



TT-002 ROBOT PETRIN



MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION

Ce robuste batteur sur socle multifonction a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assure un mélange et un battage efficaces. Il peut non seulement pétrir les pains complets les plus difficiles, mais il offre également de nombreuses possibilités. Il est doté de plusieurs vitesses pour fouetter des crèmes pâtisseries, crèmes, meringues, etc.

De plus, ce mixeur peut mélanger et hacher la viande, ce qui vous permettra de préparer des plats plus variés de façon pratique et rapide.

En bref, ce batteur robuste sur socle permet de préparer des repas, goûters, desserts, etc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : TT-002

Tension nominale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance consommée : 2000 W (Max)

Indice de protection : II

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

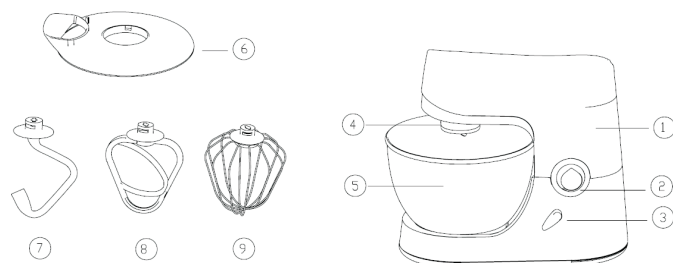
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-les pour pouvoir les consulter par la suite.

- Cet appareil est réservé à un usage familial.
- N'immergez jamais la machine dans du liquide et évitez de le toucher avec des objets coupants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'eau coule sur l'appareil, débranchez-le immédiatement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Les enfants et les autres personnes ne sachant pas se servir de la machine s'en servir, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient sous supervision ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- N'approchez pas les doigts des pièces rotatives et des accessoires montés. Ne mettez jamais les doigts, etc. dans le mécanisme à charnière.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ce que tous les emballages (sachets en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) soient hors de leur portée.
- Ne désactivez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Soyez prudent en levant le bras de cet appareil.

AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation et la tension correspondent à la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages en papier et en plastique. Nettoyez les raccords.

DESCRIPTION DES PIÈCES



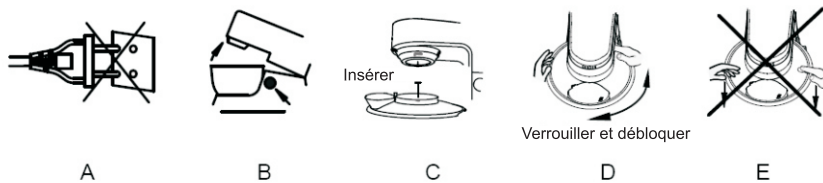
1	Bloc moteur	6	Couvercle du bol
2	Sélecteur de vitesse	7	Crochet de pétrissage
3	Barre de verrouillage	8	Agitateur-batteur
4	Sortie à accessoires	9	Fouet
5	Bol à mélanger		

UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

1. Enfoncez la barre de verrouillage pour faire remonter le bras.
2. Placez le bol à mélanger dans le boîtier et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Insérez le couvercle du bol puis le crochet de pétrissage/agitateur-batteur/fouet dans la sortie à accessoires. Vérifiez que l'accessoire est inséré correctement.
4. Maintenant, ajoutez les ingrédients par le couvercle du bol.
5. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage et en même temps enfoncez le bras pour le verrouiller dans le corps de l'appareil.
6. Tournez le sélecteur de vitesse pour démarrer la machine et réglez-le sur vitesse élevée.
7. Ensuite, remettez le sélecteur de vitesse en position initiale "0" pour arrêter la machine. Débranchez ensuite la prise du secteur.
8. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage pour démonter le crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet et le couvercle du bol, puis démontez le bol mélangeur.
9. Vous pouvez maintenant sortir le mélange du bol à mélanger grâce à une spatule.
10. Nettoyez les pièces comme indiqué dans "Nettoyage".

Montage/démontage des accessoires

I) Couvercle du bol

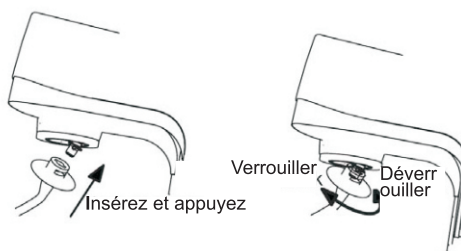


- A) Débranchez l'alimentation avant de monter/démonter le couvercle du bol.
- B) Appuyez sur le bouton et levez le bras mécanique.
- C) Montage : insérez le couvercle dans la sortie du bras et tourner vers la droite.
- D) Démontage : Tournez le couvercle vers la gauche.
- E) Ne démontez pas le couvercle comme sur l'image E.

II) Crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet

Voici la procédure de montage et de démontage

- Insérez l'accessoire dans la broche de la sortie à accessoire, puis l'enfoncer dans le verrouillage de la broche.
- Tournez vers la droite pour verrouiller.
- Tournez vers la gauche pour débloquent.



Réglages de vitesse	Utilisation	Type de mélange
Avancer de 1/3 de la vitesse maximale	Crochet de pétrissage 	Mélanges épais (par ex. : pain ou pâte brisée) RECETTES DE BASE : *** Ingrédients : Max. 1000 g de farine blanche ; 700 mL d'eau (poids de farine : poids d'eau = 1 : 0,7) *** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le crochet pétrisseur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez la farine blanche dans le bol mélangeur puis ajoutez les ingrédients restants. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 15 secondes à basse vitesse. ** Environ 3 à 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/3 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)
Avancer de 1/2 de la vitesse maximale	Agitateur-batteur 	Mélanges moyens à épais (par ex. : crêpes ou mélange spongieux) FONCTIONNEMENT : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez l'agitateur-batteur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 30 secondes à basse vitesse. ** Environ 5 minutes 30 secondes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/2 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)

Vitesse max	Fouet 	Mélanges légers (par ex. : crème, blanc d'œuf, blanc-manger) RECETTES DE BASE : *** Ingrédients : 5-6 blancs d'œufs *** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le fouet dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez les blancs d'œufs dans le bol à mélanger. ** Mettez en marche le fouet pendant environ 10 minutes à vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)
P	Agitateur-batteur Crochet de pétrissage Fouet	Utilisez le "P" (mixer par impulsions) pour : 1. Un seul coup/fonctionnement rapide 2. Déterminez le meilleur endroit pour monter ou démonter les accessoires.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
2. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau !
3. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
5. Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
6. Laissez bien sécher les pièces avant de les remonter sur l'appareil.



BRUIT

Par la présente, nous déclarons que notre produit a un niveau sonore compris entre 80dB(A) et 88dB(A). Nous suggérons de porter une protection auditive en utilisant cet appareil.