

www.tmelectron.com

TMPBA 112

tm
electron

Amaradora con
bol rotatorio

Stand Mixer with
rotation bowl



450 W



tm
electron

CERTIFICADO POR TRES AÑOS DE GARANTIA

Artículo _____

Marca **TM ELECTRON** _____ Modelo _____

Nombre del Comprador _____

Domicilio _____

Población _____ Provincia _____

Teléfono _____

Fecha _____

Establecimiento _____

Sello y firma del establecimiento

CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

Es necesaria la presentación de este Certificado de Garantía, debidamente sellado por el establecimiento vendedor, para obtener cualquier intervención de nuestro Servicio Post-Venta sin cargo.

Esta garantía tendrá validez únicamente cuando consten todos los datos del modelo, fecha de venta y nombre o sello del establecimiento vendedor.

No están cubiertos por esta Garantía los daños o averías producidos por causas catastróficas, caídas y golpes o uso incorrecto por parte del usuario, así como la alimentación errónea por fuentes de energía o piezas sometidas a un desgaste natural, consecuencia de un uso indebido o inapropiado.

Este producto perderá su Garantía en caso de ser manipulado por técnicos o talleres ajenos a nuestra empresa.

Si la reparación no fuera satisfactoria, se sustituirá el artículo o se devolverá el valor.

Esta garantía tiene validez únicamente en España, Portugal y Andorra.

tm
electron

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este producto será reparado gratuitamente durante el periodo de **TRES AÑOS** de cualquier defecto o vicio de fabricación, así como de los daños por ello ocasionados.

En caso de avería envíe esta garantía debidamente cumplimentada al Servicio Técnico Central:

Ferrestock S.L. CIF: B-28669547.
Avda. de los Cantillos, 4. Parc. C5.
Sec. XXV. Velilla de San Antonio, 28891.
Madrid (Spain).

Nosotros nos pondremos en contacto con su servicio de venta.

INDICE / INDEX

1. Precauciones importantes	5
2. Descripción de la piezas	6
3. Montar la batidora con el bol	6
4. Montar la batidora manualmente.....	7
5. Control de velocidad del mezclador	8
6. Atención.....	8
7- Limpieza y mantenimiento.....	8
8- Tabla de preparación de alimentos	9
9- Especificaciones.....	9

1. Important notes.....	11
2- Parts identification	12
3- How to assemble the mixer with bowl	12
4- How to assemble the mixer unit manually.....	14
5- Mixer speed control	14
6- Caution.....	15
7- Cleaning and maintenance.....	15
8- Preparation guideline chart	16
9- Specification	16

MANUAL DE INSTRUCCIONES



AMASADORA CON BOL ROTATORIO TMPBA112

Muchas gracias por confiar en nuestros productos. Para una correcta puesta en marcha y funcionamiento del producto lea atentamente el manual antes de usar el aparato.

Es muy importante que conserve este manual de instrucciones para encontrar respuesta a futuras consultas.

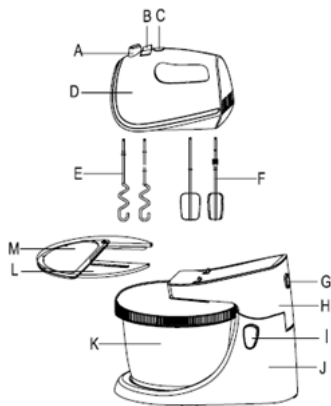
1- PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- NOTA: Las hojas de corte están muy afiladas, evite el contacto físico con ellas al vaciar y limpiar el dispositivo, podría herirse de gravedad.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.

(*) Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.

2- DESCRIPCION DE LAS PIEZAS

- A- Boton expulsar
- B- Selector de velocidades
- C- Botón turbo
- D- Unidad de mezcla
- E- Varillas de amasar
- F- Varillas de batir
- G- Botón desacople amasadora
- H- Base amasadora
- I- Ajuste base amasadora
- J- Amasadora
- K- Soporte bol
- L- Tapa recipiente.
- M- Ventana bol



3- COMO MONTAR SOBRE LA BASE

- Inserte y asegure firmemente las varillas en la posición correcta (Fig. 1)

Atención: Por favor, observe la fig.2 y coloque la varilla con el engranaje, indicado con un círculo en la posición correcta.

Montar sobre la base de la amasadora

- Coloque la parte frontal de la amasadora dentro del base amasadora y luego presiónela hacia abajo para bloquear en la base de la amasadora (Fig.3)
- Compruebe que la amasadora y la base de la amasadora esté en la posición de bloqueo.
- Ponga algunos alimentos (como harina, huevos etc.) en el recipiente de plástico e insertar la tapa en el mezclador (Fig.4)
- Gire el interruptor de 5 velocidades a la posición "0" y luego enchufe para poder usar la batidora.

Precaución: Tenga cuidado cuando acople la amasadora y nunca conecte a la fuente de alimentación si el conmutador no se encuentra en la posición "0".

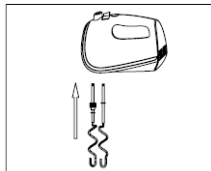


fig.1

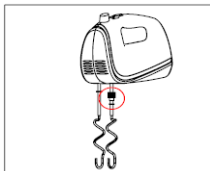


fig.2



fig.3

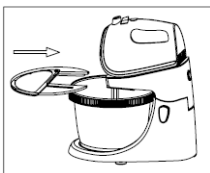


fig.4

Operation

- Conecte el cable de conexión a toma de corriente y ponga en funcionamiento el aparato.
- Para obtener un mejor resultado en la mezcla, primero ponga los ingredientes líquidos en el recipiente y luego añada los ingredientes secos.

Después de usar / insertar o sacar el soporte mezclador.

- Después de su uso, en primer lugar retire la tapa del recipiente.
- Presione el botón de desacople y retire la amasadora junto con las varillas de la base de la amasadora.
- Pulse el ajuste de la base de la amasadora, levante hacia atrás, a continuación saque el recipiente.

4- COMO MONTAR LA AMASADORA MANUALMENTE

- Introduzca los ganchos y/o varillas en el recipiente colocando la varilla con el engranaje (fig.2) y encienda el aparato girando el mando de control hacia la derecha.

- Para evitar salpicaduras, poner las varillas dentro de la masa antes de encender el aparato.

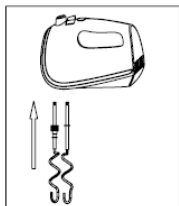


fig.5

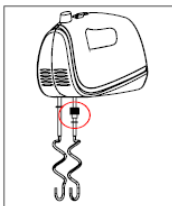


fig.6

5- CONTROL DE VELOCIDAD DEL MEZCLADOR

- Interruptor de 5 velocidades variable (B)
- Selección de velocidad lenta (1) para mezclar alimentos líquidos.
- Velocidad media – nivel (2, 3, 4) para un proceso de mezcla consistente
- Velocidad alta (5) para batir mezclas de pasteles, salsas y etc, también para amasar consistente.
- Función Turbo. La velocidad es la misma que el nivel 5. El aparato se puede encender directamente en esta velocidad
- Posición "0" Apague la mezcladora

6- ATENCIÓN

- Tenga cuidado en el montaje del aparato y conecta a la red eléctrica solo si el selector de velocidad esta en la posición 0.
- Para la función de alta velocidad (5), se recomienda no usar más de 1 minuto para evitar el sobrecalentamiento del motor.

7- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, ajuste el interruptor de velocidad en posición "0" y desenchufe el cable de la red eléctrica.
- Retire el recipiente del aparato y asegurese de que no quedan restos de alimentos en el bol.
- Pulse "botón expulsar" (A) para liberar las varillas de la mezcladora

- Lave la tapa del recipiente, varillas, ganchos, base de la amasadora con una esponja suave y un detergente suave. Enjuague con agua y limpie con un paño.
- No sumerja la amasadora en agua o cualquier tipo de líquido para evitar descargas eléctricas y/o daños en el aparato. Para quitar manchas difíciles, limpie la superficie del área con un paño húmedo.

8- TABLA DE PREPARACIÓN ALIMENTOS

Varillas amasar

Masa levadura

Capacidad

Max. 1000g harina

Duración

5 minutos

Seleccione la velocidad máxima (5 niveles de velocidad)

VARILLAS	CAPACIDAD	DURACIÓN
Masa para gófres, pancakes...	Aprox.750g	5 minutos
Sopas, cremas y salsas finas	Aprox.750g	5 minutos
Mayonesa	Max.3 huevos	5 minutos
Puré de patata	Max.750g	5 minutos
Crema para batir	Max.500g	5 minutos
Claros de huevo	Max.5	5 minutos
Mezclas	Aprox.750g	5 minutos

9- ESPECIFICACIONES

Voltage

220-240Vac

Hz

50-60Hz

Potencia

450W



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana, reciclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, por favor utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el distribuidor donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclaje seguro ambiental.

INSTRUCTION MANUAL



STAND MIXER WITH ROTATION BOWL **TMPBA112**

Please read the instruction manual carefully before using the blender and keep the manual for reference

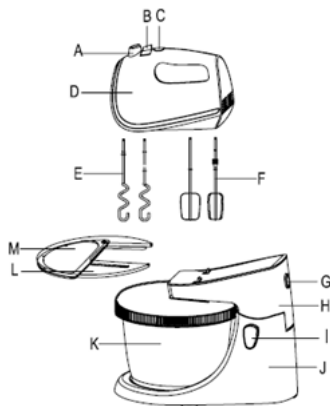
1- IMPORTANT NOTES

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

- 1: Read all instruction carefully;
- 2: This appliance is for normal household use only;
- 3: Close supervision is necessary when the appliance is in use. Keep the appliance away from children;
- 4: To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug, mixer unit in water or any form of liquid.
- 5: Unplug when not in use and before cleaning;
- 6: Do not operate the appliance when the power cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions, dropped or damaged in any manner, send the appliance to an authorized service centre.
- 7: Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
- 8: Do not place the appliance near gas outlet, electric burner, or heated oven;
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.
11. This appliance shall not be used by children.
12. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
13. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
14. Children shall not play with the appliance.
15. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

2- PARTS IDENTIFICATION

- A- Ejection button
- B- 5-speed switch
- C-Turbo button
- D- Mixer unit
- E- Dough hooks
- F- Beaters
- G- Mixer Release Button
- H- Mixer Holder
- I- Mixer Holder Adjuster
- J- Mixer Stand
- K- Plastic bowl
- L- Bowl cover
- M- Window cover



3- HOW TO ASSEMBLE THE MIXER WITH BOWL

Insert beaters or dough hooks

- Insert beaters or dough hooks into the correct outlets and ensure the beaters or dough hooks securely lock in right position (Fig.1 & Fig.2).

Attention: please carefully check Fig.2 and find the dough hooks /beaters with gear (indicated in red circle) must be lock in their right position.

Connecting to mixer holder

- Place the front of mixer unit onto mixer holder and then press the mixer unit downwards to lock it onto the mixer holder (Fig.3)
- Check the mixer unit or mixer holder is securely locked in position.
- Put some food (such as flours, eggs etc) into plastic bowl and then you can insert bowl cover into the mixer holder (shown as Fig4).
- Turn the 5-speed switch to position "0" then you can connect plug to power supply to use the mixer with bowl.

Caution: Care must be taken while you assembling the appliance, and don't connect plug to power supply and the switch must be turned to position "0".

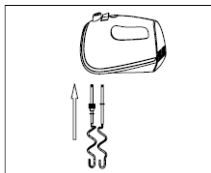


fig.1

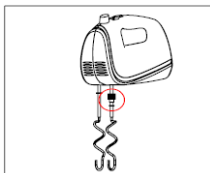


fig.2



fig.3

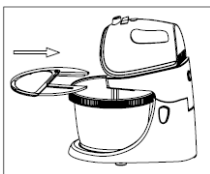


fig.4

Operation

- Connecting power cord to power outlet and start operating the appliance.
- For better mixing result, first put liquid Ingredients into the bowl and then add the dry ingredients accordingly.

After use/ Insert or take out the bowl

- After use, firstly you can take out the bowl cover.
- Press the mixer release button and then take out the mixer unit, with dough hooks/ beaters from the mixer holder.
- Press the mixer holder adjuster and lift up the mixer holder backwards and then take out the bowl. Similarly you can take out the bowl from the mixer stand by pressing the mixer holder adjuster.

4- HOW TO ASSEMBLE THE MIXER UNIT MANUALLY

- Insert beaters or dough hooks into the correct outlets and ensure the beaters or Dough hooks securely lock and in their position then you can use the mixer unit manually.

Attention: please check Fig.6 and find the dough hooks with gear (indicated in red circle) must be lock in their right position.

- To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the batter before operating the appliance.

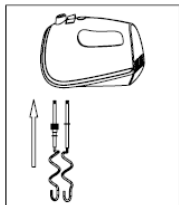


fig.5

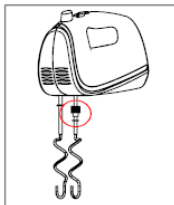


fig.6

5- MIXER SPEED CONTROL

- Variable 5-speed switch. (Refer to parts identification B)
- Low speed –level (1) selection. Suitable for beginning and ending in mixing process, beating and Mixing light or fluid batters, for whipping egg white or flour mixes.
- Medium speed –level (2, 3, 4) selection. For consistent mixing process
- High speed level (5) selection. For whipping cake mixes, sauces and etc, Also for kneading consistent mixing process.
- Turbo function. The speed is same as high speed level (5), the appliance can directly switch to the fastest speed. It comes back to position “0” automatically if we release the speed selector.
- Position “0”. Switch off the mixer.

6- CAUTION

- Care must be taken while you assembling the appliance, and don't connect the plug to power supply and the switch must be turned to position "0" .
- For pulse function and high speed (5), it is recommended not to use more than 1 minute to avoid motor overheating.

7- CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the appliance, adjust the 5-speed switch to position "0" , Unplug the cord from the power supply outlet.
- Remove the bowl from the appliance and ensure not contain remain in the bowl.
- Press "Ejection button" (Refer to PARTS IDENTIFICATION "A") to release the beaters or dough hooks from the mixer.
- Wash bowl cover, beaters, dough hooks, bowl and mixer holder with a soft sponge and some mild detergent. Rinse with water and wipe clean with a cloth.
- Do no submerge the mixer unit into water or any type of liquids to avoid electric shock and cause damage to the appliance to remove difficult stains, clean the area surface with a damp cloth.

8- PREPARATION GUIDELINE CHART

Dough hooks	Capacity	Duration
Yeast dough	Max. 1000g flour	5minutes

Select max. speed (level 5-high speed)

BEATERS	CAPACITY	DURATION
Batters for waffles, pancakes, etc	Approx.750g	5minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx.750g	5minutes
Mayonnaise	Max.3 egg yolks	5minutes
Mash potatoes	Max.750g	5minutes
Whipping cream	Max.500g	5minutes
Whisking egg whites		Max.5 egg white
5minutes		
Cake mixture	Approx.750g	5minutes

9- SPECIFICATION

Rated voltage	220-240Vac
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Wattage	450W



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354