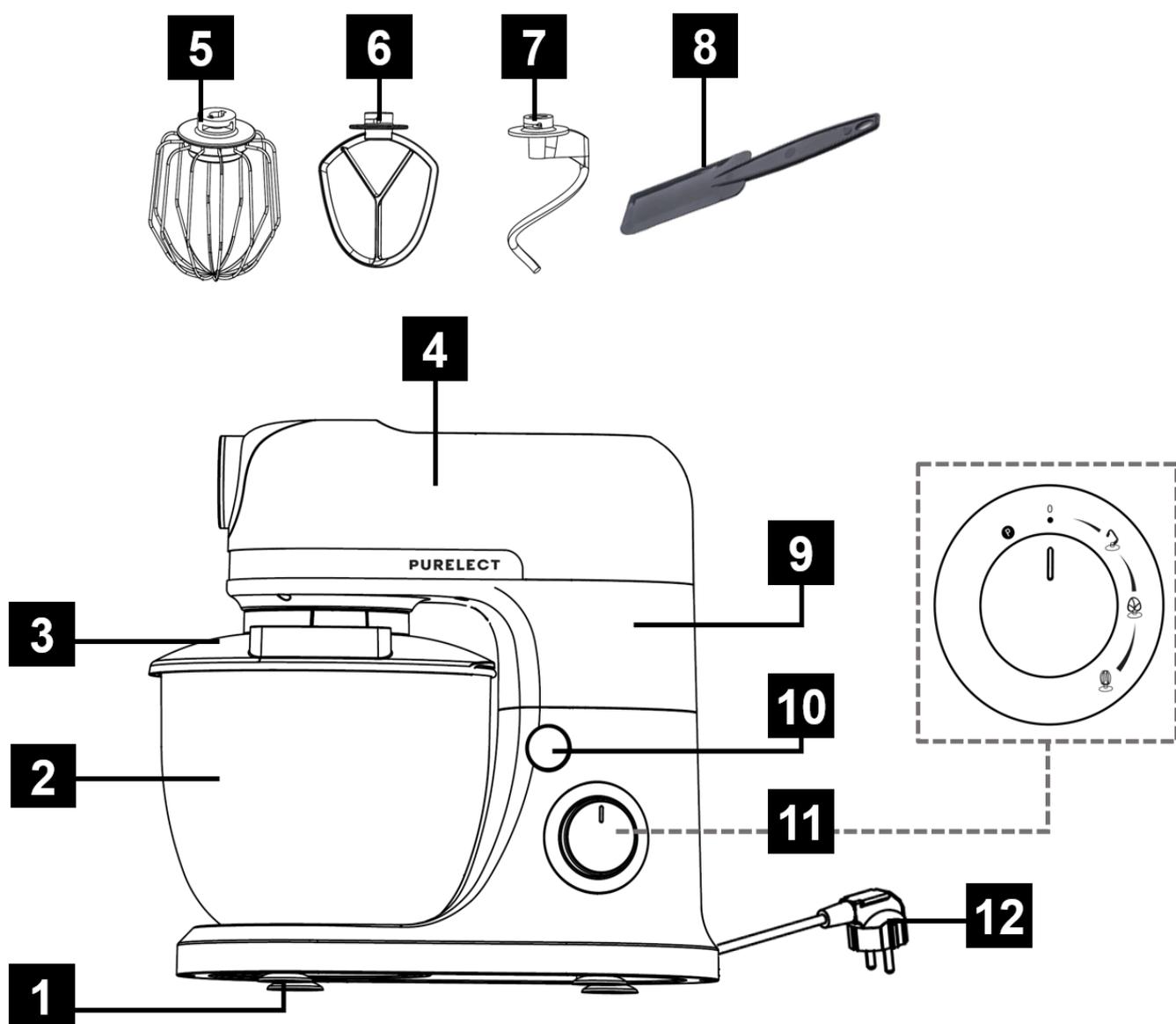
2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques).

Cette notice est aussi présente sur le site suivant : [www.purelect.fr](http://www.purelect.fr)

# INFORMATION TECHNIQUE

Produit	Robot pâtissier multifonctions
Référence	SM31
Alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Puissance	1300 W
Capacité bol mixeur	5 L

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Pieds anti-dérapants x 4 pcs | 7. Crochet   |
| 2. Bol mélangeur verre de 5 L   | 8. Spatule   |
| 3. Couvercle anti-projections   | 9. Corps de l'appareil                                     |
| 4. Bras articulé                | 10. Bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé |
| 5. Fouet ballon                 | 11. Variateur de vitesse                                   |
| 6. Batteur                      | 12. Cordon d'alimentation                                  |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les assembler à l'appareil.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.
- **ATTENTION !** Veillez à respecter les temps d'utilisation maximale en continu pour chaque mode d'utilisation ainsi que les temps de repos entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, le moteur de l'appareil risque de surchauffer et l'appareil endommagé.
- **Risque de blessures !** Lorsque vous utilisez l'appareil en mode blender avec le bol blender inséré sur le dessus du robot pâtissier, veillez à ne jamais appuyer sur le bouton de déverrouillage du bras articulé du robot pâtissier.
- Veillez à respecter les quantités minimales et maximales de remplissage du bol en fonction des accessoires pour éviter tous risques de blessures et d'endommager l'appareil.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Vérifiez que le variateur soit sur la position arrêt « 0 » avant montage ou démontage d'un accessoire.

## A. Description du variateur de contrôle

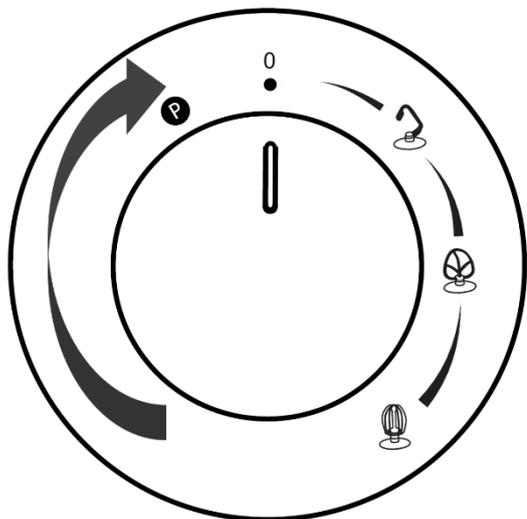
Tournez le variateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse de mélange et tournez dans le sens contraire des aiguilles pour diminuer la vitesse.

Le réglage de vitesse est divisé en trois sections :

- vitesse lente avec le marquage allant de 0 à l'icône crochet.

- vitesse lente/moyenne avec le marquage allant de l'icône crochet à l'icône batteur.

- vitesse moyenne/max avec le marquage allant de l'icône batteur à l'icône fouet.



*Variateur en position P* : fonction Pulse pour mélanger par courtes impulsions à vitesse max. Idéal pour le mode blender, broyeur à grains ou contrôler le résultat d'une préparation. Maintenez le variateur sur cette position pour démarrer le mixage et relâchez le variateur pour arrêter le mixage. Ne dépassez pas 10 secondes en utilisation continu en mode Pulse.

*Variateur en position 0* : tournez le variateur sur 0 pour mettre l'appareil à l'arrêt.

## B. Mode robot pâtissier

Attention ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 6 minutes. Laissez l'appareil reposer 20 minutes entre chaque utilisation. Veillez à respecter les quantités maximales de remplissage du bol mélangeur telles que :

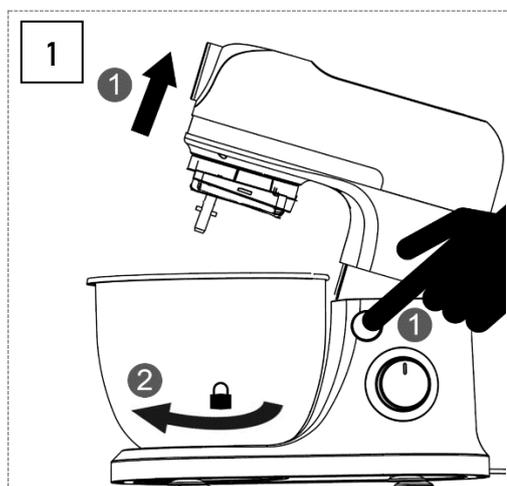
- 800 g de farine max. avec l'utilisation du crochet.

- 5 blancs d'œufs max. avec l'utilisation du fouet ballon.

- ne pas remplir au-delà de 1/4 du bol avec l'utilisation du batteur.

Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.

Procédez comme suit pour assembler les accessoires au corps de l'appareil :

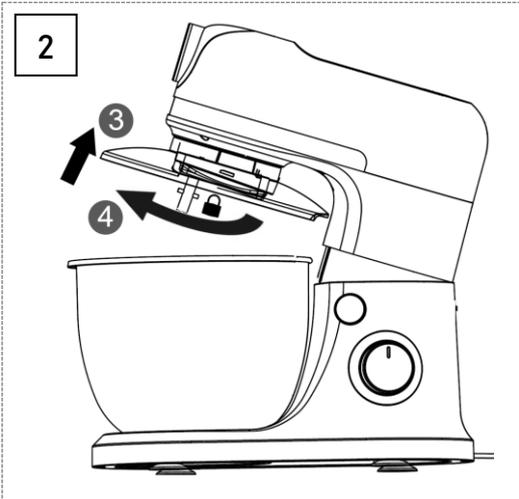


1. Placez votre main gauche sur le dessus du bras articulé et utilisez votre autre main pour appuyer sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé pour soulever le bras.

2. Insérez le bol mélangeur dans sa base et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller à l'appareil.

Les indications de verrouillage/déverrouillage sont marquées sur la base par « LOCK » (verrouiller) et « OPEN » (déverrouiller).

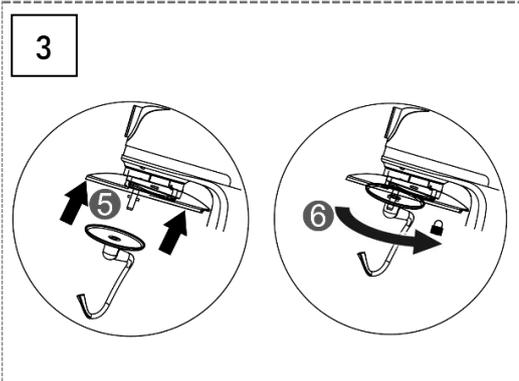
Procédez inversement pour retirer le bol de l'appareil.



3. Insérez le couvercle anti-projections sur l'appareil.
4. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

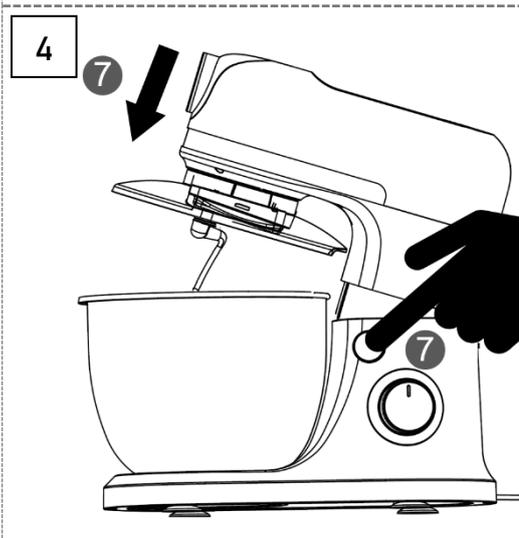
Procédez inversement pour retirer le couvercle du bras articulé.

Remarque : l'assemblage du couvercle n'est pas obligatoire, il est cependant recommandé pour éviter les projections et éclaboussures. Vous pouvez à tout moment ajouter des ingrédients via l'ouverture avec clapet situé sur le dessus du couvercle anti-projections.



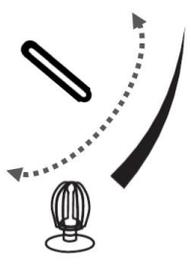
5. Insérez votre accessoire (batteur, fouet ou crochet) sur l'axe de rotation du bras articulé. Veillez à ce que les ergots de l'axe soient bien insérés dans les encoches de l'accessoire.
6. Tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

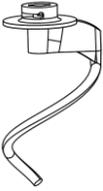
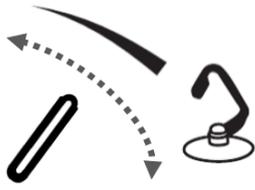
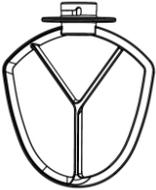
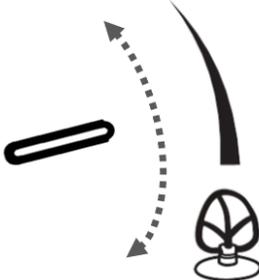
Procédez inversement pour retirer l'accessoire de l'axe de rotation du bras articulé.



7. Appuyer sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé et abaissez le bras articulé jusqu'à ce que vous entendiez un click de verrouillage.

Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale et tournez le variateur de vitesse pour démarrer votre mixage.

Accessoire	Utilisation	Position variateur de vitesse	Préparations/vitesses
	<p>Fouet ballon Pour mélanger les préparations légères et fluides : sauces, crèmes, blancs d'œufs, mayonnaise, etc.</p>		<p>Blancs en neige : 5 blancs d'œufs + 1 pincée de sel 6 minutes sur l'icône fouet.</p> <p>Crème fouettée : 600 g de crème fraîche 6 minutes sur l'icône fouet.</p>

	<p><b>Crochet</b> Pour la réalisation des pâtes lourdes : pâtes à pains, à tartes, à nouilles, etc.</p>		<p>Pâte à pain simple : 500 gr de farine 300ml d'eau tiède 10 gr de sel 1 sachet de levure de boulanger 5 minutes sur l'icône crochet.</p>
	<p><b>Batteur</b> Pour la réalisation des pâtes légères à mi-lourdes : pâtes à gâteaux, à crêpes, etc.</p>		<p>Pâte à crêpes : 250g de farine 50 cl de lait 4 œufs 50 g de beurre 1 pincée de sel 5 minutes sur l'icône batteur.</p>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.

L'appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou autre liquide. 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.

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, mettez votre appareil à l'arrêt tournant le variateur sur 0.

Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Désassemblez les accessoires selon les instructions données dans les paragraphes précédents.

Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement avec un chiffon doux.

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les.

Il est à noter que les accessoires plastiques peuvent être décolorés par certains ingrédients tel que les épices. Ceci est normal, n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le fonctionnement de l'appareil.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas branché.</li> <li>2. L'appareil est équipé de systèmes de sécurité verrouillage sur les bols, le bras articulé et les bases d'installation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contrôlez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.</li> <li>2. Vérifiez que vos accessoires sont correctement assemblés et verrouillés.</li> </ol>
Le bol ne peut être enlevé de la base.	La sécurité verrouillage bol/couvercle est enclenché.	Retirez le couvercle du bol et enlevez le bol de la base.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bruits de grincement/craquement.</li> <li>2. Vibration du moteur, des accessoires.</li> <li>3. Les accessoires sont mal assemblés.</li> <li>4. L'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 &amp; 2. Ceci est normal : ces sons indiquent que les ingrédients sont en train d'être mixés.</li> <li>3. Débranchez l'appareil et remontez correctement les accessoires.</li> <li>4. Débranchez l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable.</li> </ol>
Bruit ou vibrations anormaux pendant le fonctionnement.	Le pain a été laissé trop longtemps en mode maintien au chaud.	Pensez à arrêter l'appareil avant que la fonction maintien au chaud soit lancé.
Les lames ne râpent ou ne tranchent pas.	1. Les trous des disques sont obstrués.	1. Débranchez l'appareil, et enlevez les ingrédients obstruant les trous.
L'appareil ralentit ou s'arrête brusquement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La protection anti-surchauffe du moteur est activée.</li> <li>2. Dépassement de la capacité maximale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes.</li> <li>2. Mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le et enlevez le surplus des ingrédients.</li> </ol>
Pâte trop sèche ou humide.	Pas assez d'eau ou trop d'eau.	Rajoutez de l'eau ou de la farine.

## GARANTIE

La garantie du produit ne couvre pas toutes utilisations non-conformes au produit telle que :

- une installation non-conforme aux dispositions légales et réglementaires (l'absence de raccordement à une prise de terre, le déplacement d'appareil entraînant

une coupure du cordon d'alimentation ou du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux ou encore consécutifs à des phénomènes externes tels que foudre, inondation, et plus généralement le non-respect par l'utilisateur final, l'installateur ou le revendeur des conditions de montage et de mise en service figurant dans les manuels d'utilisation des produits de la marque) ;

- un usage anormal en cas d'utilisation commerciale, professionnelle et industrielle ;
- un usage ne respectant pas les conditions prescrites dans la notice d'emploi ;
- un usage exposant le produit à des conditions extérieurs affectant le produit (pluies, humidité excessive, variation anormale de la tension électrique) ;
- la détérioration du produit due à des chocs, chutes, négligences, défauts d'entretien de l'utilisateur ;
- la transformation du produit et de ses spécifications techniques non autorisés ;
- un problème de transport du produit ;
- les craquelures sur les produits émaillés qui sont la conséquence de différences de

dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence de l'émail ;

- le bris des accessoires en verre, en matière plastique, les pièces en caoutchouc, les pièces esthétiques et d'usure ;
- une intervention effectuée directement par un usager ou une entreprise non agréée par la marque ;
- une utilisation de pièces détachées autres que des pièces détachées d'origine référencées par la marque ;

Enfin, sont également exclues de la garantie :

- la panne au déballage qui ne concerne que les défauts d'aspects pouvant provenir d'un incident de transport ou de manutention ;
- les pièces d'esthétiques ;
- les consommables ;
- les pannes afférentes aux accessoires ;
- les pannes non constatées ;
- les interventions sans changement de pièce ;
- les produits dits « de second choix » ou « reconditionnés » ;
- les pannes répétitives du fait d'un mauvais diagnostic.



**La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.**

# MERCI D'AVOIR ACHETÉ CE ROBOT PÂTISSIER

ET BIENVENUE DANS L'UNIVERS PURELECT !

Scanner ce QR code



Ou rendez-vous sur  
[www.purelect.fr/mes-avantages](http://www.purelect.fr/mes-avantages)

Pour **activer votre garantie** produit,  
découvrir nos **nouveaux produits**  
et bénéficier de nos **offres en avant-première** !

BUY SMART

# PURELECT

WWW.PURELECT.FR