



Possibilités d'utilisation variées, accessoires pour les pâtes levées, les pâtes à gâteau, la crème et les blancs en neige.

Vue d'ensemble de l'appareil :
page 6



Sélectionner la vitesse en fonction du mélange, régler la minuterie sur jusqu'à 6 minutes ou utiliser de courtes impulsions turbo.

Utilisation : page 9

Bienvenue



**Veuillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi.
Conservez soigneusement le mode d'emploi et transmettez-le aux utilisateurs suivants.
L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.
Respectez les consignes de sécurité. Il est recommandé d'utiliser l'appareil avec un
disjoncteur différentiel (max. 30 mA).**



Conforme aux directives européennes relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique.
Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au design, aux équipements et aux caractéristiques techniques, et nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs.



Boutique de pièces détachées et accessoires
<https://www.trisaelectronics.ch/fr/zubehoer/>

Sommaire

Consignes de sécurité	4
-----------------------	---

Caractéristiques techniques	5
-----------------------------	---

Vue d'ensemble de l'appareil	6
------------------------------	---

Mise en service	7
-----------------	---

Utilisation	9
-------------	---

Recettes	11
----------	----

Nettoyage	12
-----------	----

Problèmes et causes	13
---------------------	----

Informations utilisateur	14
--------------------------	----

Consignes de sécurité

- Lire toutes les consignes de sécurité, respecter le mode d'emploi, le conserver et le transmettre aux utilisateurs suivants.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, un manque d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou s'ils ont été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers associés. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas jeter avec les ordures ménagères. L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales.
- Si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues, mal utilisé ou réparé de manière non conforme, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages survenus. Dans ce cas, la garantie est annulée.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil (risque de court-circuit).
- Vérifiez l'appareil, le cordon d'alimentation et la rallonge avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages. Ne mettez jamais en service des appareils endommagés (y compris les cordons d'alimentation) – faites-les réparer ou remplacer par le fabricant, son service après-vente ou des spécialistes qualifiés. N'ouvrez jamais l'appareil vous-même – risque de blessure !
- Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Évitez d'utiliser l'appareil à proximité de vapeurs inflammables.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les matériaux d'emballage (par exemple, les sacs en plastique) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

- Raccordement au réseau : la tension doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais transporter ou tirer l'appareil par le câble d'alimentation. Ne pas plier, coincer ou tirer le câble d'alimentation sur des arêtes vives. Risque de court-circuit en cas de rupture du câble !



Ne jamais utiliser à proximité d'eau (baignoire, lavabo, etc.). Ne pas exposer à la pluie / à l'humidité. N'utiliser l'appareil qu'avec les mains sèches ! Si l'appareil tombe dans l'eau, le faire vérifier par un spécialiste avant la prochaine utilisation.

- Ne jamais poser/placer l'appareil/le câble de raccordement sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson) ou à proximité d'une flamme nue. Ne pas exposer l'appareil à une chaleur intense (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement solaire). Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne jamais débrancher la fiche du câble d'alimentation avec les mains humides. Débrancher la fiche secteur en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant de remplir l'appareil, avant de le nettoyer, avant de le déplacer ou après utilisation. La fiche doit rester accessible à tout moment.
- Éteignez les appareils inutilisés / sans surveillance et débranchez la fiche secteur. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane, stable et sèche. Ne le fixez jamais au mur ou au plafond.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et non à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser / raccorder l'appareil à une minuterie ou à un interrupteur télécommandé.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés/vendus par le fabricant.

- La plus grande prudence est requise lorsque l'on verse un liquide chaud dans l'appareil ou le récipient car celui-ci pourrait être projeté hors de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.



Classe de protection II (double isolation) : Cet appareil est conforme à la classe de protection II (double isolation). Aucune mise à la terre / aucun contact de protection n'est requis.



Marque de sécurité S+

La marque S+ atteste de la sécurité électrique vérifiée. Elle est délivrée par l'organisme de certification de l'Inspection fédérale des installations à courant fort (ESTI).

Cette marque confirme que l'appareil a été contrôlé conformément aux exigences applicables aux matériels électriques à basse tension. L'évaluation comprend un essai de type ainsi qu'une surveillance du marché.

Remarque : La marque S+ impose des exigences plus élevées en matière de sécurité électrotechnique qu'une simple auto-déclaration accompagnée du marquage CE.

Caractéristiques techniques

Réf. 6624.31

1 à 8 + turbo

Niveaux de vitesse

II

Classe de protection

**220 à 240 V~
50 à 60 Hz**

Raccordement secteur

5 l

Capacité max.

1,5 kg

Quantité de pâte max.

Puissance absorbée

<1 100 W

En fonctionnement

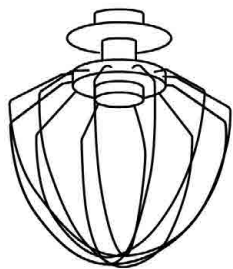
<0,3 W

À l'arrêt

10 min

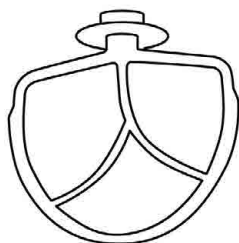
Arrêt/mode veille actif
après

Vue d'ensemble de l'appareil



Fouet

Pour la crème, les blancs en neige, la mayonnaise, les glaçages cuits et le beurre pommade.



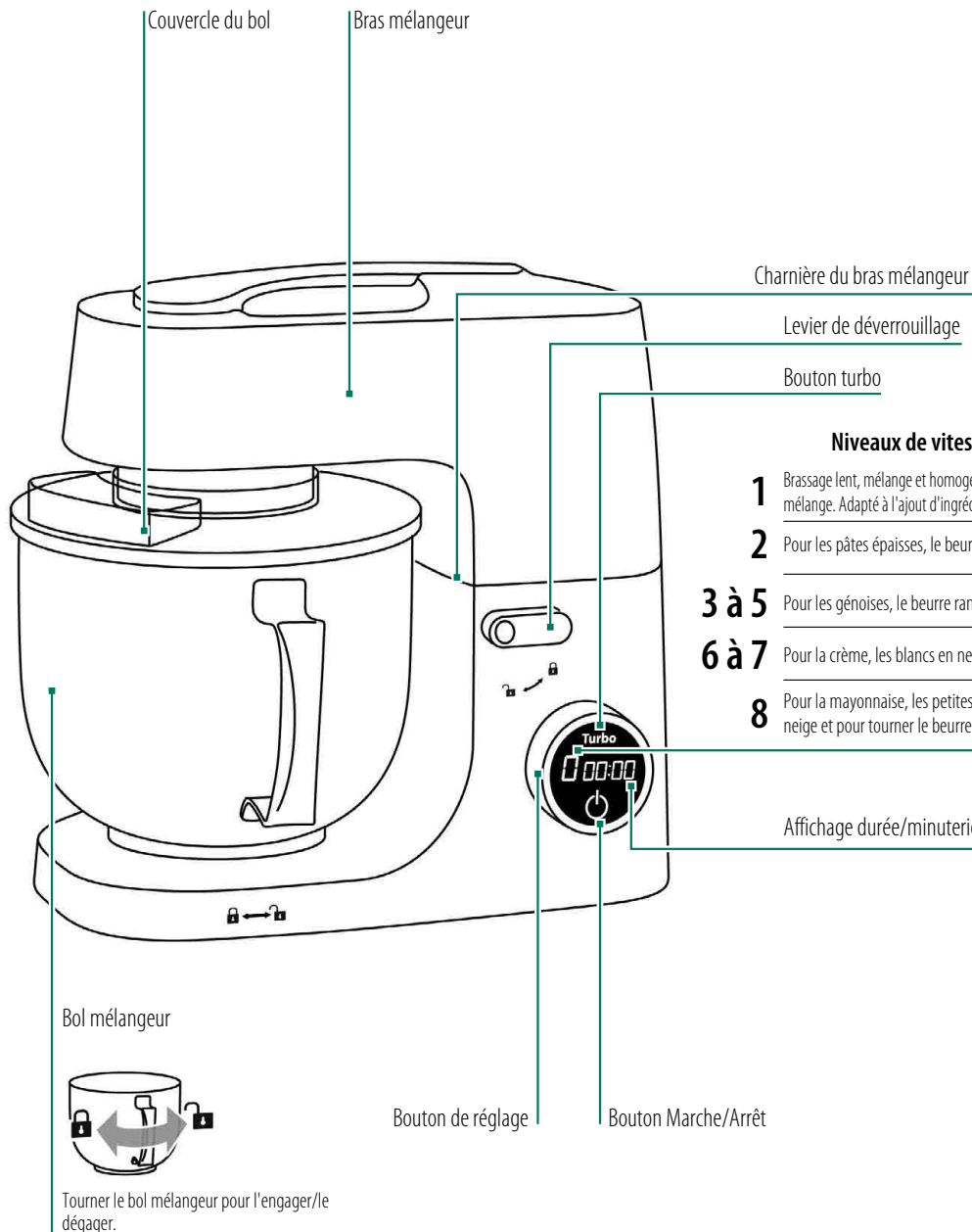
Palette

Pour les pâtes épaisses, les préparations à gâteau, les gâteaux ainsi que le beurre et la farine.



Crochet pétrisseur

Pour les pâtes levées et les pâtes lourdes.



Risque d'écrasement : garder les mains à l'écart du mécanisme.

Niveaux de vitesse

- 1** Brassage lent, mélange et homogénéisation. Position de démarrage pour tous les processus de mélange. Adapté à l'ajout d'ingrédients et aux mélanges épais ou compacts.
- 2** Pour les pâtes épaisses, le beurre et la farine, les pâtes fines et les pâtes levées.
- 3 à 5** Pour les gâteaux, le beurre ramolli avec du sucre et les pâtes à gâteau.
- 6 à 7** Pour la crème, les blancs en neige et les glaçages cuits.
- 8** Pour la mayonnaise, les petites quantités de crème ou de blancs en neige et pour tourner le beurre en pommade.

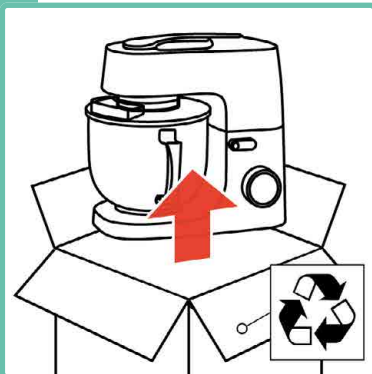


Boutique de pièces détachées et accessoires

<https://www.trisaelectronics.ch/fr/zubehoer/>

Mise en service

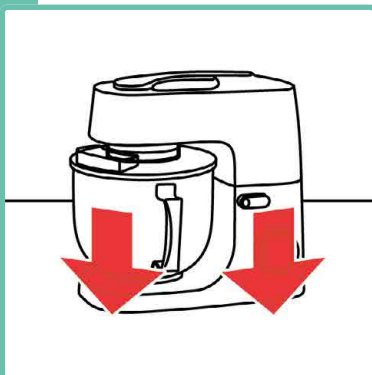
1. Déballer l'appareil et les accessoires



Déballer entièrement l'appareil, retirer les films de protection et les sachets.

! Tenir le matériel d'emballage éloigné des enfants.

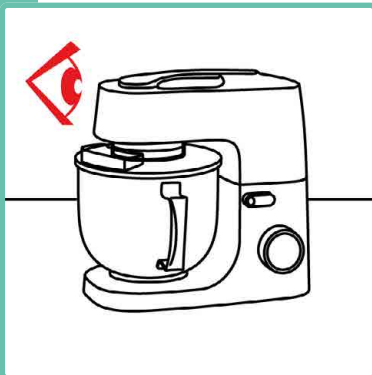
2. Installer l'appareil



Placer l'appareil sur un plan de travail lisse, plat et solide.

! Garder l'appareil à l'écart de la chaleur, d'une exposition directe au soleil, de l'humidité et des arêtes tranchantes.

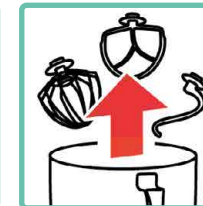
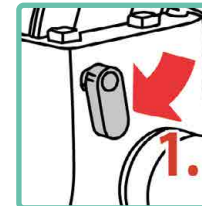
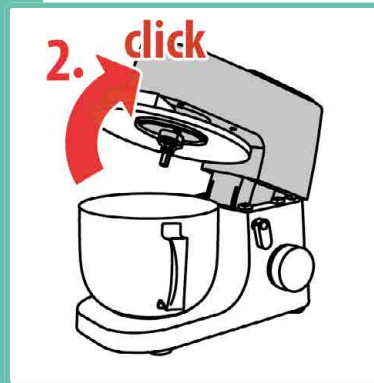
3. Contrôler l'appareil



Contrôler l'appareil et le cordon d'alimentation avant chaque utilisation.

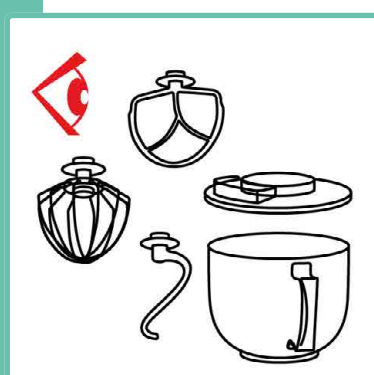
! Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé et ne pas le réparer vous-même.

4. Relever le bras mélangeur, retirer l'accessoire



Abaissier le levier de déverrouillage. Le bras mélangeur se relève.

5. Contrôler les accessoires



Disposer le bol mélangeur, le couvercle du bol, le crochet pétrisseur, la palette et le fouet.

! Utiliser uniquement des pièces d'origine adaptées.

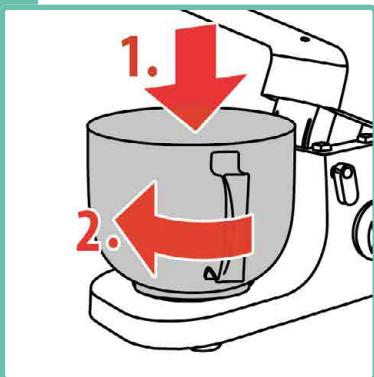
6. Nettoyer les accessoires



Nettoyer le crochet pétrisseur, la palette, le fouet, le couvercle du bol et le bol mélangeur à l'eau et au produit vaisselle.

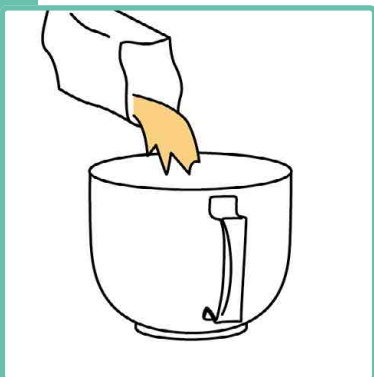
! Ne pas utiliser de détergents agressifs. Les pièces ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. La chaleur ou les détergents agressifs peuvent déformer ou décolorer les pièces.

7. Installer le bol mélangeur



Placer le bol mélangeur sur le support. Tourner le bol jusqu'à ce qu'il s'engage.

8. Verser les ingrédients

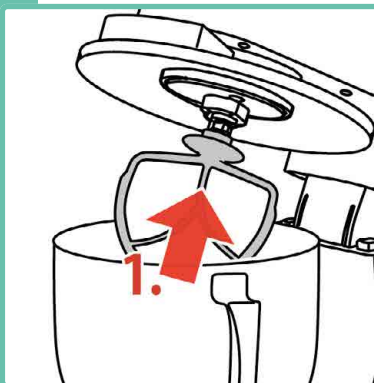


Verser les ingrédients dans le bol mélangeur. Ne pas dépasser la quantité maximale.

i Au maximum 1,5 kg pour un mélange farine/eau 5:3 ou 1,2 kg pour un mélange farine/eau 2:1.

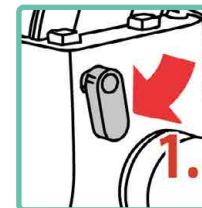
i Idées de recette à la page 11.

9. Insérer l'outil souhaité



Insérer le crochet pétrisseur, la palette ou le fouet dans l'arbre d'entraînement. Presser l'outil sur le raccord puis le tourner pour le verrouiller.

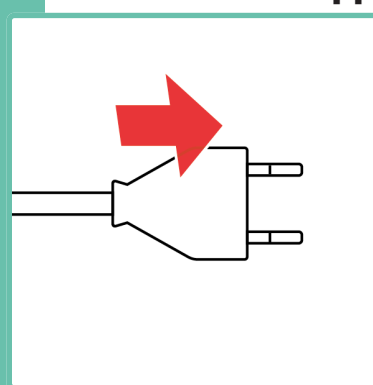
10. Abaisser le bras mélangeur



Abaisser le bras mélangeur en position de travail jusqu'à ce qu'il s'engage de façon audible.

! RISQUE D'ÉCRASEMENT : garder les mains à l'écart du mécanisme.

11. Brancher l'appareil



Brancher la fiche secteur dans une prise correctement installée.

! La prise doit correspondre à 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz.

Utilisation

! Pendant le fonctionnement, ne jamais intervenir dans le bol mélangeur en marche avec les mains ou des objets. Avant de changer d'outil, toujours éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur.

1. Allumer l'appareil



Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.

i L'appareil est prêt à fonctionner lorsque l'écran affiche 00:00.

2. Sélectionner le niveau de vitesse



Tourner le bouton de réglage pour changer de niveau de vitesse progressivement.

i Pendant le fonctionnement, l'écran affiche la durée de travail en cours. Sans minuterie, la durée de marche maximale est de 10 minutes.

i Niveaux bas pour les mélanges compacts, niveaux élevés pour les mélanges liquides.

! En cas de pétrissage, faire fonctionner l'appareil au max. pendant 6 minutes d'affilée. L'éteindre ensuite et le laisser refroidir.

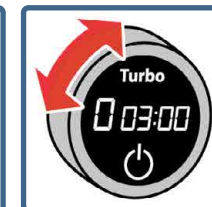
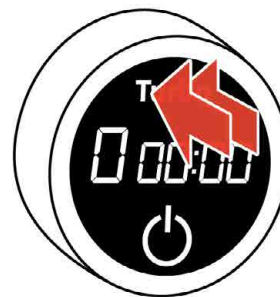
3. Mettre l'appareil en pause



Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt alors que l'appareil est en marche.

i L'appareil et la minuterie (si activée) s'arrêtent.

4. Régler la fonction de minuterie



Appuyer deux fois sur le bouton turbo pour arrêter l'appareil. Rappuyer deux fois pour activer la fonction de minuterie. Utiliser le bouton de réglage pour régler la durée.

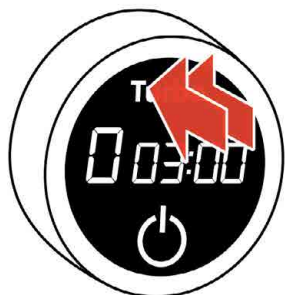
5. Démarrer la minuterie



Confirmer la minuterie avec le bouton Marche/Arrêt. Sélectionner le niveau de vitesse pour démarrer la minuterie.

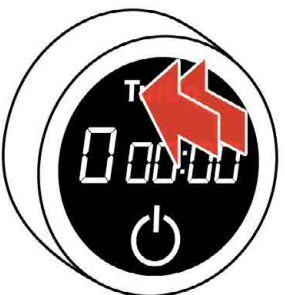
i Après écoulement de la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement.

6. Interrompre la minuterie



Appuyer deux fois sur le bouton turbo alors que la minuterie est activée.

7. Fonction turbo



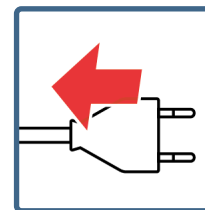
Pour activer la fonction turbo, appuyer deux fois sur le bouton turbo afin d'afficher 0 00:00. Maintenir ensuite le bouton turbo enfoncé pour déclencher une impulsion de mélange.

- i** Lorsque le bouton est relâché, l'écran clignote 5 fois. Tant que l'écran clignote, il est possible de rappuyer sur le bouton turbo pour déclencher des impulsions de mélange.
- i** La fonction turbo ne peut pas être activée tant que l'appareil fonctionne à un niveau de vitesse sélectionné.

8. Éteindre l'appareil



2s.



Maintenir le bouton Marche/Arrêt enfoncé pour éteindre l'appareil. Débrancher la fiche secteur.
! Attendre que toutes les pièces se soient immobilisées.

Pâte à tresse



- 500 g de farine blanche ou de farine pour tresse
- 1½ c. à c. de sel
- 20 g de sucre
- 20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- 300 ml de lait, tiède
- 60 g de beurre, ramolli
- 1 œuf

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un bol.
2. Dissoudre la levure dans le lait tiède et l'ajouter à la farine en même temps que le beurre et l'œuf.
3. Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple (env. 10 minutes).
4. Recouvrir la pâte et la laisser lever à température ambiante pendant une heure à une heure et demie jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Séparer la pâte en deux, former deux brins et les tresser ensemble.
6. Poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser reposer pendant 30 minutes supplémentaires.
7. Enduire d'un mélange œuf/lait.
8. Préchauffer le four à 200 °C et faire cuire pendant env. 35 à 40 minutes.

Pâte à pizza



- 500 g de farine à pizza ou de farine blanche
- 10 g de sel
- 10 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche
- 300 ml d'eau, tiède
- 2 c. à s. d'huile d'olive

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre.
2. Dissoudre la levure dans l'eau et l'ajouter à la farine en même temps que l'huile d'olive.
3. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple (env. 10 minutes).
Utiliser de préférence le crochet pétrisseur
4. Recouvrir et laisser lever pendant 4 heures ou pendant la nuit.
5. Séparer en 2 à 3 portions et abaisser finement.
6. Garnir à souhait.
7. Faire cuire à 240 à 250 °C dans le bas du four pendant 10 à 15 minutes.

Pâte à tarte (pâte brisée sucrée)



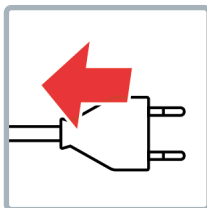
- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid
- 30 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 à 2 c. à s. d'eau froide

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Ajouter le beurre par petits morceaux et frotter entre les doigts.
3. Ajouter l'œuf et l'eau et travailler le tout rapidement pour former une pâte.
4. Aplatir et mettre au frais pendant 30 minutes.
5. Abaisser et étaler dans un moule à tarte.
6. Garnir selon la recette ou faire cuire à blanc.
7. Faire cuire à 180 à 200 °C selon la recette de la tarte.

« Pour les tartes aux fruits, réduire le sucre dans la pâte à tarte à 20 g + ½ sachet de sucre vanillé : les fruits apportent déjà un goût suffisamment sucré »

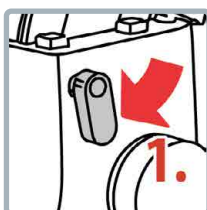
Nettoyage

1. Éteindre l'appareil



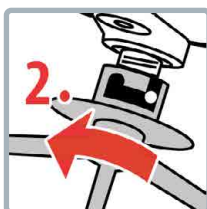
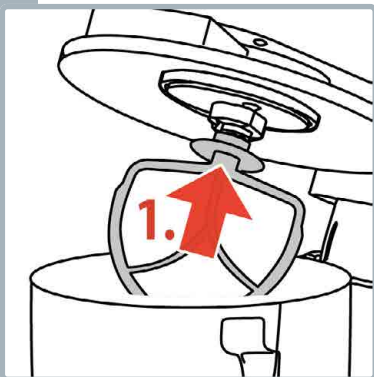
Maintenir le bouton Marche/Arrêt enfoncé pour éteindre l'appareil. Débrancher la fiche secteur.
! Attendre que toutes les pièces se soient immobilisées.

2. Relever le bras mélangeur



Abaissier le levier de déverrouillage. Le bras mélangeur se relève.

3. Retirer l'accessoire



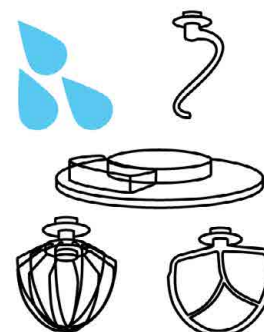
Retirer l'outil et le bol mélangeur.

4. Nettoyer le bol mélangeur



Nettoyer le bol mélangeur à l'eau et au produit vaisselle. Retirer entièrement les résidus alimentaires.

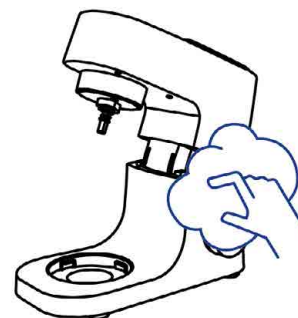
5. Nettoyer les accessoires



Nettoyer le crochet pétrisseur, la palette, le fouet et le couvercle du bol à l'eau et au produit vaisselle.

! Ne pas utiliser de détergents agressifs. Les pièces ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. La chaleur ou les détergents agressifs peuvent déformer ou décolorer les pièces.

6. Nettoyer le boîtier



Essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs.

! Ne jamais immerger le boîtier du moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Problèmes et causes

Problème/cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Fiche secteur branchée ? Bras mélangeur entièrement abaissé et engagé ?
L'appareil fait des bruits de cognement	Bol mélangeur correctement verrouillé sur le socle ? Accessoire correctement fixé ?
L'appareil s'arrête brusquement	Appareil surchargé/trop rempli ?

Informations utilisateur



Cet appareil est couvert par une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. La garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication. Le remplacement par un nouvel appareil ou le remboursement du prix d'achat n'est pas possible. Sont exclus de la garantie l'usure normale, l'utilisation commerciale, la modification de l'état d'origine, les travaux de nettoyage, les conséquences d'une mauvaise utilisation ou d'un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages dus à des circonstances extérieures ou causés par les piles. La garantie suppose que l'appareil défectueux soit renvoyé aux frais de l'acheteur, accompagné de la carte de garantie datée et signée par le point de vente ou de la facture d'achat.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Élimination/protection de l'environnement

Ne jetez jamais cet appareil avec les ordures ménagères, mais éliminez-le conformément aux réglementations locales. Renseignez-vous uniquement auprès des points de collecte officiels de votre commune et utilisez-les. Les appareils éliminés de manière incontrôlée peuvent libérer des substances nocives et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est tenu de reprendre les anciens appareils. Rendez immédiatement inutilisables les appareils hors d'usage. Débranchez la fiche secteur et coupez le câble d'alimentation.

Distribution

CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE Ernst Lorch KG
Bildstockstraße 9
D-72458 Albstadt
HG@lorch-gruppe.com
+49 (7431) 124 200

AT SCD Handels GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

BG Trisa GmbH
43A, rue Gorski Patnik
BG- 1421 Sofia

5 YEARS
GUARANTEE

