

Robot pâtissier
domooya
PATICOOK



Manuel d'utilisation

Manuel d'utilisation

Nous vous remercions d'avoir choisi la marque DOMOOVA, et nous espérons que vous trouverez entière satisfaction dans l'utilisation de votre appareil au quotidien.

Si malgré ce manuel vous rencontrez des incompréhensions d'utilisation ou des situations qui n'ont pas été mentionnées dans ce document, notre service clients et technique se tient à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.

Pour plus d'informations, vous pouvez visiter le site officiel DOMOOVA : www.domoova.com

Dans un souci constant d'amélioration de nos produits et de satisfaction des attentes de nos clients, nous nous réservons le droit sans préavis de modifications techniques de l'appareil.

Avant d'utiliser cet appareil, merci de lire attentivement toutes les instructions de ce présent manuel. DOMOOVA ne peut être tenu responsable de tout dommage ou préjudice causé par une utilisation incorrecte.

Table des matières

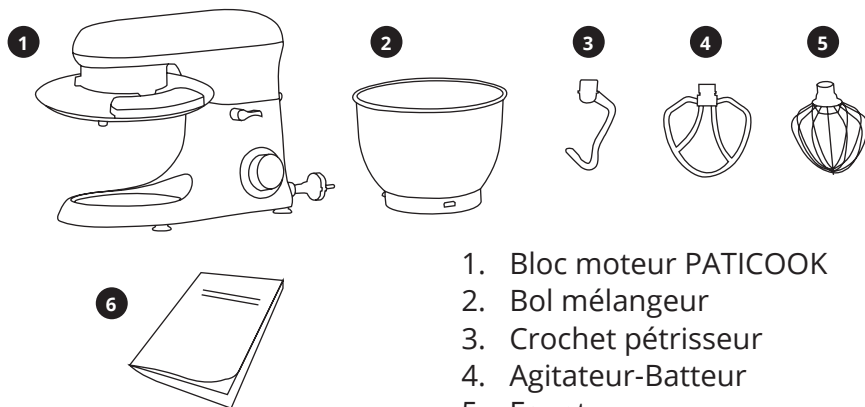
Recommandations	2
Aperçu du produit	3
Contenu de la boîte	3
Composition du produit.....	3
Fonctionnement	4
Préparation.....	4
Mise en marche.....	5
Guide des accessoires.....	5
Guide des vitesses	6
Arrêt.....	7
Entretien	8
Bloc moteur	8
Bloc mélangeur et Accessoires	8
Dépannage	9
Tableau : Dysfonctionnements et causes possibles.....	9
Garantie et SAV	11
Spécificités techniques	12
Précautions d'emploi et sécurité	13
Conditions d'utilisation.....	13
Consignes de recyclage	15
Recettes	16
Sponge Cake.....	16
Petits pains aux graines de lin.....	17
Pâte à pizza.....	18
Meringues	19

Recommandations

- PATICOOK est destiné à un usage domestique, en intérieur uniquement.
- Ne pas tirer, soulever ni déplacer le PATICOOK par le câble d'alimentation.
- Veuillez nettoyer l'ensemble des accessoires du PATICOOK avant son utilisation.
- Placez le robot pâtissier sur une surface plane et lisse.
- Veuillez débrancher l'appareil avant toute manipulation de celui-ci (changement d'accessoire, nettoyage, entretien, rangement).
- PATICOOK ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas passer le bol dans un four micro-ondes
- Utilisez DOMOOVA PATICOOK uniquement de la façon décrite dans ce manuel.

Aperçu du produit

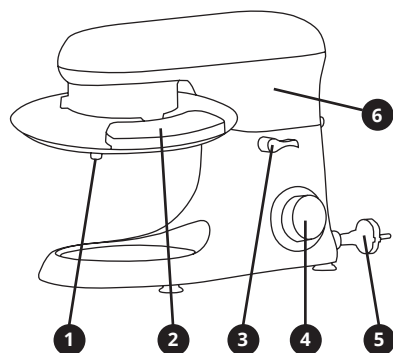
Contenu de la boîte



1. Bloc moteur PATICOOK
2. Bol mélangeur
3. Crochet pétrisseur
4. Agitateur-Batteur
5. Fouet
6. Manuel d'utilisation

Composition du produit

Corps principal



1. Axe de fixation
2. Couvercle verseur/
protecteur
3. Levier de verrouillage
4. Variateur de vitesse
5. Câble d'alimentation
6. Bras du robot

Fonctionnement

Préparation

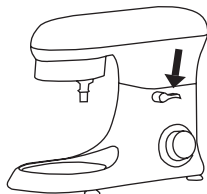


Figure 1



Figure 2

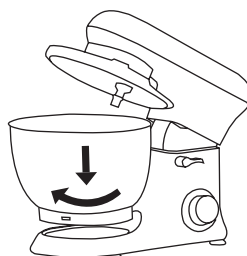


Figure 3

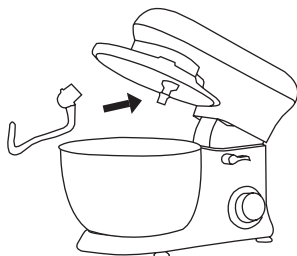


Figure 4



Figure 5

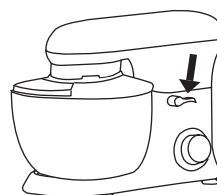


Figure 6

Relevez le bras du robot en tournant le levier de verrouillage vers le bas (Figure 1). Le mouvement se fait automatiquement. Placez ensuite le couvercle verseur/protecteur sur le bras du robot (Figure 2). Insérez le bol mélangeur et tournez-le vers la gauche afin de le verrouiller (Figure 3).

Fixez l'accessoire adéquat à votre recette (le Crochet pétrisseur, l'Agitateur-Batteur ou le Fouet)(Figure 4). Pour le verrouiller, poussez-le vers le haut, puis tournez-le vers la droite. (Figure 5).

Ajoutez vos ingrédients dans le bol mélangeur.




Rabattez ensuite le bras du robot et appuyez à nouveau sur le levier de verrouillage (Figure 6).

NOTE : Veillez à ne pas surcharger l'appareil. La capacité maximale du bol mélangeur est de 1,2kg (ou 1,2 L) de préparation.







Mise en marche



Raccordez la prise d'alimentation du robot au secteur (230V 50/60Hz). Le voyant du variateur de vitesse clignote pour indiquer qu'il est correctement alimenté. L'appareil est prêt à être utilisé.

Guide des accessoires

Accessoires		Utilisations
Agitateur-Batteur		Gâteaux, glaçages à la crème, cookies, pâtes à tarte, biscuits, purées
Fouet		Préparations légères : Œufs, blancs en neige, crème épaisse, glaçages, mayonnaise
Crochet pétrisseur		Préparations lourdes : pain, pizza, brioche

Guide des vitesses

Vitesse	Action	Accessoires (différentes possibilités)	Exemples
1	REMUER		<ul style="list-style-type: none"> • Ajout de farine à une préparation • Ajout d'ingrédients secs à une pâte • Ajout de liquides à des ingrédients secs
2	MÉLANGER LENTEMENT	 	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes levées • Pâtes épaisses • Réduire en purée des légumes • Incorporer la matière grasse à la farine • Mélanger les pâtes liquides
3	MÉLANGER, BATTRE	 	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes semi-épaisses (ex : biscuits) • Travailler le sucre et la matière grasse • Ajout du sucre aux blancs d'œufs (ex : meringue) • Vitesse moyenne pour les préparations de gâteaux
4	BATTRE, RENDRE CRÉMEUX		<ul style="list-style-type: none"> • Fouetter à vitesse moyenne • Mixer le beurre en pommade • Finir de mélanger la pâte à gâteaux, la pâte à beignets et d'autres pâtes • Vitesse élevée pour les préparations de gâteaux

5	BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER		<ul style="list-style-type: none">• Crème• Blancs en neige• Glaçages
6	FOUETTER RAPIDEMENT		<ul style="list-style-type: none">• Petites quantités de crème et de blancs en neige• Aérer en fin de mélange une purée de légumes

NOTE : Pour des préparations lourdes, ne pas faire fonctionner le robot plus de 6 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de relancer l'appareil.

Arrêt

Débranchez l'appareil pour le mettre hors tension.

Entretien

Bloc moteur

Assurez-vous de toujours débrancher le robot pâtissier avant de le nettoyer. Nettoyez le PATICOOK à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez jamais de détergents ou d'éléments tranchants. Essayez fréquemment l'axe de fixation du robot pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Bol mélangeur et Accessoires

Les accessoires et le bol mélangeur ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Une exposition à une forte chaleur ou à des détergents peuvent les déformer ou les décolorer.

Nettoyez soigneusement les accessoires et le bol mélangeur avec un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle. Puis rincez-les et séchez-les. Vérifiez que tous les composants sont secs avant de les réutiliser.

Pour un meilleur entretien, à l'aide d'un chiffon doux, appliquez quelques gouttes d'huile végétale sur vos accessoires et bol mélangeur une fois séchés.

Dépannage

Veillez prendre contact avec le service technique DOMOOVA dans les cas suivants :

- Si l'appareil est tombé, s'il est endommagé, ou s'il est entré en contact avec de l'eau.
- Si le câble d'alimentation est endommagé.

Tableau : Dysfonctionnements et causes possibles

Pour éviter pannes/dysfonctionnements, veuillez vérifier et nettoyer régulièrement l'appareil dans son ensemble.

N°	Panne	Cause	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil est débranché 2. Le levier de verrouillage est bloqué 3. L'appareil est en surchauffe (car utilisation de plus de 6 minutes) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raccordez le câble d'alimentation à une prise de courant électrique. 2. Placez correctement la position du levier de verrouillage 3. Attendre quelques minutes que le robot pâtissier retrouve une température normale
2	Bruit anormal venant du bol mélangeur lors de l'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bol mélangeur n'est pas bien fixé 2. L'accessoire n'est pas bien installé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez et installez à nouveau le bol sur l'appareil 2. Retirez et positionnez à nouveau l'accessoire sur son axe

3	Le couvercle verseur/protecteur ne tient pas sur le bras de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le couvercle verseur/protecteur n'est pas correctement fixé 2. Le bol mélangeur n'est pas correctement installé et/ou verrouillé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que le couvercle verseur/protecteur est bien placé sur le bras du robot 2. Vérifiez que le bol mélangeur est bien installé et verrouillé sur le robot
4	Le robot ne fonctionne pas à une certaine vitesse	La vitesse réelle du robot ne correspond pas à celle sélectionnée	Placez le sélecteur de vitesse sur 0, et sélectionnez à nouveau une vitesse. Si le problème persiste, contactez le SAV DOMOOVA.
5	Mouvements anormaux lors de l'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les ventouses ne sont pas ou mal fixées au robot 2. Le plan de travail n'est pas plat et lisse 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que les quatre ventouses sont bien fixées au robot 2. Vérifiez que le robot pâtissier est placé sur un plan de travail plat et lisse
6	Le levier de verrouillage ne se remet pas en position initiale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le couvercle verseur/protecteur n'est pas bien placé 2. Le bol mélangeur n'est pas bien fixé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que le couvercle verseur/protecteur est bien placé sur le bras du robot 2. Vérifiez que le bol mélangeur est bien fixé sur le robot

Si toutes les solutions citées ci-dessus n'apportent aucune résolution à votre problème, veuillez contacter le SAV DOMOOVA.

Garantie et SAV

Assistance en France

Notre Service Relation Client DOMOOVA est à votre disposition :

Par e-mail : support@domoova.com

NOTE : Sont exclues de la garantie toutes pannes provenant d'une oxydation, d'un choc ou d'une utilisation anormale. Les accessoires ne sont pas couverts par la garantie.

Spécificités techniques

Spécification	Valeur
Modèle	DOMOOVA DRB40
Taille	351 x 234 x 282 mm
Poids	6kg
Puissance	1400W
Entrée / Sortie	220-240V ~ 50/60Hz
Niveau sonore	75dB
Capacité utile Maximum	1,2 L
Accessoires inclus	Crochet pétrisseur, Agitateur-batteur, Fouet

NOTE : Ces spécifications techniques peuvent être modifiées à des fins d'amélioration continue.

Précautions d'emploi et sécurité

Conditions d'utilisation

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites à condition qu'ils/elles soient surveillés ou initiés à la manipulation sûre de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- L'appareil doit être maintenu hors de portée des enfants lorsqu'il est sous tension.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché ou en état de marche.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a subi une chute, s'il présente des signes visibles de dommages.
- DRP30 est conçu pour travailler des éléments comestibles uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement extrêmement chaud, froid ou humide. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de sources de chaleur.
- Ne jamais immerger le robot dans l'eau ou tout autre liquide.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer l'appareil à proximité d'eau ou d'autres liquides.
- Veuillez débrancher l'appareil avant toute manipulation de celui-ci (changement d'accessoire, nettoyage, entretien, rangement).
- ATTENTION: Pour brancher l'appareil, seul le câble d'alimentation fourni doit être utilisé.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne pas utiliser le robot si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

- Ne pas utiliser le robot s'il est endommagé.
- Veuillez-vous assurer que la tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur l'adaptateur électrique.
- Conserver l'appareil à l'abri de la chaleur et des matières inflammables.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par DOMOOVA peut causer un incendie, une électrocution, une panne ou des blessures.
- Eloignez les cheveux, vêtements amples, doigts ou toutes autres parties du corps des ouvertures et pièces mobiles de l'appareil.
- Utilisez DRP30 uniquement de la façon décrite dans ce manuel.

Consignes de recyclage

Pour les pays de l'Union européenne

Appareil

Ne pas incinérer l'appareil, même s'il est gravement endommagé. Certains composants peuvent exploser sous l'effet du feu. Ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine. Recyclez l'appareil de façon responsable afin d'assurer la réutilisation durable de ses ressources matérielles. Pour recycler votre appareil usagé, merci d'utiliser le système de retour et de collecte ou de contacter le détaillant qui vous l'a vendu. Il peut recycler ce produit en toute sécurité.

Emballage

L'emballage est obligatoire, il protège les appareils contre les dommages possibles pendant le transport. Si, pendant la période de garantie ou ultérieurement, vous devez remettre votre appareil au service après-vente ou au service clientèle DOMOOVA, l'emballage original est la meilleure protection contre les dommages.

Si toutefois vous souhaitez jeter l'emballage de votre appareil, vous pouvez le faire dès lors que votre période de rétractation est terminée.

L'emballage DOMOOVA est recyclable, il convient de le jeter dans le contenant approprié.

Recettes

Sponge cake

Vitesses utilisées : 1 et 2

Ingrédients :

- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 400g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 125 ml de lait

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Ajoutez la farine puis le reste des ingrédients dans le bol mélangeur.

Utilisez l'agitateur-batteur pour mélanger le tout pendant 3 secondes en vitesse 1, puis pendant 3 minutes en vitesse 2.

Beurrez un moule ou couvrez-le de papier sulfurisé. Remplissez-le avec la préparation puis insérez au four.

Surveillez votre Sponge Cake. Laissez cuire pendant 50 minutes.

Insérez la lame d'un couteau au centre pour vérifier la cuisson : s'il ressort sans reste, votre gâteau est prêt.

Cette recette est personnalisable avec des raisins, des noix, des copeaux de chocolat, ... à votre goût !

Petits pains aux graines de lin

Vitesses utilisées : 1 à 3

Ingrédients :

- 520g de farine de blé
- 50g de graines de lin
- 380ml d'eau
- 40g de levure
- 250ml de lait caillé
- 1 cuillère à café de sel

Préparation :

Faites tiédir l'eau.

Trempez les graines de lin dans 125ml d'eau tiède.

Versez le reste de l'eau tiède dans le bol mélangeur. Ajoutez-y la levure, le lait caillé et mixez le tout avec le crochet pétrisseur en vitesse 2 jusqu'à obtenir une pâte lisse, sans grumeau.

Ajoutez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol mélangeur. Pétrissez en vitesse 1, puis passez en vitesse 3, pendant 5 minutes.

Couvrez la préparation et laissez reposer pendant 50 minutes à température ambiante.

Pétrissez à nouveau pendant 3 minutes en vitesse 2 puis sortez la préparation du bol mélangeur et formez 16 petits pains.

Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé humide et placez les 16 petits pains. Laissez reposer 15 minutes puis mouillez les petits pains avec de l'eau tiède à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Insérez la plaque dans le four, laissez cuire pendant 35 minutes à 210°C.

Pâte à pizza

Vitesses utilisées : 1 à 4

Ingrédients :

- 400g de farine
- 250ml d'eau chaude
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure boulangère

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Ajoutez la farine dans le bol mélangeur. Mélangez le reste des ingrédients dans un autre bol. Positionnez la vitesse sur 1 puis sur 2 et incorporez la préparation à la farine dans le bol mélangeur petit à petit. Une fois que la pâte se forme, augmentez la vitesse à 3 puis 4.

Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.

Retirez la pâte du bol mélangeur, et déposez-la sur une surface préalablement farinée. Divisez la pâte en 3 parties puis étalez-les pour faire vos bases à pizza.

Placez-les ensuite sur une plaque de cuisson ou un plateau à pizza et ajoutez les ingrédients que vous souhaitez.

Enfournez pour 15 minutes.

Meringues

Vitesses utilisées : 5 et 6

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 100g de sucre glace

Préparation :

Placez les œufs dans le bol mélangeur et battez-les en vitesse 6, jusqu'à obtenir une texture ferme et aérée.

Ajoutez la moitié du sucre et fouettez jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Retirez le bol mélangeur et incorporez soigneusement le reste du sucre avec une cuillère.

Sur une plaque de cuisson, formez des ovales avec la préparation.

Saupoudrez de sucre et enfournez les meringues dans la partie la plus basse de votre four, à 120°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir les meringues sur une plaque et dégustez.

