MEMO POUR LE ROBOT PATISSIER

Astuce 1 : le levier permet de régler les vitesses de 2 en 2. En le déplaçant légèrement vers le bas, vous pouvez régler les vitesses intermédiaires (3, 5, 7 et 9)
Astuce 2 : vérifiez l'espace entre le batteur et le bol, cela peut bouger avec le temps. Mettez une pièce de 5 centimes dans le bol et faites tourner votre robot avec le batteur en vitesse 1.
Si la pièce se déplace doucement à chaque tour du batteur, il n'y a rien à changer. Si la pièce ne bouge pas, c'est que le batteur est trop haut. Si le batteur touche la pièce trop fort, c'est que le batteur est trop bas.
Vous pouvez régler cela à l'aide d'un tournevis : relevez la tête du robot et tournez la vis située dans la charnière : 45° max dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser le batteur, ou 45° max dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le remonter. Ne jamais dépasser 180° (un demi-tour) au risque d'abimer votre robot.

Accessoire	Illustration	Utilisation	Vitesse du robot
Batteur plat		Cet accessoire s'utilise à chaque fois qu'il n'y a pas besoin de fouetter ou pétrir, c'est l'accessoire le plus standard. Il vous permet de mélanger les préparations pour les gateaux mais également de réduire les légumes en purée. Pour éviter les éclaboussures, commencez par la vitesse minimale et augmentez petit à petit.	1 pour remuer 2 pour mélanger et remuer lentement 4 pour mélanger 6 pour battre
Fouet à fils		Cet accessoire est idéal pour monter les blancs en neige, la mayonnaise, les mousses, les sabayons. Commencez par la vitesse minimale et augmentez petit à petit. Ne jamais utiliser avec une préparation à base de beurre, il se coincerait dans les fils.	2 pour mélanger et remuer lentement 4 pour fouetter 6 pour battre et écrémer 8 pour battre rapidement et fouetter 10 pour fouetter rapidement
Crochet pétrisseur		Cet accessoire permet de faire du pain, brioche, pâte à pizza et pâte fraiche. Avant de pétrir, mélangez les ingrédients secs à l'aide du batteur plat. Installez ensuite le crochet pétrisseur lorsque vous incorporez les éléments liquides.	2 pour pétrir NE PAS dépasser la vitesse 2 au risque d'endommager le robot
Tranchoir/rape à cylindre		Cet accessoire dispose de 3 cylindres : cylindre à trancher (les pommes de terre par exemple), cylindre à raper moyen et cylindre à raper gros (pour le fromage, les légumes ...)	4 pour trancher ou raper
Hachoir		Cet accessoire permet de hacher viandes et poissons mais également des légumes afin de les réduire en purée. Il est livré avec 2 grilles : hachage fin : viandes cuites, fromage à pâte dur (ex parmesan, chapelure hachage épais : viande crue, légumes	4 pour hacher
Passoire à fruits/légumes		Cet accessoire permet de faire des purées et sauces. Il est pratique car il ote les grains et peau. Attention, pour éviter d'endommager le robot, les raisins à peau glissante ne doivent pas être utilisés dans la passoire. Seuls les raisins de type Vinifera tels que le muscat et les variétés sans pépins peuvent être utilisés.	4 pour presser
Presse Agrume		Cette accesssoire permet de presser oranges, pamplemousses, citrons et autres.	6 pour presser
Set machine à pâtes et rouleaux découpeur		Ce set comprend : - une machine à pate (ou laminoir) pour travailler la pâte et obtenir l'épaisseur souhaitée en réglant le bouton sur : 1 ou 2 pour travailler et aplatir la pâte 3 pour des nouilles épaisses 4 pour des nouilles aux œufs 4 ou 5 pour des feuilles de lasagnes, fettuccine, spaghetti et ravioli 6 ou 7 pour des tortellini, fettucine fines et linguines fines 7 ou 8 pour cheveux d'anges très fins, capellini ou linguine très fines	2 pour laminer
		- des rouleux découpeur afin d'obenir des spaghetti, fettucini ou autres	3 pour les lasagnettes 5 pour les fettuccine 7 pour les spaghetti 7 pour les capellini
Presse pour pâtes		Cet accessoire permet de réaliser différentes formes de pâtes creuses (macaroni, bucatini, rigatoni et fusili et spaghetti ...) grâce à 6 emporte-pièces. Vous coupez les pâtes à la longueur que vous souhaites (longueur recommendée ci-contre)	10 pour les spaghetti et bucatini (24 cm) 6 pour gros et petits macaronis (4 / 5 cm) 6 pour les rigatoni (4 cm) 3 pour les fusilli (3 cm)