

ROBOT PETRIN

Manuel d'utilisation

TRO-1051



TRO-1058



TRO-1055



TRO-1056



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des adultes, ayant, des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si ils ont été formés

et encadrés pour son utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.

- Nettoyage et entretien ne doivent pas être faits par des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet, Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée des enfants.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.

- Ne pas enrôler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

MISE EN GARDE PARTICULIERE POUR LES ROBOTS

Attention !

- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Arrêter l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Des blessures potentielles peuvent survenir lors d'une mauvaise utilisation.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage
- En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture ou de l'huile, merci de se référer au paragraphe «nettoyage» dans le manuel.
- En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation d'accessoires, temps de fonctionnement et les paramètres de vitesse, se reporter aux paragraphes ci-dessous.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



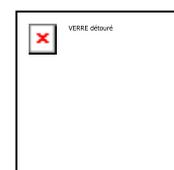
Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

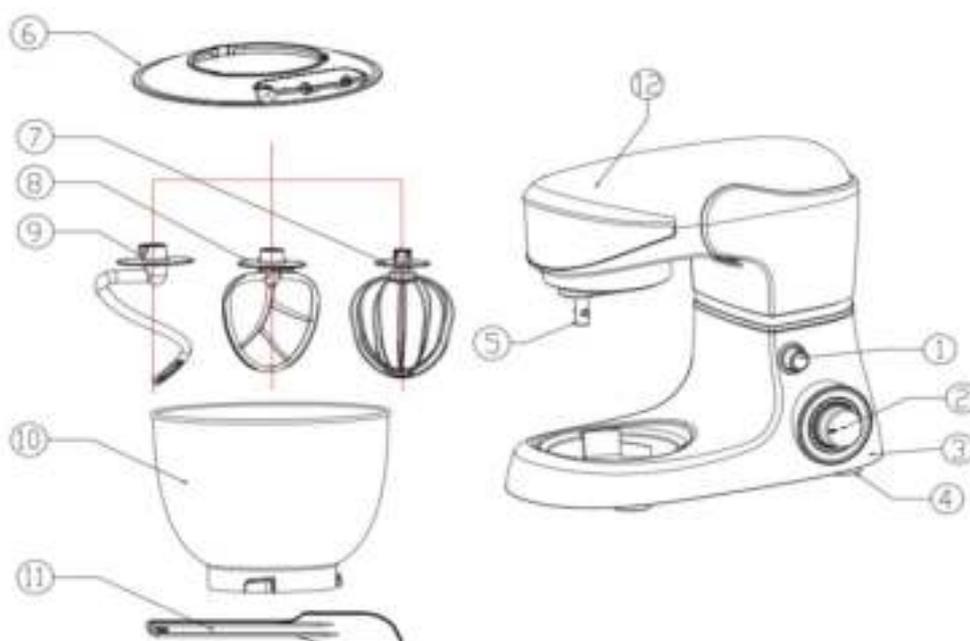
PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

CONNAITRE SON APPAREIL

1. Bouton de dé/verrouillage.
Permet de relever la partie haute du robot pour faciliter le dé/montage des accessoires, ajouter des ingrédients, mettre ou retirer le bol.
2. Sélecteur de vitesses
3. Base de l'appareil.
4. Pieds antidérapants.
5. Axe de fixation des accessoires
6. Support de couvercle anti éclaboussures
7. Fouet
8. Batteur Plat
9. Crochet pétrisseur
10. Bol inox de 5L
11. Spatule
12. Bras du robot



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre pétrin pour la première fois

1. Placer le mélangeur sur une surface plane et sèche comme une paille.
2. S'assurer que le cordon d'alimentation est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position '0'.
3. Retirez tout matériau d'emballage et étiquettes promotionnelles.
4. Retirez le bol; le couvercle anti éclaboussures, la spatule, le batteur plat, le fouet et le crochet pétrisseur.
5. Laver à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement (ces pièces peuvent être mises dans le lave-vaisselle)

MISE EN PLACE

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

Fixation du bol

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position '0'.
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage, Lever le bras jusqu'à ce que le haut de l'appareil soit en position ouverte.
3. Insérer le bol sur la base et tourner vers la droite (sens horaire) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Pour débloquer le bol, Appuyer sur le bouton de déverrouillage, Lever le bras jusqu'à ce que le haut de l'appareil soit en position ouverte.
1. Tourner le bol vers la gauche (dans le sens antihoraire) pour le libérer de la base.

Fixation du batteur plat, du fouet ou du crochet pétrisseur

L'appareil soit en position ouverte :

1. Pour utiliser le crochet de malaxage, Placer le protège-éclaboussures sur l'accessoire comme indiqué sur l'image, puis le monter sur l'axe.
2. Pour les 2 autres accessoires, les monter simplement sur l'axe sous le bras de l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la tête et abaisser la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position fermée.

4. Tourner l'accessoire pour l'enclencher sur l'axe.
5. Appuyer sur l'accessoire vers le haut, contre le bras pivotant et le tourner en même temps dans le sens antihoraire (vers la gauche), jusqu'à ce que l'accessoire s'enclenche correctement.

NOTES : L'accessoire ne doit pas être desserré et il ne doit pas être possible de le retirer.

Le crochet de pétrissage est utilisé pour la pâte lourde, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage.

Le batteur à plat est utilisé pour mélanger des types de pâtes plus légères.

Le fouet est utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.

Retrait de l'accessoire

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position '0'.
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage, Lever le bras jusqu'à ce que le haut de l'appareil soit en position ouverte.
3. Pousser l'accessoire vers le haut et tourner dans le sens horaire (vers la droite) jusqu'à ce que la fixation se libère de l'arbre.
4. Retirer l'accessoire de l'arbre de fixation.

Pour mettre en marche le batteur

Note : Vérifier que le sélecteur de vitesse se trouve en position '0'.

1. Brancher l'appareil dans une prise murale.
2. Tourner la molette du sélecteur de vitesse vers la vitesse désirée.
3. Une fois la vitesse réglée, le mélangeur commence à travailler.

Notes : Il est recommandé de toujours commencer à la vitesse la plus basse, puis d'augmenter la vitesse au fur et à mesure.

Mettre le couvercle sur le bol afin d'éviter les éclaboussures.

Pour arrêter le batteur

1. Tourner la molette du sélecteur de vitesse sur la position '0'- le robot s'arrête.
2. Débrancher le robot.

Guide de vitesse et d'utilisation d'accessoire de mélange

Le guide ci-dessous propose des paramètres de vitesse.

Commencer à la vitesse MIN et ensuite augmenter la vitesse conformément à la recette.

Accessoires	PHOTO	Vitesse	Temps	Capacité
Crochet Pétrin		1-2	30sec à Vitesse1 3-5min à Vitesse3	1000 g de farine et 600 ml d'eau
Batteur Plat		2-4	5-7min	
Fouet		5-6	5-7min	Au moins 3 oeufs blanc

UTILISATION

Mettre tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajouter les ingrédients solides. Rester toujours près de l'appareil lors de l'utilisation.

Ajouter les ingrédients sur les bords du bol et pas directement au centre. Attention à l'accessoire tournant.

Ne pas oublier de mettre le couvercle.

Commencer à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Cela permettra de réduire le risque d'éclaboussures.

Quand vous préparez des gâteaux, utiliser les vitesses 2/3 pour la basse vitesse, la vitesse 5/6 pour la vitesse moyenne, et la vitesse 8/10 pour la grande vitesse.

Pour obtenir les meilleurs résultats, les mélanges doivent être traitées en respectant le temps indiqué dans les recettes.

Les mélanges contenant de grandes quantités de liquide doivent être traitées à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmenter la vitesse lorsque le mélange a épaissi.

Pour le mélange de types pâtes fines choisir la vitesse moyenne.

Arrêter régulièrement l'appareil pour nettoyer les côtés à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

La pâte brisée est l'une des pâtes les plus épaisses, mais vous pouvez la mélanger plus facilement en

- Ajoutant du beurre ou de la margarine à température ambiante
- Ajoutant ingrédient par ingrédient tout en mélangeant les ingrédients
- Ajoutant une tasse de farine à la fois

Si le mélange de la pâte est difficile, augmenter la vitesse.

Si, par erreur, quelque chose se coince dans le pétrin, ou, si le moteur s'arrête, éteindre l'appareil et retirer la prise de courant.

Pour résoudre le problème réduire la quantité dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de redémarrer la machine.

Note : Utiliser le fouet pour fouetter les blancs d'œufs ou la crème. Le fouet n'est pas adapté pour les mélanges épais tels que pâte et purée de pommes de terre.

L'appareil peut fouetter au minimum de 2 grands blancs d'œufs avec 1 tasse de crème. Le fouet est plus efficace lorsqu'il est complètement immergé dans le liquide.

NOTE : Un batteur à main est recommandé pour de petites quantités.

Les blancs d'œufs

Mettre les blancs d'œufs dans le bol (propre).

Fixer le bol sur le support et fouetter les blancs d'œufs.

Note : Éviter les projections, en augmentant progressivement la vitesse. Consultez le guide ci-dessous.

Quantité	Vitesse	Temps
2-4 œufs blancs	6 - MAX	2min
8 œufs blancs	5 - 6	2min

Les blancs d'œufs sont rapidement fouettés. Garder un œil sur les blancs d'œufs pour éviter de les fouetter trop longtemps.

Crème fouettée

Verser la crème froide dans le bol refroidi. Placer le bol dans le support et fixer le fouet au bras. Éviter les projections en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse désirée.

Quantité	Vitesse	Temps
1 tasse	5-6	1min
½ litre	6-MAX	1min

Fouetter rapidement la crème et Garder un œil sur la préparation.

EXEMPLES D'UTILISATION

Battre des oeufs blanc



Mettre 8 oeufs blanc dans le bol et battre avec le fouet à la Vitesse 6.

Battre de la crème



Mettre 600g de crème dans le bol et battre avec le batteur plat à vitesse 4.

Crochet Pétrin



700g de farine
200g amandes hachées
15g de sel
28g de beurre
28g de sucre
Approximativement 500g d'eau (Température 40+/-5°C.)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat par le consommateur. Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le coté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie !

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge. Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	1000W
Norme	Classe II
Capacité du bol	5L (1kg de farine 600ml d'eau)
	Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°A107
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous bois - France**