



De uso versátil, con accesorios para masa de levadura, masa de bizcocho, nata y claras a punto de nieve.

Vista general del aparato: página 6



Seleccione la velocidad adecuada para la mezcla, programe el temporizador hasta 6 minutos o utilice breves impulsos turbo.

Uso: página 9

Bienvenidos



Lea toda la información que se incluye en este manual de instrucciones. Guarde cuidadosamente el manual de instrucciones y entrégueselo a los usuarios posteriores. El dispositivo solo debe utilizarse para el fin previsto, de acuerdo con estas instrucciones. Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad. Lo mejor es utilizar el dispositivo con un interruptor diferencial (máx. 30 mA).



De conformidad con las directivas europeas de seguridad y CEM.

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones en el diseño, equipamiento, datos técnicos, así como de corregir errores.



Tienda de repuestos y accesorios

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

Índice

Instrucciones de seguridad	4
----------------------------	---

Datos técnicos	5
----------------	---

Vista general del aparato	6
---------------------------	---

Puesta en funcionamiento	7
--------------------------	---

Uso	9
-----	---

Recetas	11
---------	----

Limpieza	12
----------	----

Problemas y causas	13
--------------------	----

Información para el usuario	14
-----------------------------	----

Instrucciones de seguridad

- Lea todas las instrucciones de seguridad, siga las instrucciones de uso, guárdelas y entréguelas a los siguientes usuarios.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como con falta de experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar el aparato si están supervisados por una persona responsable de su seguridad o si se les ha enseñado el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros asociados al mismo. Los niños no deben realizar trabajos de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- No es basura doméstica. El aparato debe desecharse de acuerdo con las normas locales.
- Si el aparato se utiliza de forma indebida, se maneja incorrectamente o se repara de forma inadecuada, no se asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse. En este caso, se perderá el derecho a la garantía.
- No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos. No debe entrar líquido en el interior del aparato (riesgo de cortocircuito).
- Compruebe que el aparato, el cable de alimentación y el cable alargador no presenten daños antes de cada uso. No utilice nunca aparatos dañados (incluido el cable de alimentación); haga que los repare o sustituya el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado. No abra nunca el aparato usted mismo, ya que existe riesgo de lesiones.
- No introduzca los dedos ni objetos en las aberturas del aparato. No cubra las aberturas del aparato.
- Se debe evitar el uso del aparato en entornos con vapores inflamables.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento. El material de embalaje (por ejemplo, bolsas de plástico) no debe estar al alcance de los niños.

- Conexión a la red: la tensión debe corresponder a la indicada en la placa de características del aparato.
- Nunca transporte ni tire del aparato por el cable de alimentación. No doble, pellizque ni tire del cable de alimentación por bordes afilados. ¡Peligro de cortocircuito por rotura del cable!



No utilizar nunca cerca del agua (bañeras, lavabos, etc.). No exponer a la lluvia ni a la humedad. Utilizar el aparato solo con las manos secas. Si el aparato cae al agua, haga que lo revise un especialista antes de volver a utilizarlo.

- Nunca coloque el aparato o el cable de conexión sobre superficies calientes (placa de cocina) ni cerca de fuego abierto. No exponga el aparato a calor intenso (fuentes de calor, radiadores, radiación solar). Apague los aparatos en llamas solo con una manta ignífuga.
- Nunca desconecte el enchufe del cable de alimentación con las manos húmedas. Desconecte el enchufe de la red eléctrica en caso de averías durante el uso, antes de rellenar, antes de limpiar, antes de cambiar de ubicación o después del uso. El enchufe debe permanecer accesible en todo momento.
- Apague los aparatos que no se utilicen o que estén desatendidos y desenchufe el cable de alimentación. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, estable y seca. No lo fije nunca a la pared ni al techo.
- El aparato está diseñado para usarlo en el hogar, no para una utilización comercial.
- No utilice ni conecte el aparato a un temporizador o a un interruptor con mando a distancia.
- Por motivos de seguridad, no utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.



Clase de protección II (doble aislamiento): Este aparato cumple con la clase de protección II (doble aislamiento). No se requiere conductor de protección/contacto de tierra.

- Se ruega tener precaución al verter líquido caliente en el aparato/recipiente, ya que este podría resultar expulsado debido a una formación repentina de vapor.

Datos técnicos

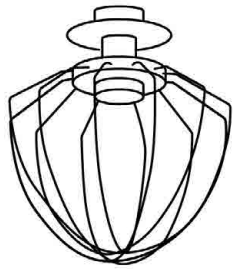
N.º art. 6624.31

1-8 + Turbo	Niveles de velocidad	II	Clase de protección	220–240 V~ 50–60 Hz	Conexión a la red
5 l	Nivel de llenado máximo	1,5 kg	Capacidad máxima de masa		

Consumo de potencia

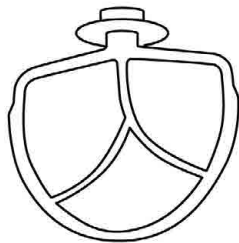
<1100 W	Encendido	<0,3 W	Apagado	10 min	Modo apagado/en espera activo después de...
---------	-----------	--------	---------	--------	---

Vista general del aparato



Batidor

Para nata, claras a punto de nieve, mayonesa, glaseados cocidos y mantequilla espumosa.



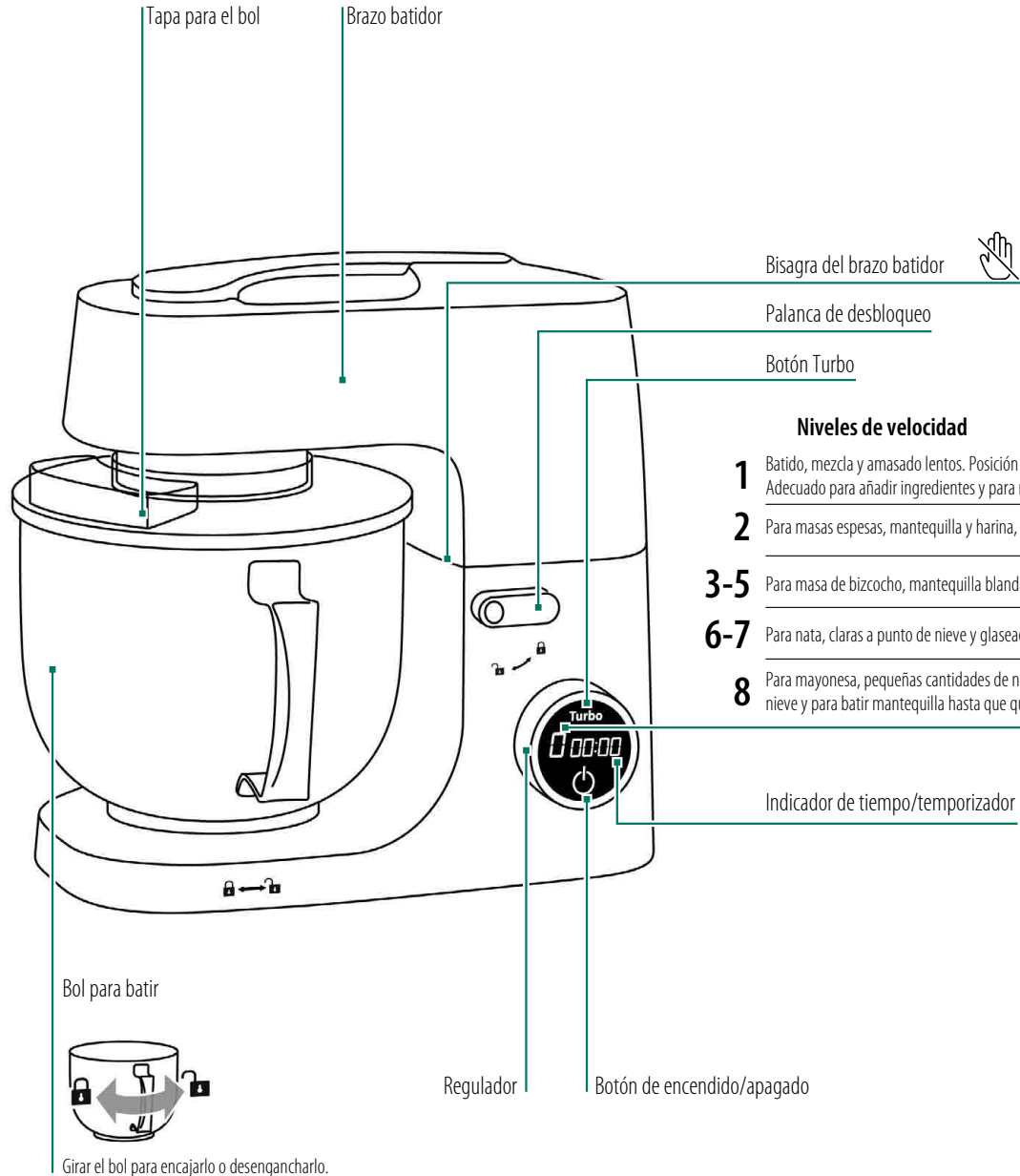
Batidor plano

Para masas espesas, masas para tartas y bizcochos, así como mantequilla y harina.



Gancho amasador

Para masa de levadura y masas pesadas.



Tapa para el bol

Brazo batidor

Bisagra del brazo batidor

 Peligro de aplastamiento: mantener las manos alejadas del mecanismo.

Palanca de desbloqueo

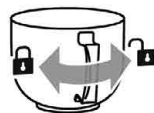
Botón Turbo

Niveles de velocidad

- 1** Batido, mezcla y amasado lentos. Posición inicial para todos los procesos de mezcla. Adecuado para añadir ingredientes y para mezclas más espesas o consistentes.
- 2** Para masas espesas, mantequilla y harina, masas líquidas y masa de levadura.
- 3-5** Para masa de bizcocho, mantequilla blanda con azúcar y masa de pasteles.
- 6-7** Para nata, claras a punto de nieve y glaseados cocidos.
- 8** Para mayonesa, pequeñas cantidades de nata o claras a punto de nieve y para batir mantequilla hasta que quede espumosa.

Indicador de tiempo/temporizador

Bol para batir



Girar el bol para encajarlo o desengancharlo.

Regulador

Botón de encendido/apagado

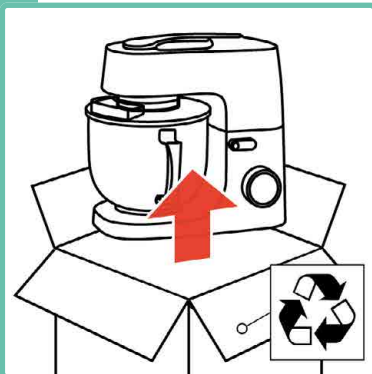


Tienda de repuestos y accesorios

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

Puesta en funcionamiento

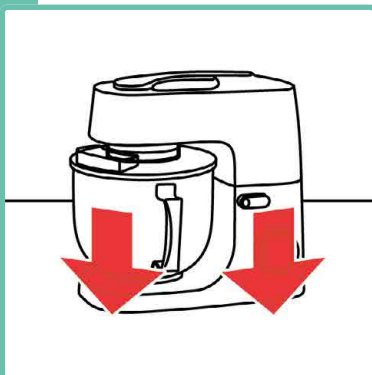
1. Desembalar el aparato y los accesorios



Desembale completamente el aparato, retirar las láminas protectoras y las bolsas.

! El material de embalaje no debe quedar al alcance de los niños.

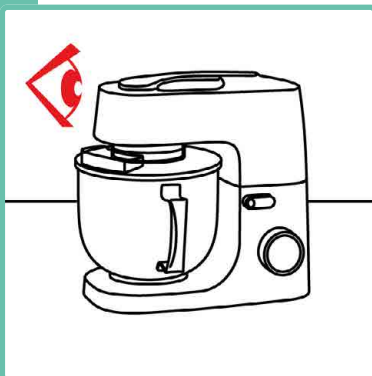
2. Colocar el aparato



Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

! Manténgalo alejado del calor, la luz solar directa, la humedad y los bordes afilados.

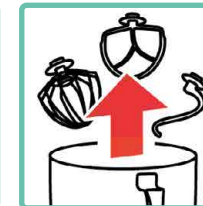
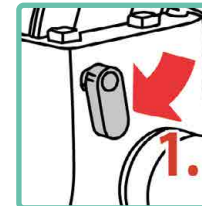
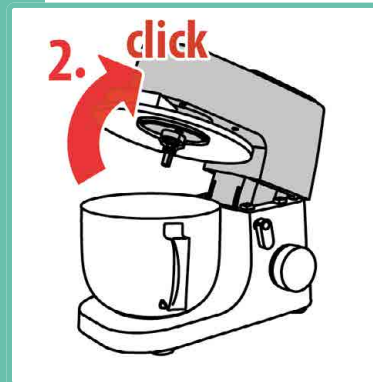
3. Comprobar el aparato



Compruebe el aparato y el cable de alimentación antes de cada uso.

! No utilice el aparato si está dañado y no lo repare usted mismo.

4. Levantar el brazo batidor, retirar los accesorios



Presione la palanca de desbloqueo hacia abajo. El brazo batidor se eleva.

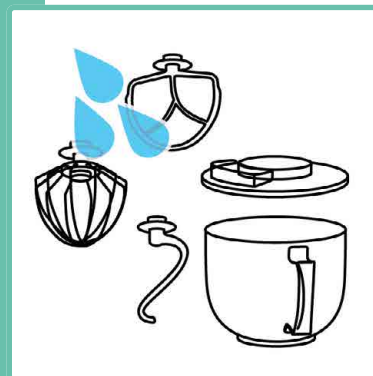
5. Comprobar los accesorios



Tenga a mano el bol, la tapa del bol, el gancho amasador, la paleta y el batidor plano.

! Utilice únicamente piezas originales compatibles.

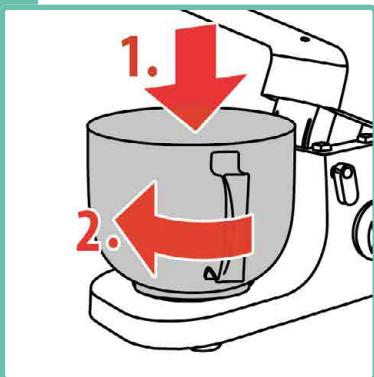
6. Limpiar los accesorios



Limpie el gancho amasador, el batidor plano, el batidor de varillas, la tapa del bol y el bol con agua y jabón.

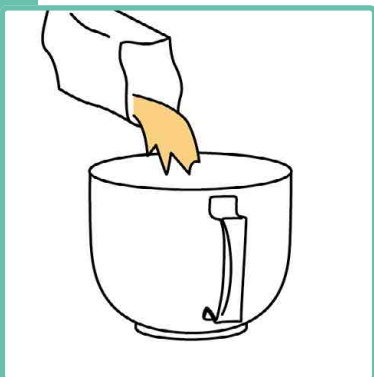
! No utilice detergentes agresivos. Las piezas no son aptas para el lavavajillas. El calor o los productos de limpieza agresivos pueden deformar o decolorar las piezas.

7. Colocar el bol



Coloque el bol en el soporte. Gire el bol hasta que encaje en su sitio.

8. Añadir los ingredientes

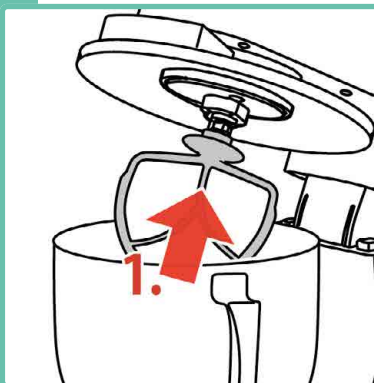


Eche los ingredientes en el bol. No supere la cantidad máxima.

i Introduzca un máximo de 1,5 kg con una proporción de harina/agua de 5:3 o 1,2 kg con una proporción de harina/agua de 2:1.

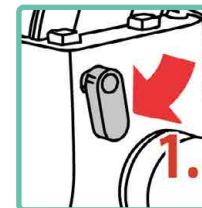
i Ideas de recetas en la página 11.

9. Colocar el accesorio deseado



Inserte el gancho amasador, el batidor plano o el batidor en el eje impulsor. Presione el accesorio contra el acoplamiento y, a continuación, gírelo para bloquearlo.

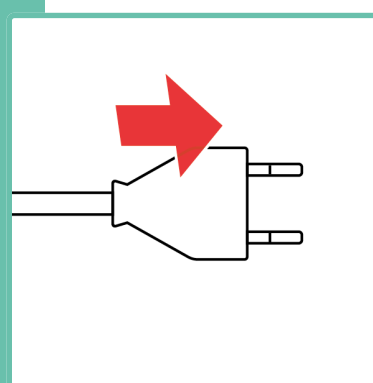
10. Bajar el brazo batidor



Baje el brazo batidor hasta la posición de trabajo hasta que encaje de forma audible.

! PELIGRO DE APLASTAMIENTO: mantener las manos alejadas del mecanismo.

11. Conexión del aparato



Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente correctamente instalada.

! La toma de corriente debe ser de 220–240 V~, 50–60 Hz.

Uso

! Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos ni objetos en el bol en marcha. Antes de cambiar los accesorios, apague siempre el aparato y desenchufe el cable de alimentación.

1. Encender el aparato



Pulse el botón de encendido/apagado.

i El aparato está listo para funcionar cuando la pantalla muestra 0 00:00.

2. Seleccionar de la velocidad



Gire el regulador para cambiar gradualmente los niveles de velocidad.

i Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo de trabajo transcurrido. Sin temporizador, el tiempo máximo de funcionamiento es de 10 minutos.

i Velocidades bajas para mezclas más densas, velocidades altas para mezclas más líquidas.

! Cuando se amase, no utilice el aparato de forma ininterrumpida durante más de 6 minutos. A continuación, apáguelo y déjelo enfriar.

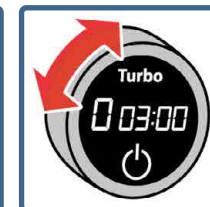
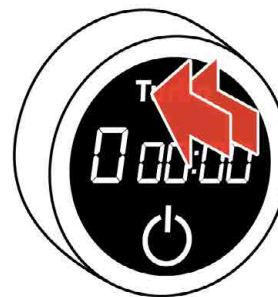
3. Pausar el aparato



Con el aparato en marcha, pulse brevemente el botón de encendido/apagado.

i El aparato y el temporizador (si está activado) se detienen.

4. Ajustar la función de temporizador



Pulse dos veces el botón Turbo para detener el aparato. Vuelva a pulsar dos veces para activar la función de temporizador. Ajuste el tiempo con el regulador.

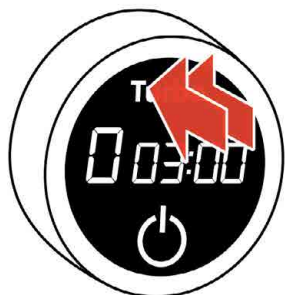
5. Iniciar el temporizador



Confirme el temporizador con el botón de encendido/apagado. Seleccione la velocidad para iniciar el temporizador.

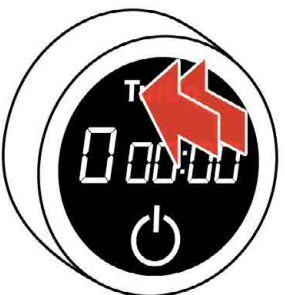
i Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, el aparato se detiene automáticamente.

6. Cancelar el temporizador



Con el temporizador activado, pulse dos veces el botón Turbo.

7. Función Turbo



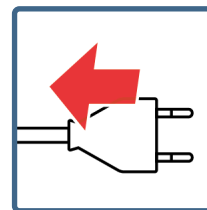
Para activar la función Turbo, pulse dos veces el botón Turbo hasta que se muestre 0 00:00. A continuación, mantenga pulsado el botón Turbo para dar un impulso de batido.

- i** Al soltar el botón, la pantalla parpadeará 5 veces. Mientras la pantalla parpadee, se puede volver a pulsar el botón Turbo para dar impulsos de batido.
- i** La función Turbo no se puede activar mientras el aparato esté funcionando a una velocidad seleccionada.

8. Apagar el aparato



2s.



Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado para apagar el aparato. Desenchufe el cable de alimentación.

! Espere hasta que todas las piezas se hayan detenido.

Masa para Zopf (pan trenzado)



- 500 g de harina blanca o harina para Zopf
- 1½ cucharadita de sal
- 20 g de azúcar
- 20 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura seca
- 300 ml de leche tibia
- 60 g de mantequilla blanda
- 1 huevo

1. Mezcle la harina, la sal y el azúcar en un bol.
2. Disuelva la levadura en la leche tibia y añádala a la harina junto con la mantequilla y el huevo.
3. Amase todo hasta obtener una masa lisa y elástica (aprox. 10 minutos).
4. Cúbralo y deje reposar a temperatura ambiente durante 1–1½ horas hasta que doble su volumen.
5. Divida la masa en dos, forme dos tiras y tréncelas.
6. Colóquelas sobre una bandeja forrada con papel de horno y deje reposar otros 30 minutos.
7. Píntelas con la mezcla de huevo y leche.
8. Hornéelas durante unos 35–40 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

Masa de pizza



- 500 g de harina para pizza o harina blanca
- 10 g de sal
- 10 g de levadura fresca o ½ sobre de levadura seca
- 300 ml de agua tibia
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

1. Mezcle la harina, la sal y el azúcar.
 2. Disuelva la levadura en el agua y añádirla a la harina junto con el aceite de oliva.
 3. Amase hasta obtener una masa elástica (unos 10 minutos).
- Lo mejor es utilizar el gancho amasador*
4. Déjela reposar cubierta durante 4 horas o toda la noche.
 5. Divídala en 2–3 porciones y extiende con el rodillo hasta que quede fina.
 6. Complétela al gusto.
 7. Hornéela a 240–250 °C en la bandeja inferior durante 10–15 minutos.

Masa para tarta (masa quebrada dulce)



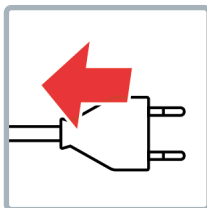
- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla fría
- 30 g de azúcar
- ½ sobre de azúcar avainillado
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 1–2 cucharadas soperas de agua fría

1. Mezcle la harina, el azúcar, el azúcar avainillado y la sal.
2. Añada la mantequilla en trocitos y frotarla entre los dedos.
3. Añada el huevo y el agua y amase rápidamente hasta formar una masa.
4. Extienda la masa y déjela enfriar durante 30 minutos.
5. Extienda la masa con el rodillo y forre un molde para tartas.
6. Complétela según la receta u hornéela en blanco.
7. Hornéela a 180–200 °C según la receta de la tarta.

«Para las tartas de fruta, reduzca el azúcar de la masa a 20 g + ½ sobre de azúcar avainillado, ya que la fruta ya aporta suficiente dulzor»

Limpieza

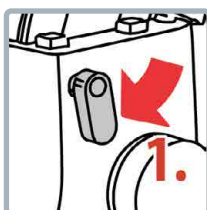
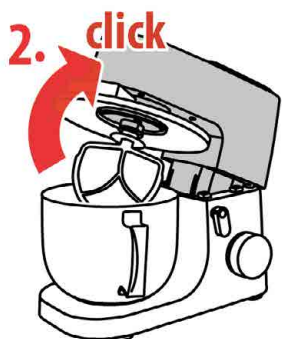
1. Apagar el aparato



Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado para apagar el aparato. Desenchufe el cable de alimentación.

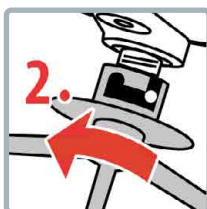
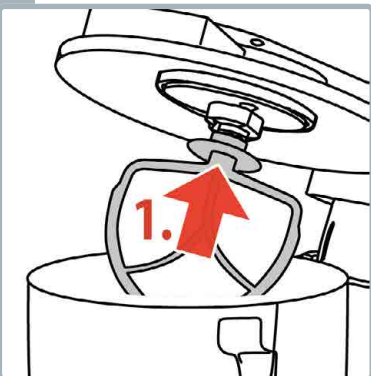
! Espere hasta que todas las piezas se hayan detenido.

2. Levantar el brazo batidor



Presione la palanca de desbloqueo hacia abajo. El brazo batidor se eleva.

3. Retirar los accesorios



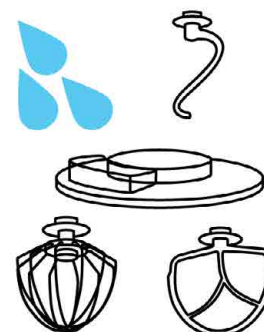
Retire los accesorios y el bol.

4. Limpiar el bol



Limpie el bol con agua y jabón. Elimine completamente los restos de comida.

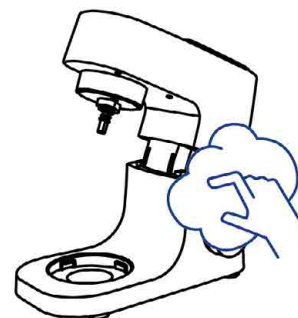
5. Limpiar los accesorios



Limpie el gancho amasador, el batidor plano, el batidor y la tapa del bol con agua y jabón.

! No utilice detergentes agresivos. Las piezas no son aptas para el lavavajillas. El calor o los productos de limpieza agresivos pueden deformar o decolorar las piezas.

6. Limpiar la carcasa



Limpie la carcasa con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos ni que contengan partículas cortantes.

! No sumerja nunca la carcasa del motor en agua u otros líquidos. No debe entrar líquido en el interior del aparato.

Problemas y causas

Problema/causa	Solución
El aparato no funciona	¿Está enchufado el cable de alimentación? ¿El brazo batidor está completamente bajado y encajado?
El aparato hace ruidos de golpes	¿El bol está correctamente bloqueado en la base? ¿Los accesorios están correctamente fijados?
El aparato se detiene de repente	¿El aparato está sobrecargado o demasiado lleno?

Información para el usuario



Este dispositivo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. La garantía cubre la sustitución o reparación de cualquier dispositivo que presente defectos de material o fabricación. No es posible el cambio por un aparato nuevo ni la devolución con reembolso del importe de la compra. Quedan excluidos de la garantía el desgaste normal, el uso comercial, la modificación del estado original, los trabajos de limpieza, las consecuencias de un manejo inadecuado o los daños causados por el comprador o terceros, los daños debidos a circunstancias externas o causados por las pilas. La garantía presupone que el aparato defectuoso se envíe a cargo del comprador junto con la tarjeta de garantía fechada y firmada por el punto de venta o con el recibo de compra.



Eliminación/protección del medio ambiente

No deseche nunca este aparato con la basura doméstica, sino de acuerdo con la normativa local. Consulte y utilice únicamente los puntos de recogida oficiales de su municipio. Los aparatos desechados de forma incontrolada pueden liberar sustancias nocivas y contaminar la cadena alimentaria, la flora y la fauna. Su punto de venta está obligado a aceptar la devolución de aparatos antiguos. Inutilice inmediatamente los aparatos que ya no utilice. Desenchufe el cable de alimentación y córtelo.

Distribución

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, calle Gorski Patnik
BG- 1421 Sofía

5 YEARS
GUARANTEE

