PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

# ROBOT PÂTISSIER
## 1200 W

MANUEL
D'UTILISATION

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
Cet appareil n'est pas un jouet.
Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.
Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.
N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des dommages visibles ou s'il présente une fuite.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
N'utilisez pas d'accessoires endommagés.
N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
Ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser.
Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
Ne couvrez pas les évents lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, car cela pourrait entraîner une surchauffe.
N'utilisez pas d'accessoires cassés ou desserrés.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.
L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

## Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
**ÉTAPE 2 :** essuyez le bloc-moteur du robot pâtissier avec un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.
**ÉTAPE 3 :** nettoyez les accessoires et le bol à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. N'immergez pas le bloc-moteur du robot pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le robot pâtissier, car cela pourrait l'endommager.
**REMARQUE :** le robot pâtissier doit être nettoyé après chaque utilisation. Le robot pâtissier et ses accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

### Description des pièces

1. Bloc-moteur du robot pâtissier 1200 W
2. Tête du robot pâtissier
3. Bol mélangeur
4. Arbre d'accessoires
5. Bouton de déverrouillage de l'inclinaison
6. Bouton de réglage de la vitesse
7. Batteur plat
8. Crochet à pétrir
9. Fouet
10. Protection anti-éclaboussures
11. Pieds ventouses antidérapants

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation du robot pâtissier, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».

**REMARQUE :** lors de la première utilisation du robot pâtissier, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du robot pâtissier.

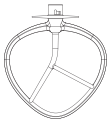
### Assemblage et utilisation du robot pâtissier 1200 W

**ÉTAPE 1 :** avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur, placez le bloc-moteur du robot pâtissier sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
**ÉTAPE 2 :** placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
**ÉTAPE 3 :** mesurez les ingrédients à mélanger et placez-les dans le bol mélangeur. Placez le bol mélangeur sur le bloc-moteur du robot pâtissier, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
**ÉTAPE 4 :** sélectionnez l'outil de mélange requis :
**Batteur plat** : parfait pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, de la farce et de la purée de pommes de terre.
**Fouet** : conçu pour fouetter des œufs, de la crème, de la pâte, des génoises à faible teneur en matières grasses, des meringues, des cheesecakes, des mousses et des soufflés.
**Crochet à pétrir** : idéal pour les préparations comportant de la levure telles que le pain, les pâtes à pizza et les beignets.
Verrouillez l'outil de mélange en place en le poussant sur l'arbre d'accessoires de sorte que les broches de l'arbre soient alignées avec les encoches de l'outil de mélange. Poussez l'outil de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
**ÉTAPE 5 :** fixez avec précaution la protection anti-éclaboussures.
**ÉTAPE 6 :** appuyez d'une main sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison et de l'autre sur la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
**ÉTAPE 7 :** branchez le robot pâtissier sur l'alimentation secteur et allumez-le.
**ÉTAPE 8 :** pour commencer à mélanger, tournez le bouton de réglage de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné.
**ÉTAPE 9 :** si nécessaire, arrêtez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur la position « 0 » et grattez le mélange accroché sur les côtés du bol mélangeur (le cas échéant) à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone. Recommencez à mélanger en tournant le bouton de réglage de la vitesse jusqu'au réglage de vitesse souhaité.
**ÉTAPE 10 :** une fois le mélange terminé, éteignez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur la position « 0 ».
**ÉTAPE 11 :** éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur.
**ÉTAPE 12 :** placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour

appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
**ÉTAPE 13 :** pour retirer l'outil de mélange, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le doucement de l'arbre d'accessoires.
**ÉTAPE 14 :** pour retirer le bol mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le délicatement pour le retirer du bloc-moteur du robot pâtissier.

**REMARQUE :** vérifiez que le bol mélangeur et l'outil de mélange sont solidement fixés avant utilisation. Ne tentez pas de les retirer avant qu'ils ne soient totalement immobiles.
Ne remplissez pas trop le bol mélangeur.
Il est recommandé de toujours commencer à mélanger à basse vitesse avant d'augmenter progressivement jusqu'à une vitesse élevée, afin d'éviter les éclaboussures.
**AVERTISSEMENT :** ne faites jamais fonctionner le robot pâtissier lorsque sa tête est relevée.
N'utilisez pas le robot pâtissier lorsque le bol mélangeur est vide.

### Guide de réglage de la vitesse

| Pièce jointe | Réglage de la vitesse | Mélange | Mode de fonctionnement et durée |
|---|---|---|---|
| Crochet à pétrir | 1–3 | 585 g d'ingrédients secs et 315 g d'ingrédients liquides | Vitesse 1 – 2 pendant 30 s, puis vitesse 3–4 pendant 30 s, puis vitesse 5 pendant 2 à 4 min pour former un amas. |
| Batteur plat  | 2–6 | 400 g d'ingrédients secs et 500 g d'ingrédients liquides | Vitesse 2 pendant 20 s, puis vitesse 6 pendant 2 min 40 s. |
| Fouet | 4–6 | 3 blancs d'œufs minimum | Vitesse 6–8 pendant 3 min max. |

**AVERTISSEMENT :** pour éviter de surmener le moteur et pour prolonger la durée de vie du robot pâtissier, suivez toujours les durées indiquées dans le « Guide de réglage de la vitesse » et laissez refroidir pendant au moins 10 minutes entre chaque utilisation.

## Stockage

Vérifiez que le robot pâtissier a refroidi et qu'il est propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du robot pâtissier ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

## Dépannage

| Problème | Solution |
|---|---|
| Le robot pâtissier ne fonctionne pas. | Vérifiez que le robot pâtissier est branché à l'alimentation secteur et allumé.<br>Éteignez et débranchez le robot pâtissier avant de vérifier que toutes les pièces sont correctement assemblées. |
| Le réglage de vitesse à utiliser n'est pas clair. | Suivez les instructions figurant dans la section « Guide de réglage de la vitesse ». |
| Les blancs d'œufs ne montent pas en neige. | Assurez-vous que le bol et le fouet sont complètement propres et secs avant utilisation ; même la plus petite quantité de graisse peut affecter les performances de fouettage. |
| La pâte à pain ne se forme pas. | Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide au mélange. N'utilisez pas de vitesse élevée pour pétrir de la pâte à pain. |
| Le mélange caille après l'ajout de l'œuf. | Ajoutez les œufs un par un et battez-les bien.<br>Vérifiez que les œufs sont à température ambiante. |
| Le sucre est toujours visible après le mélange. | Continuez à mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous ou essayez d'utiliser du sucre en poudre. |
| Il y a des morceaux dans la pâte. | Tamisez les ingrédients tels que la farine et le sucre avant de mélanger. |

## Caractéristiques

Code produit : PT5620
Fonctionne de 220 à 240 V ~ 50 Hz à 60 Hz
Sortie : 1200 W

## Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles/batteries ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles/batteries qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI**.

FABRIQUÉ EN CHINE.

**www.petra-electric.com**

©Marque déposée Petra. Tous droits réservés.

CD020323/MD220323/V2