

FR

# ARTHUR MARTIN



**Robot pâtissier**

**Modèle: AMPRP13**

**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**Lire attentivement ce manuel et le garder pour futures  
références**

## **Informations techniques**

Modèle: AMPRP13

Tension et fréquence: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1300W

Classe de protection: II

## **Instructions générales de sécurité**

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche et non sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé et

retirez les accessoires fournis.

- N'utilisez pas la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu de travail, éteignez toujours la machine ou retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche elle-même, pas sur le cordon).
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Portez une attention particulière aux «Instructions spéciales de sécurité» suivantes.

### **Enfants et individus fragiles**

- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée. Mise en garde! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le papier car il y a un risque d'étouffement!

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

### **Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil**

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou 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.
- Il y a des risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Des précautions devront être prises lors de la

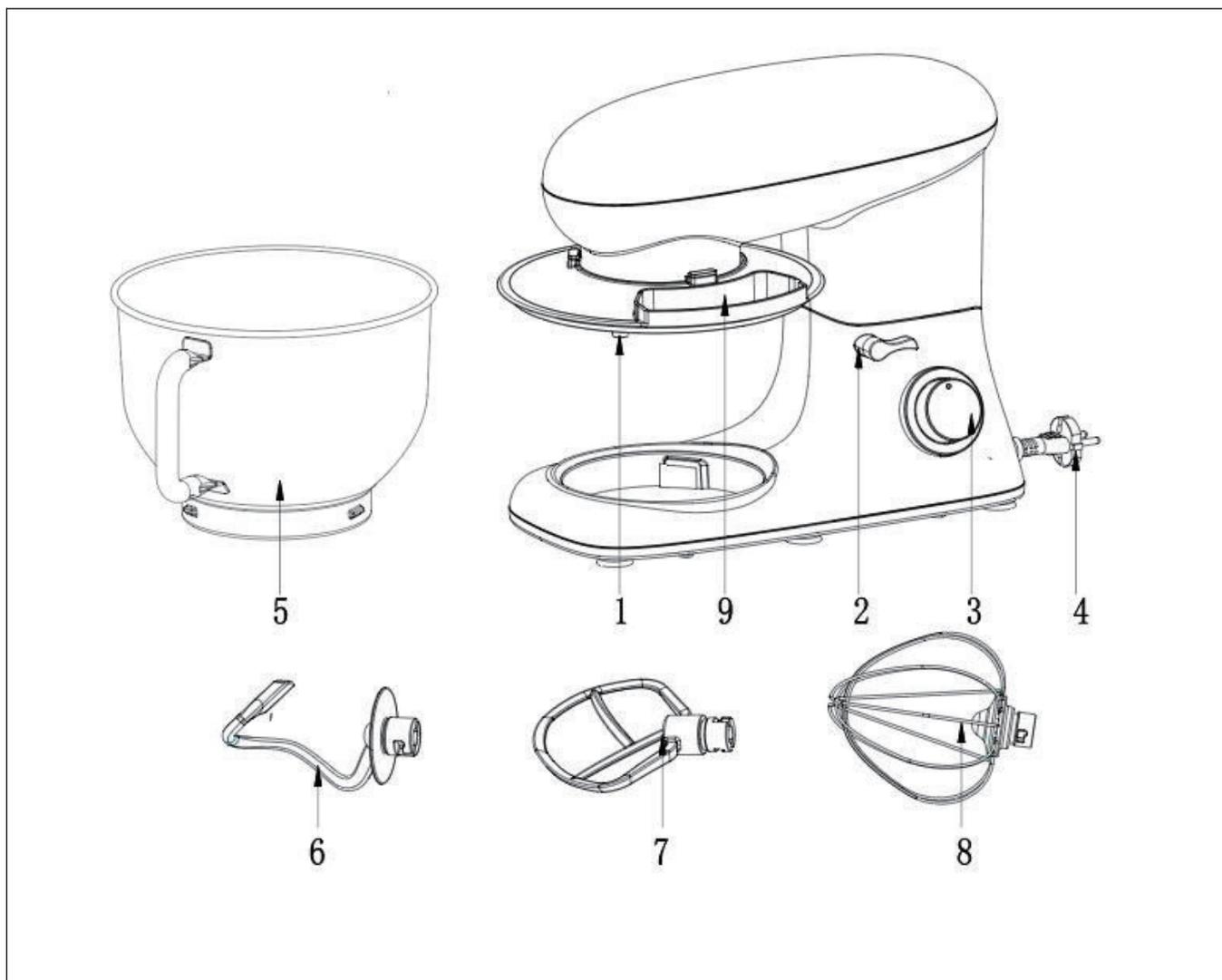
manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 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.
- 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.
- Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une soudaine émission de vapeur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû à une

réinitialisation accidentelle de la coupure thermique, cet appareil doit ne pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

- N'utilisez cette machine que sous surveillance.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- N'insérez pas la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

## Description



1	Arbre de sortie	6	Crochet pétrisseur
2	Bouton d'ouverture du bras	7	Batteur
3	Bouton de vitesse	8	Fouet
4	Cordon d'alimentation	9	Couvercle du bol
5	Bol de mélange		

## Utilisation

1. Pour soulever le bras, tournez son bouton d'ouverture (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se déplace vers le haut (FIG1).
2. Placez le couvercle du bol dans son emplacement, sous le bras (FIG2).
3. Placez le bol de mélange sur la base de l'appareil (étape ①). Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (étape ②) (FIG3).

4. Montez l'ustensile souhaité (Crochet pétrisseur, batteur ou fouet) en insérant le haut dans l'arbre de sortie et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche (FIG4 & FIG5).
5. Remplissez maintenant vos ingrédients.
6. Ne remplissez pas trop la machine - la quantité maximale d'ingrédients est de 1,5 kg.
7. Abaissez le bras à l'aide du bouton d'ouverture(2) (FIG6).
8. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant 220-240V 50/60Hz.
9. Démarrez l'appareil à l'aide du bouton de vitesse. La vitesse est comprise entre 1 et 10.
10. Pour un fonctionnement par impulsions (pour pétrissage à intervalles courts par exemple), tournez l'interrupteur sur la position «PULSE». L'interrupteur doit être maintenu dans cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement en position «0».
11. Après l'opération, remettez le bouton de vitesse (3) en position «0» (le mélange doit avoir formé une boule). Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
12. Poussez le bouton d'ouverture du bras (2) pour le relever.
13. Retirez le mélange du bol à l'aide d'une spatule.
14. Retirez le bol de l'appareil lorsque toutes les opérations sont finies.
15. Nettoyez les pièces comme décrit dans la section «Nettoyage».



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5

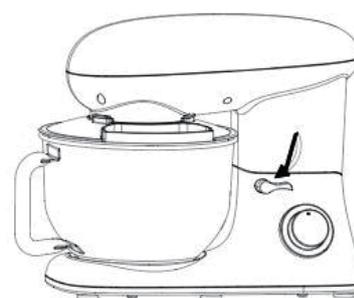
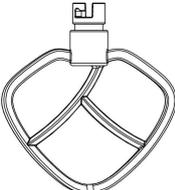
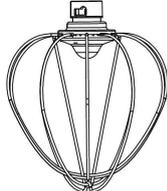


FIG6

## Réglage et utilisation du crochet pétrisseur pour 1,5 kg de mélange max.

Utilisation	Image	Niveau	Durée (minutes)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet pétrisseur		1-5	3-5	1000g de farine 538g d'eau	Opération à la vitesse 1 pendant 30s, opération à la vitesse 2 pendant 30s, puis opération à la vitesse 5 pendant 2 min à 4 min pour former une pâte.
Batteur		1-7	3-10	660g de farine 840g d'eau	Opération à la vitesse 2 pendant 30 secondes, puis opération à la vitesse 7 pendant plus de 2 minutes 30
Fouet		8-10	3-10	3 blancs d'œufs (Minimum)	Opération aux vitesses 8 ou 10 pendant 3 minutes.

## Dépannage

NO.	Problèmes	Solutions
1	L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise.</li><li>• Vérifiez si le bouton d'ouverture revient en place.</li><li>• Vérifiez si la machine fonctionne en continu pendant plus de 10 minutes et attendez que le moteur refroidisse.</li></ul>
2	Bruit dans le bol de mixage lors du travail (l'accessoire a gratté le bol)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le bol de mélange est correctement installé.</li><li>• Vérifiez si l'accessoire est correctement installé</li></ul>
3	Le couvercle du pot ne s'adapte pas correctement au bol de mixage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le couvercle du pot est placé correctement sur la machine.</li><li>• Vérifiez si le bol de mélange est correctement installé sur la machine et verrouillé correctement.</li></ul>
4	La machine ne fonctionne pas à une certaine vitesse	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si la marque sur le bouton de vitesse correspond à la sérigraphie de vitesse sur le boîtier.</li><li>• Tournez le bouton de vitesse sur 0 et vérifiez à nouveau si l'appareil fonctionne.</li></ul>
5	Mouvements lorsque la machine fonctionne	<p>Vérifiez si les pieds antidérapants glissent</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si l'appareil est placé sur une table lisse et plate.</li></ul>
6	Le bouton d'ouverture n'est pas revenu en place après l'installation du bol de mélange et du couvercle du pot	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le couvercle du pot est placé correctement sur l'appareil.</li><li>• Vérifiez si le bol mélangeur est correctement installé.</li></ul>

## Recettes recommandées

### Mélange pour gâteau éponge (recette de base), niveau 1-6

#### Ingrédients:

200 grammes de beurre mou ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 grammes de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, env. 1/8 litre de lait.

#### Préparation:

Transférez la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol à mélanger, remuez avec le batteur pendant 3 secondes au niveau 3, puis pendant environ 3 minutes au niveau 5.

Graissez un moule ou mettez-y de papier sulfurisé. Remplissez le mélange et faites cuire. Avant de sortir le gâteau du four, testez pour voir s'il est cuit. Avec un couteau pointu, percez le centre du gâteau. Si la pâte n'y adhère pas, le gâteau est cuit. Placez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

#### **Four traditionnel**

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: four électrique, chaleur comprise entre 175-200 °C; four à gaz: niveau 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

Selon le goût, vous pouvez modifier la recette en y rajoutant, par exemple, 100g de raisins secs ou 100g de noix ou 100g de chocolat râpé.

#### **Petits pains au lin, niveau 1-6**

Ingrédients:

500-550g de farine de blé, 50g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 sachet de levure (40g), 100g de fromage blanc faible en matière grasse bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour le revêtement: 2 cuillères à soupe d'eau.

**Préparation:**

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférez l'eau tiède restante (1/4 litre) dans le bol à mélanger, ajoutez la levure puis le fromage blanc. Mélangez avec le crochet pétrisseur au niveau 3. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez à fond au niveau 1, puis passer au niveau 5 et continuez de pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez le mélange et laissez lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez le mélange du bol et formez seize rouleaux. Couvrez le moule avec du papier sulfurisé humide. Placez les rouleaux dessus et laissez lever pendant 15 minutes. Enduisez d'eau tiède et faites cuire.

**Four traditionnel:**

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: four électrique: chaleur comprise entre 200-220 °C (préchauffé pendant 5 minutes), four à gaz niveau 2-3

Temps de cuisson: 30-40 minutes

#### **Crème au chocolat, niveau 8-10**

**Ingrédients:**

200 ml de crème douce, 150 g de chocolat semi-amer, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat.

**Préparation:**

Battez la crème dans le bol à mélanger au fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirez du bol et placez le mélange quelque part pour refroidir. Faites fondre le chocolat conformément aux instructions données sur le paquet ou aux micro-ondes à 600W pendant 3 minutes.

Entre-temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à mélanger avec le fouet à la vitesse 3 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu et incorporez uniformément à la vitesse 8-10. Laissez un peu de crème pour la

décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et incorporez brièvement en utilisant la fonction d'impulsion. Décorez la crème au chocolat et servez bien refroidie.

### **Pâte à pizza, niveau 1-5**

#### **Ingrédients**

400 g de farine nature, 250 ml d'eau tiède, 1/2 cuillère à café de sucre, 1 sachet levure sèche active (environ 2 1/2 cuillère à café), 1 1/2 cuillère à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel.

#### **Préparation:**

Mettez la farine dans le bol. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol ou une cruche. Faites fonctionner le mélangeur à la vitesse 1-2 et ajoutez progressivement le liquide. À mesure que les ingrédients s'intègrent et que la boule de pâte se forme, augmentez la vitesse à 4-5. Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez la pâte du bol et divisez-la en 2 à 4 morceaux. Roulez les morceaux pizza sur une surface farinée, puis posez-les sur une plaque à pâtisserie ou un plat à pizza. Étalez les bases de pizza avec de la purée de tomates et ajoutez des garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts, etc. Garnissez d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Cuisez au four préchauffé à 200 ° C / 400 ° F / gaz 6 pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient dorées.

### **Pain blanc de base, niveau 1-5**

#### **Ingrédients:**

600g de farine de pain blanc forte 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. à thé) 345 ml d'eau tiède 1 c. à soupe d'huile de tournesol ou de beurre 1 c. à thé de sucre 2 c. à thé de sel

#### **Préparation:**

Utilisez les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de taille (30-40 minutes). Retirez la pâte et frappez pour éliminer l'air. Pétrissez légèrement la pâte sur une planche farinée, façonnez-la en pain ou mettez-la dans une boîte. Couvrez et laissez-la reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes supplémentaires. Cuisez dans un four préchauffé à 200°C / 400°F/gaz 6 pendant 25-30 minutes.

### **Rouleaux de graines de pavot mous, niveau 1-5**

#### **Ingrédients:**

570g de farine de pain blanc, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. à thé) 300 ml de lait (légèrement chauffé) 2 œufs (température ambiante) 1 c. À soupe d'huile de tournesol 1½ c. à thé de sucre 2 c. à thé de sel 75 g de graines de pavot

#### **Préparation:**

Mélangez le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol et laissez reposer 5 minutes. Mettez la farine et les graines de pavot dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 3 et mélangez pendant cinq minutes. Mettez la pâte sur une surface farinée, coupez-la en 8-10

morceaux. Roulez-la puis mettez-la sur une plaque à pâtisserie graissée. Laissez la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce que sa taille double. Badigeonnez-la avec un peu d'œuf ou de lait et faites-la cuire dans un four préchauffé à 220°C/425°F/ gaz 7 pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et creux à la base.

### **Pain aux herbes italiennes**

#### **Ingrédients:**

575 g de farine de pain blanc forte, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ c. à thé), 290 ml d'eau 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à thé de sucre 2 c. à thé de sel, 4 c. à soupe d'herbes séchées mélangées

#### **Préparation:**

Mélangez l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol et laissez reposer 5 minutes. Mettez la farine et les herbes séchées dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 3 et mélangez pendant 5 minutes. Mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de taille (20-30 minutes). Mettez la pâte sur une surface farinée, pétrissez-la doucement pour éliminer l'air, puis façonnez-la. Placez-la ensuite sur une plaque à pâtisserie et laissez au chaud jusqu'à ce que sa taille double. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 ° C / 400 ° F / gaz 6 pendant 25 minutes.

### **Crème glacée au café et au brandy, niveau 8-10**

#### **Ingrédients:**

3 œufs 75g de sucre en poudre, 300 ml de crème liquide 2 cuillères à soupe de poudre de café instantané, 300 ml de crème double 2½ cuillères à soupe de brandy.

#### **Préparation:**

Ajoutez le sucre et les œufs dans le bol et mélangez à la vitesse 10 jusqu'à obtenir une consistance lisse. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide et le café et incorporez le mélange d'œufs et de sucre. Mettez le mélange dans un bol résistant à la chaleur. Sur une casserole d'eau frémissante, placez le bol et faites cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce que suffisamment épais pour recouvrir le dos d'une cuillère. Passez le mélange dans un bol et laissez refroidir. Fouettez la crème double à la vitesse 10 jusqu'à formation de pics mous, puis incorporez à l'œuf froid et le mélange de sucre, avec le cognac. Versez dans un récipient, couvrez et congelez pendant 2½ à 3 heures, jusqu'à ce qu'il soit partiellement congelé. Retirez, bien mélanger puis congelez à nouveau jusqu'à obtention de la texture désirée.

### **Meringues de base, niveau 8-10**

#### **Ingrédients:**

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

#### **Préparation:**

Mettez les blancs d'œufs dans le bol et battez à la vitesse 10 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirez le bol et incorporez légèrement le reste du sucre avec une cuillère en métal. Tapissez une plaque à pâtisserie canalisez le mélange de meringue dans des ovales. Saupoudrez du reste du sucre. Mettez la plaque au niveau le plus bas d'un four (120 ° C / 250 ° F / gaz ½) pendant 1h30. Laissez refroidir sur une grille.

Garnissez de fruits doux, de chocolat et de crème sucrée.

## Nettoyage

- Avant le nettoyage, retirez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne plongez jamais le boîtier avec le moteur dans l'eau!
- N'utilisez pas de détergents tranchants ou abrasifs.

### **Boîtier moteur**

- Seul un chiffon de rinçage humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier

## Bol de mélange, équipement de mélange

- **MISE EN GARDE:**

**Les composants ne sont pas adaptés au nettoyage au lave-vaisselle.** S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyants caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer.

- Les composants qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.

## **Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.**



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

### **Danger**

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

### **Important !**

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

### **Garantie**

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

### **GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**Service E-mail : [relations.clients@euromenage.com](mailto:relations.clients@euromenage.com)**

EN

# ARTHUR MARTIN



**Stand Mixer**

**Model: AMPRP13**

**INSTRUCTION MANUAL**

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

## **Technical Data**

Model: AMPRP13

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

Power consumption: 1300W

Protection class: II

## **General Safety Instructions**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger,

always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

### **Children and Frail Individuals**

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances 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.

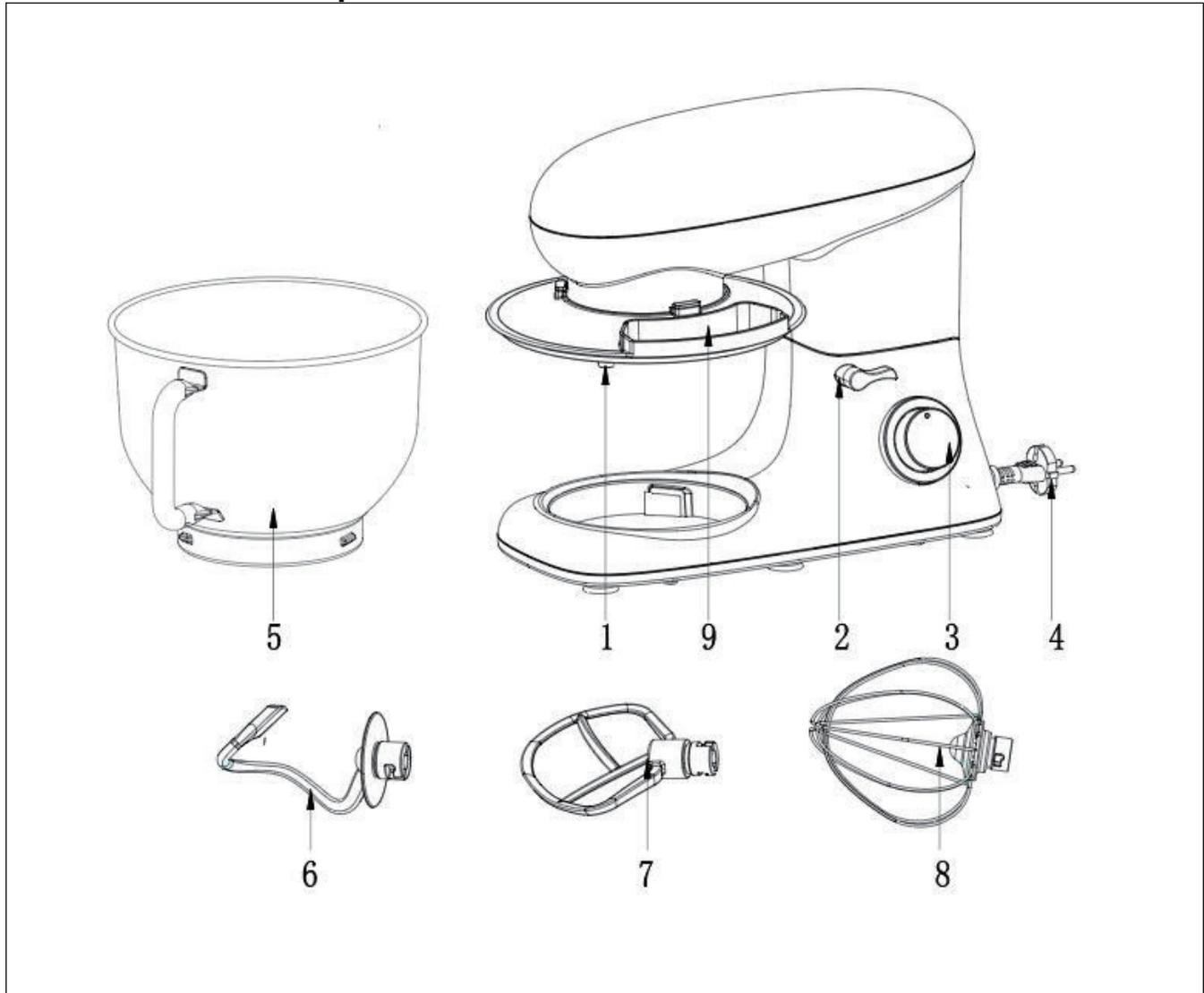
### **Special safety Instructions for this Machine**

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent

resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- 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.
- Warning: Potential injury from misuse. 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.
- Regarding the instructions for operation times and speed settings, thanks to refer to the below paragraphs.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.

## Overview of the Components



### Main Components and Standard Accessories:

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

### Using the Mixing Bowl

1. In order to lift the arm, clockwise rotation the Rise knob (2) . The arm will now move upwards. (FIG1)
2. Place the pot cover into its body. (FIG2)
3. Place the mixing bowl into its holding device(Step①) and turn the bowl clockwise until it locks into place(Step ②). (FIG3)
4. Mount the required utensil (Dough hook or Beater or Whisk) by inserting the top into the

output shaft,

5. and turn anti-clockwise until it locks into place. (FIG4&FIG5)
6. Now fill in your ingredients.
7. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5kg.
8. Lower the arm using the rise knob (2). (FIG6)
9. Insert the mains plug into a properly installed 220-240V 50/60 Hz safety power socket.
10. Switch the machine using the speed knob to a speed between 1 and 10 (corresponding to the mixture).
11. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.
12. After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
13. Push the rise knob (2) downwards and the arm will be raised.
14. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
15. The mixing bowl can now be removed.
16. Clean the parts as described under "Cleaning" .



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5

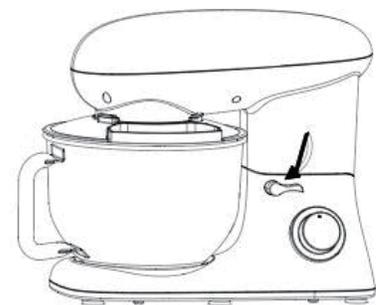
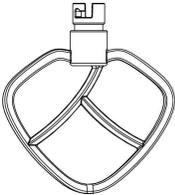
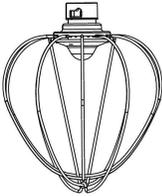


FIG6

## Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time(Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-5	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 5 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		1-7	3-10	660g flour and 840g water	1-2 speed run for 30s, the 7 speed run for more than 2min30s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 8 or 10 speed to run 3min above.

## Troubleshooting

NO.	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Check if the plug is in good contact with the socket.</li> <li>•Check if the rise button spring back in place.</li> <li>•Check if the machine works continuously more than 10 minutes, and wait until the motor cool down.</li> </ul>
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Check if the mixing bowl is properly installed.</li> <li>•Check if the accessory installed properly on machine.</li> </ul>
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Check if the pot cover placed on the machine properly.</li> <li>•Check if the mixing bowl installed properly on machine and locked correctly.</li> </ul>

4	The machine doesn't work on certain speed	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Check if the mark on speed knob correspond to the speed silkscreen on housing.</li> <li>·Rotate speed knob to 0 ,and re-check if the machine works .</li> </ul>
5	Movements when the machine working	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Check if the anti-slip feet fall off.</li> <li>·Check if the machine is placed on a smooth and flat tabletop.</li> </ul>
6	The rise button didn't springback in place after installing the mixing bowl and pot cover	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Check if the pot cover placed on the machine properly.</li> <li>·Check if the mixing bowl is properly installed.</li> </ul>

## Suggested Recipes

### Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-6

#### Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

#### Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds on level 3, then for approximately 3 minutes on level 5. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

#### Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200°C; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

### Linseed Bread Rolls, Level 1-6

#### Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

#### Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 3. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 5 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with

wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

### **Traditional Oven:**

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

### **Chocolate Cream, Level 8-10**

#### **Ingredients:**

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

#### **Preparation:**

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 8-10. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

### **Pizza dough, Level 1-5**

#### **Ingredients**

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1 sachet active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

#### **Preparation:**

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 4-5. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

### **Basic White Bread, Level 1-5**

#### **Ingredients:**

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

#### **Preparation:**

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

### **Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-5**

#### **Ingredients:**

570g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 300ml milk (warmed slightly) 2 eggs (room temperature) 1 tbsp sunflower oil 1½ tsp sugar 2 tsp salt 75g poppy seeds

#### **Preparation:**

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 3, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

### **Italian Herb Bread**

#### **Ingredients:**

575g strong white bread flour ,1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) ,290ml water 2 tbsp olive oil, 2 tsp sugar 2 tsp salt, 4 tbsp mixed dried herbs

#### **Preparation:**

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 3, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

### **Coffee & Brandy Ice Cream, Level 8-10**

#### **Ingredients:**

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

#### **Preparation:**

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 10 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 10 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

## Basic Meringues, Level 8-10

### Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

### Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 10 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar A and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

## Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

### Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

### Mixing Bowl, Mixing Equipment

#### CAUTION:

- **The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.**
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

## REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

### **Danger:**

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

### **Important!**

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

### **Warranty:**

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

## KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

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

**Service E-mail : [relations.clients@euromenage.com](mailto:relations.clients@euromenage.com)**

# ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark  
Used under license from AB Electrolux (publ).

EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !