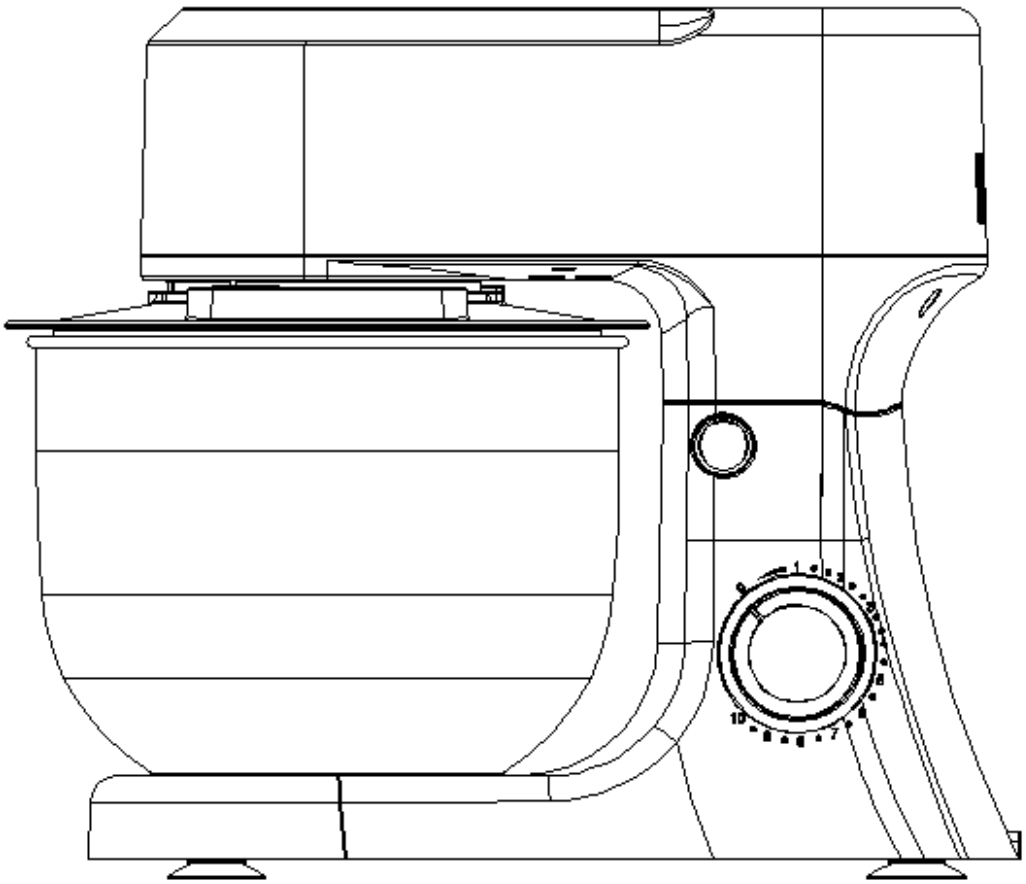
Techwood®
POSITIVE TECHNOLOGY

TRO-1705
TRO-1706
TRO-1708

ROBOT MULTIFONCTIONS

Manuel d'utilisation



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.
Déballer 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.
  - Un environnement de type :
    - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
  - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
- 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 les enfants.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures **en cas d'utilisation non prévue.** Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affutés, lorsqu'on vide le bol et lors du 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.
- Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans cet appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, de l'utilisation des accessoires, temps de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
- 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 est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- 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 enrouler 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 séparé.
- 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 laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner exclusivement sur un réseau électrique 220-240V~ / 50-60Hz. L'utilisateur n'a

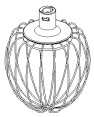
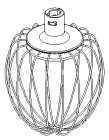
aucun réglage à effectuer : l'appareil s'adapte automatiquement à la fréquence du réseau électrique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez et éteignez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas le bloc-moteur dans l'eau et veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
3. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.
4. N'utilisez pas de brosse métallique, de laine d'acier ou de solvants puissants pour nettoyer l'appareil, car cela en altérerait l'aspect.
5. Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément. Le corps du hachoir à viande et les accessoires optionnels peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Veillez à ne pas laver le crochet pétrisseur ni le batteur en forme de H au lave-vaisselle.
6. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.
7. Placez les accessoires dans la housse de protection après les avoir lavés et soigneusement séchés.
8. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles pourraient se déformer.

LISTE DES INGRÉDIENTS:

Le mélangeur

Matérielle	Quantités maximales	Remarque	Accessoires
Pâte à levure ferme	1280 g (800 g de farine et 480 g d'eau)	Échelle de farine et d'eau : 5:3 Prétraitement de la pâte : À partir de la vitesse 1 pendant 45 secondes ; Période d'exploitation : Vitesse 3 pendant 3 minutes	
Pâte levée moelleuse	1500 g (750 g de farine et 750 g d'eau) (Farine fluide/ faible en gluten)	Ratio farine/eau : 1:1 Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 45 secondes ; Durée de l'opération : Vitesse 3 pendant 3 minutes	
Oeufs	16 oeufs	Allumez la vitesse 10, montez les blancs d'oeufs sans arrêter pendant 4min	
Crème fouettée	300 ml de crème fraîche	Mettez en marche à la vitesse 10 pendant environ 4 minutes.	
Milk-shakes, cocktails ou autres liquides	1000ml	De la vitesse 1 à la vitesse 2 pendant environ 4 minutes	

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'Equipement Electrique et Electronique) 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.



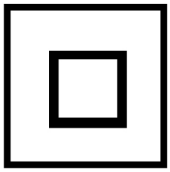
Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole 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 6ème • 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 « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



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).



Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes **Marocaines** 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.



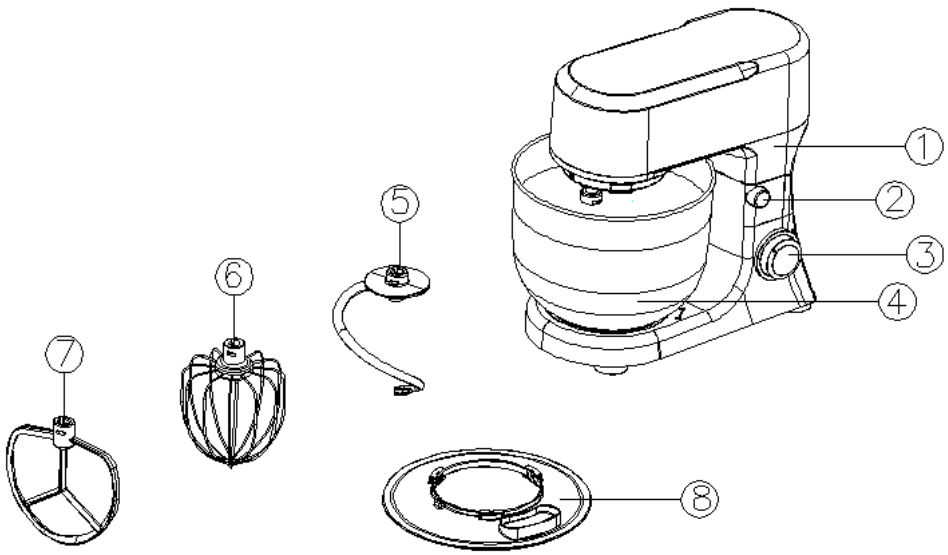
Pour plus d'information : http://www.quefairedemesdechets.fr

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez soigneusement l'appareil et tous les accessoires et faites attention aux accessoires pointus.
Nettoyer à l'eau et au savon, les bols et tous les accessoires. Rincer et sécher soigneusement. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'armoire de la machine avec un chiffon humide et essuyez.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que la tension en vigueur dans le pays où vous vous trouvez correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Branchez l'appareil sur une prise appropriée (reliée à la terre si l'appareil est de classe I) afin d'éviter tout danger.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou de montage d'accessoires.
- Ne modifiez jamais l'appareil de quelque manière que ce soit.

CONNAITRE SON APPAREIL



Description utile des éléments :

1. Bloc moteur
2. Bouton de déverrouillage
3. Connecteur de l'interrupteur
4. Bol en acier inoxydable
5. Crochet pétrisseur
6. Fouet
7. Batteur en forme de H
8. Couvercle anti-projection (pour farine)

UTILISATION

- 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.

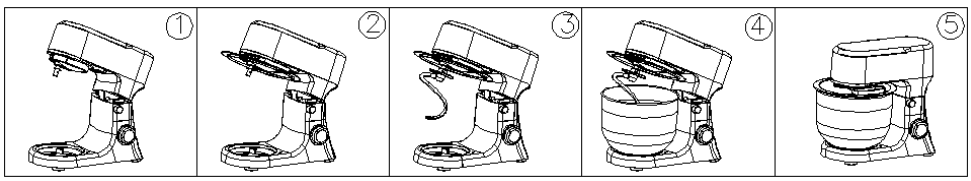
LE ROBOT PATISSIER

Batteur en forme de H : Pour préparer gâteaux, biscuits, pâtes, glaçages, garnitures, éclairs et purée de pommes de terre.

Fouet : Pour les œufs, la crème, les pâtes fluides, les génoises (sans matière grasse), les meringues, les cheesecakes, les mousses et les soufflés.
N'utilisez pas le fouet pour des préparations épaisses ou lourdes (comme le mélange beurre/sucre) ; vous risqueriez de l'endommager.

Crochet pétrisseur : Pour les pâtes à levure.

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se bloque, comme indiqué sur le schéma 1.
2. Installez le couvercle anti-projections : poussez-le vers le haut puis tournez-le jusqu'à ce qu'il soit bien fixé, comme indiqué sur le schéma 2.
3. Insérez l'accessoire, poussez-le vers le haut jusqu'en butée puis tournez-le, comme indiqué sur le schéma 3.
4. Placez le bol sur la base, appuyez dessus et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur le schéma 4.
5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille, comme indiqué sur le schéma 5.
6. Mettez l'appareil en marche en plaçant le sélecteur sur la vitesse souhaitée (de 1 à 10).
7. Tournez l'accessoire pour le retirer.



Important :

1. Éteignez l'appareil et raclez régulièrement les parois du bol avec la spatule.
2. Il est préférable d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
3. Avant de battre les blancs en neige, assurez-vous que le fouet et le bol sont exempts de toute trace de graisse ou de jaune d'œuf.
4. Utilisez des ingrédients froids pour la pâte, sauf indication contraire dans la recette.

Conseils pour la préparation du pain :

1. Ne dépassez jamais les capacités maximales, sous peine de surcharger l'appareil.
2. Si vous entendez l'appareil peiner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
3. Le mélange des ingrédients est optimal si vous versez d'abord les liquides.

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.

Conditions Générales de Garantie SoTech Techwood

Avant d’être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux.
Cet appareil est garanti 24 mois (pièces et M.O) à partir de la date d’achat du produit par le consommateur.
Les justificatifs de garantie sont :
• la facture et/ou ticket de caisse avec le modèle de l’appareil et la date d’achat.
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.
- Toute réparation ou échange entraînera automatiquement une extension de la garantie de 6 mois.
En cas de recours à la garantie, rapporter l’appareil complet à votre revendeur, accompagné de la preuve d‘achat.
- En cas de retour d'un appareil défectueux, nous vous conseillons d'envoyer l'appareil dans son emballage d'origine ou dans un emballage bien protégé afin d'éviter tout dommage.
- La garantie n'est pas applicable aux pièces fragiles en verre, en céramique, en matière plastique, etc..., lorsque leur défaillance n'est pas imputable à un défaut de fabrication ou de conception.
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 leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.
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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	700W
Norme	Classe II
Capacité du bol	5L

Consommation mode arrêt : 0.1W
Remarque : La période après laquelle l'équipement passe en mode arrêt est de 0 minute, dès que la vitesse est réglée sur 0.

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.