

CUK
by GADNIC

BATIDORA
PLANETARIA



MANUAL DE USUARIO

BATI019N

Índice

Español	5
English	19
Português	33

Manual de Usuario

Batidora Amasadora



Guarde este manual para futuras consultas y entréguelo junto con el equipo a cualquier futuro usuario.

Instrucciones Generales de Seguridad

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en marcha y conserve las instrucciones, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, por favor, entrégueles también las instrucciones de funcionamiento.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para usarse en exteriores). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desenchufe siempre el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se está utilizando, y retire los accesorios acoplados.
- No opere la máquina sin supervisión. Si tiene que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del propio enchufe, no del cable).
- Revise regularmente el aparato y el cable en busca de daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar para evitar un peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones Especiales de Seguridad”.

Niños y Personas con Capacidades Reducidas

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- ¡Precaución! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con la lámina de embalaje, ya que existe peligro de asfixia!
- Al usar los accesorios de licuadora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que implica.

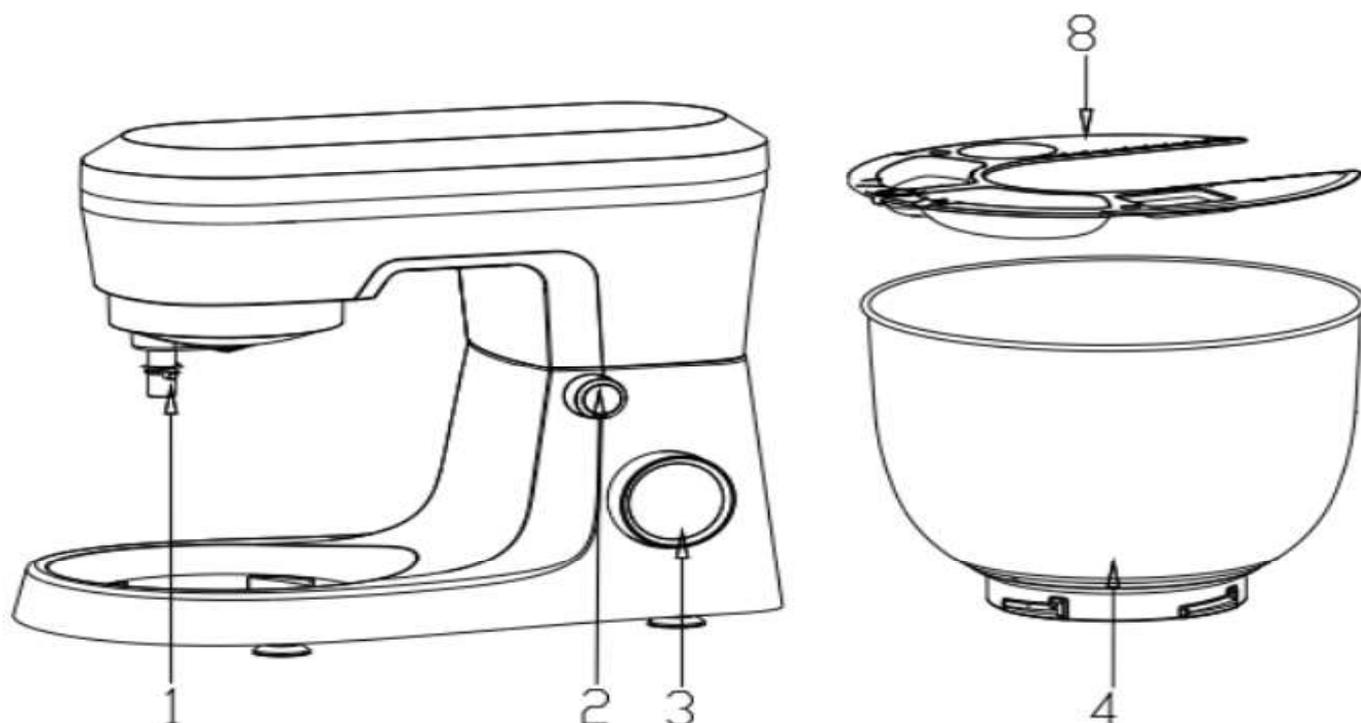
Instrucciones de Seguridad Específicas para esta Máquina

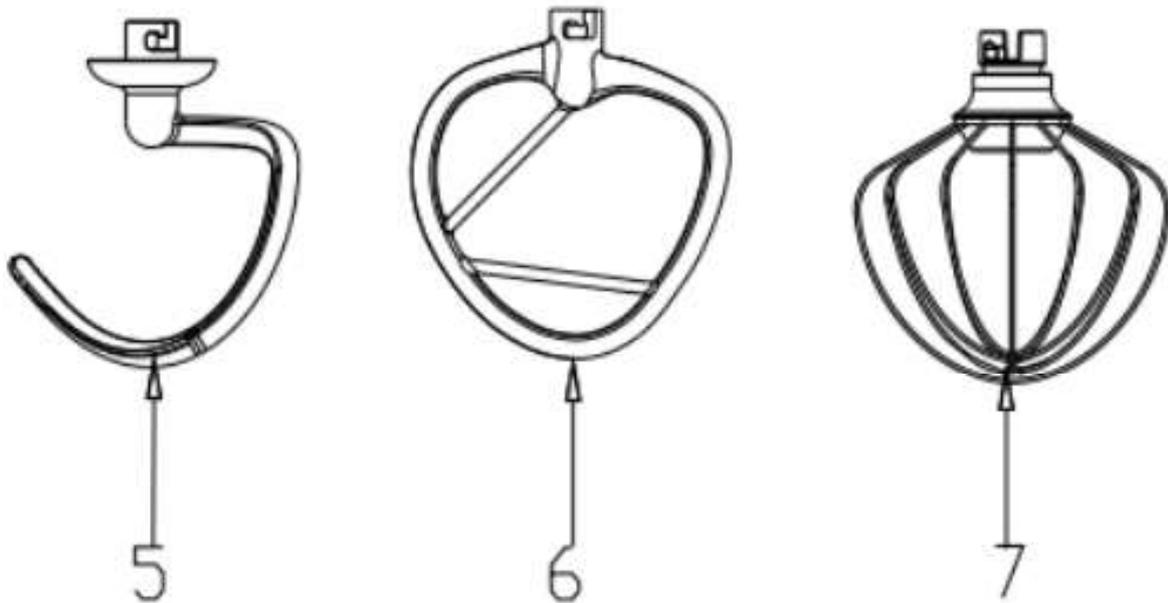
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven durante el uso.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al reinicio accidental del interruptor térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que la compañía eléctrica encienda y apague regularmente.
- Opere esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo “bed and breakfast”.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos implicados. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Para este modelo, el consumo de energía en modo apagado fue de 0.4 W. El período tras el cual el equipo entra automáticamente en modo apagado fue inferior a 1 min.
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.

Nombre de las diferentes partes





Partes principales y accesorios estándar:

1 - Eje de salida	5 - Gancho para amasar
2 - Botón de elevación	6 - Batidor plano (Paleta)
3 - Selector de velocidad	7 - Batidor de alambre (Batidor de globo)
4 - Bol / Tazón	8 - Tapa antisalpicaduras

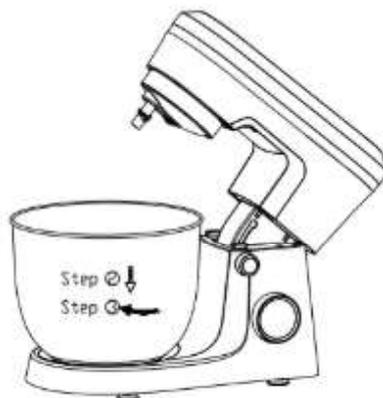
Cómo usar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana, limpia y seca. Presione el cabezal de la máquina con la mano y luego presione el botón de elevación (2). El cabezal se levantará automáticamente (Paso 1, Fig. 1 y 2).
3. Pese los ingredientes y el agua a procesar en el bol (4). Luego, coloque el bol en la base de la máquina (Paso 2) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado (Paso 3, Fig. 2). No exceda el peso total máximo para la masa.
4. Instale el accesorio deseado —(5), (6) o (7), solo uno a la vez— en el eje de salida (1) del cabezal (Paso 3). Alinee la ranura, empuje el accesorio hacia arriba hasta el tope y gírelo para fijarlo (Paso 4, Fig. 3 y 4).
5. Coloque la tapa antisalpicaduras en el cabezal de la máquina (Paso 6, Fig. 5).
6. Presione hacia abajo el cabezal de la máquina hasta que se bloquee automáticamente en la posición horizontal (Paso 7, Fig. 6).
7. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
8. Gire el selector de velocidad (3) a la velocidad deseada para comenzar a mezclar.
9. Cuando la mezcla alcance la consistencia deseada, gire el selector de velocidad (3) a la posición 0 para detener la máquina.
10. Presione el cabezal de la máquina con la mano y pulse el botón de elevación (2) para levantarlo. Gire el bol en sentido antihorario para desbloquearlo, retírelo de la base y saque la mezcla.

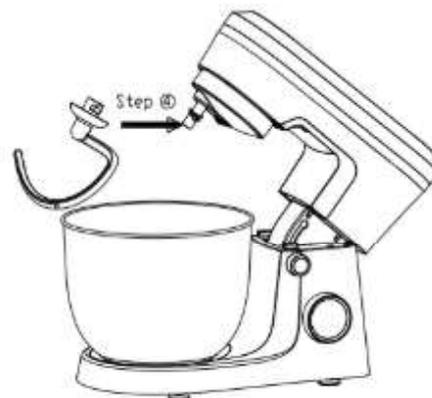
Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven durante el uso.



FG1



FG2



FG3



FG4



FG5



FG6

Sugerencia: Ajuste de velocidades y uso del gancho para no más de 0.9 kg de mezcla.

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (min)	Capacidad Máxima	Modo de uso
Gancho para amasar		1-6	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	Velocidad 1 por 10 s, luego velocidad 2 por 20 s, y después velocidad 3 por 30 s. Continuar a velocidad 5-6 de 2 a 5 minutos hasta formar una masa compacta.
Batidor plano (Paleta)		1-7	3-10	660 g de harina + 840 g de agua	Velocidad 1-2 por 30 s, luego velocidad 3-7 por más de 2 minutos y 30 segundos.
Batidor de alambre (Globo)		8-10	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	Usar velocidad 8-10 por 3 minutos o más.

Recetas

Panecillos de Linaza

- Ingredientes: 30 g de linaza, 40 g de agua, 250 g de harina de fuerza, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 20 g de mantequilla, 15 g de huevo líquido (batido).
- Proceso:
 1. Remojar los 30 g de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
 2. Poner en el bol 250 g de harina, 3 g de levadura, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo y 150 g de agua. Usar el gancho para amasar a velocidades 1-6. Añadir 20 g de mantequilla y seguir amasando hasta obtener una masa lisa. Finalmente, agregar la linaza remojada y amasar hasta que esté bien integrada. Cubrir con film transparente y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
 3. Amasar de nuevo, retirar del bol y dividir en seis porciones. Formar bollos, cubrirlos y dejarlos fermentar a 38°C durante 1 hora.
 4. Pincelar la superficie con huevo batido, colocar en la penúltima rejilla del horno precalentado a 180°C (con calor arriba y abajo) y hornear durante 20 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pan de Molde

- Ingredientes: 270 g de harina de alta fuerza, 30 g de harina de repostería, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata líquida (crema ligera), 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.
- Proceso:
 1. Poner todos los ingredientes en el bol y usar el gancho para amasar a velocidades 1-6 hasta formar una masa.
 2. Dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
 3. Amasar de nuevo, retirar del bol, dividir en 3 porciones y cubrirlas con film transparente durante 15 minutos.
 4. Tomar una porción, estirla en forma de lengua, doblar los lados hacia el centro y enrollarla de abajo hacia arriba. Repetir con las otras dos y dejar reposar cubiertas con film durante 15 minutos.
 5. Colocar las porciones en el molde para una segunda fermentación, hasta que alcancen el 80% de la altura del molde. Hornear a 170°C (con calor arriba y abajo) durante 40 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pizza Casera

- Ingredientes: 170 g de harina de alta fuerza, 100 g de agua, 1.5 g de sal, 15 g de azúcar, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla, y relleno al gusto.
- Proceso:
 1. Poner en el bol 170 g de harina, 100 g de agua, 1.5 g de sal, 15 g de azúcar y 2 g de levadura. Mezclar con el gancho a velocidades 1-6. Una vez formada la masa, añadir la mantequilla y seguir amasando hasta obtener una masa elástica y fina (punto de membrana).
 2. Dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
 3. Mientras fermenta, preparar el relleno de la pizza.
 4. Amasar de nuevo, tomar la mitad de la masa, formar una bola y dejar reposar 5 minutos. Estirla con un rodillo al tamaño de un molde para pizza, colocarla en el molde, presionar los bordes y pinchar la base con un tenedor.
 5. Precalentar el horno a 200°C (calor arriba y abajo). Pincelar la base con aceite de oliva, extender salsa de pizza, espolvorear un poco de queso mozzarella y cebolla. Hornear en la segunda rejilla durante 8 minutos.
 6. Retirar la pizza y añadir el resto de los ingredientes (bacon, etc.).
 7. Volver a hornear durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y la masa esté dorada.

Pan de Mantequilla

- Ingredientes: 375 g de harina de alta fuerza, 180 g de leche, 35 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 11 g de leche en polvo, 4 g de levadura, 3 g de sal, 1 huevo.
- Proceso:
 1. Poner todos los ingredientes en el bol, excepto la mantequilla. Reservar 10 g de huevo para pincelar al final.
 2. Mezclar con el gancho a velocidades 1-6. Cuando se forme la masa, añadir la mantequilla ablandada y seguir amasando hasta alcanzar el punto de membrana (masa elástica).
 3. Cubrir con film y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
 4. Amasar de nuevo, retirar del bol y dividir en 10 porciones. Estirar cada porción en forma ovalada y enrollarla de arriba hacia abajo.
 5. Colocar papel de hornear en una bandeja, poner los panes y dejar fermentar de nuevo hasta que doblen su tamaño.
 6. Pincelar con el huevo reservado. Precalentar el horno a 160°C y hornear en la rejilla del medio durante 20 minutos

Pan Francés

- Ingredientes: 250 g de harina de alta fuerza, 50 g de harina de repostería, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal.
- Proceso:
 1. Poner todos los ingredientes en el bol y mezclar con el gancho a velocidades 1-6 hasta formar una masa.
 2. Cubrir con film y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
 3. Amasar de nuevo, retirar del bol y dividir en 4 porciones. Estirar cada porción en forma ovalada y enrollarla de arriba hacia abajo.
 4. Cubrir con film y dejar fermentar de nuevo hasta que doblen su tamaño.
 5. Pincelar la superficie con aceite de sésamo. Precalentar el horno a 180°C y hornear en la rejilla del medio durante 20 minutos

Bizcocho Básico

- Ingredientes: 100 g de harina de repostería, 5 huevos, 50 g de aceite, 80 g de azúcar, unas gotas de zumo de limón, 55 g de leche.
- Proceso:
 1. Separar claras y yemas. Añadir 20 g de azúcar a las yemas y batir con el batidor de alambre a velocidad 10 hasta que el azúcar se disuelva. Añadir la leche y seguir batiendo.
 2. Verter el aceite y continuar batiendo hasta que emulsione por completo.
 3. Tamizar la harina sobre la mezcla y remover hasta obtener una masa fina.
 4. Añadir el zumo de limón a las claras. Batir con el batidor de alambre añadiendo el azúcar restante (60 g) en tres tandas, hasta obtener un merengue firme (punto de nieve).
 5. Incorporar 1/3 del merengue a la masa de yemas con movimientos envolventes. Luego, verter esta mezcla sobre el resto del merengue e integrar suavemente.
 6. Engrasar un molde para bizcocho y verter la masa.
 7. Precalentar el horno a 150°C (calor arriba y abajo). Hornear durante 50 minutos o hasta que esté dorado.

Bizcocho de Chocolate

- Ingredientes: 150 g de huevo líquido, 50 g de leche, 40 g de cacao en polvo, 80 g de azúcar.
- Proceso:
 1. Batir los 150 g de huevo con el batidor de alambre a velocidad 10 hasta que esté a punto de nieve y reservar.
 2. En otro bol, poner 80 g de azúcar, 50 g de leche y 40 g de cacao. Mezclar con la paleta (batidor plano) a velocidad 10 hasta obtener una pasta fina.
 3. Incorporar la pasta de chocolate a los huevos montados y mezclar con cuidado.
 4. Verter la mezcla en un molde engrasado y hornear a 180°C.
 5. Una vez horneado, desmoldar y dejar enfriar antes de consumir.

Tarta Helada de Chocolate

- Ingredientes: 140 g de queso crema, 140 g de chocolate negro, 220 g de leche, 100 g de azúcar glas, 240 g de nata para montar (crema de leche), 2 g de sal.
- Proceso:
 1. Envolver el exterior de un molde cuadrado con papel de aluminio y forrar el interior con papel de hornear.
 2. Mezclar el queso crema con el azúcar glas y una pizca de sal usando la paleta (batidor plano).
 3. Picar y derretir el chocolate negro. Verterlo sobre el queso y mezclar bien con la paleta. Reservar.
 4. En otro bol, montar la nata hasta que forme picos suaves.
 5. Añadir la nata montada a la mezcla de chocolate en dos veces, integrando con cuidado. Luego, añadir la leche también en dos veces y volver a mezclar bien.
 6. Verter la mezcla final en el molde y refrigerar durante varias horas. Retirar y desmoldar para servir.

Análisis de problemas comunes

Problema	Causas Posibles	Soluciones
La máquina se detiene repentinamente durante el uso.	La máquina ha funcionado durante demasiado tiempo o la temperatura ambiente es muy alta, lo que provoca el sobrecalentamiento del motor. El aparato activa el programa de protección y se apaga automáticamente.	Gire el selector a "0", desenchufe el cable y espere a que la máquina se enfríe a temperatura ambiente para volver a usarla (generalmente tarda de 15 a 30 minutos, dependiendo de la temperatura del lugar).
La máquina no funciona al girar el selector de velocidad.	- El enchufe no hace buen contacto con la toma de corriente. - Hay un corte de energía. - El cabezal no está correctamente bloqueado en su posición.	- Verifique que el enchufe esté bien conectado. - Espere a que vuelva la corriente. - Asegúrese de que el cabezal de la máquina esté bajado y bloqueado en su sitio.
Ruido excesivo durante el funcionamiento.	1- La máquina es más ruidosa a velocidades altas que a bajas. 2- La cantidad de alimentos es excesiva, sobrecargando la máquina. 3- El voltaje es inestable. 4- El tiempo de funcionamiento es demasiado largo.	1- Elija la velocidad adecuada según las recomendaciones del manual. 2- Reduzca la cantidad de ingredientes. 3- Espere a que el voltaje se estabilice antes de usar. 4- Detenga la máquina y déjela enfriar un rato antes de continuar.
La velocidad de la máquina disminuye o es inestable.	1- La temperatura ambiente es baja, haciendo que el lubricante interno se endurezca. 2- Los ingredientes son demasiado duros o en exceso, sobrecargando la máquina. 3- El voltaje ha disminuido repentinamente.	1- Retire el bol y deje la máquina funcionando en vacío durante 5 minutos para que el lubricante se ablande y la velocidad se estabilice. 2- Reduzca la cantidad de ingredientes a la carga de trabajo normal. 3- Use la máquina cuando el voltaje sea estable.
La máquina oscila y vibra al trabajar.	1- Falta alguna de las almohadillas antideslizantes de la base. 2- La máquina no está sobre una superficie lisa y plana.	1- Compruebe que todas las almohadillas de la base estén en su sitio. 2- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa y estable.
El cabezal no baja y se bloquea después de colocar la tapa y el bol.	La tapa antisalpicaduras o el bol no están correctamente encajados.	Gire la tapa antisalpicaduras y el bol para asegurarse de que están bien ensamblados y bloqueados en su posición.

<p>Limpieza del Cuerpo de la Má- quina</p>	<p>No sumerja la máquina en agua. No la rocíe directamente con agua para evitar que entre líquido en la unidad principal, lo que podría causar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido u otras fallas.</p> <p>No utilice un paño empapado o que gotee para limpiar la máquina. No utilice detergentes, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que podrían dañar su superficie.</p> <p>No utilice herramientas afiladas o ásperas, como estropajos de metal, para limpiar los accesorios. Podría dañar fácilmente su superficie.</p>
<p>Limpieza de los Accesorios</p>	<p>No introduzca las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos. (A excepción de las piezas de acero inoxidable o aquellas con tratamiento de teflón o electroforesis).</p> <p>No deje los accesorios en remojo por mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos; límpielos inmediatamente después de su uso.</p> <p>Después de limpiarlos, seque bien los accesorios, prestando especial atención a que las partes internas queden completamente secas.</p>
<p>Limpieza Especial</p>	<p>El eje de salida giratorio puede producir un ligero residuo negro debido a la alta velocidad y la fricción durante el funcionamiento. Límpielo inmediatamente después de cada uso y mantenga la pieza seca.</p> <p>Tenga cuidado con las cuchillas afiladas y otras partes o accesorios con bordes cortantes.</p>
<p>Conservación y Mantenimiento</p>	<p>Puede aplicar aceite de oliva en la superficie de las cuchillas y el bol para protegerlos de la oxidación en ambientes secos y húmedos.</p> <p>Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una funda o bolsa protectora y guardarla en un lugar seco.</p>

Desecho



No deseche este aparato con la basura doméstica normal.

- Deseche el aparato a través de una empresa de gestión de residuos autorizada o en su punto de recolección municipal.
- Respete la normativa vigente. En caso de duda, consulte con el centro de gestión de residuos de su localidad.

Instruction Manual

Stand Mixer



Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- 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.

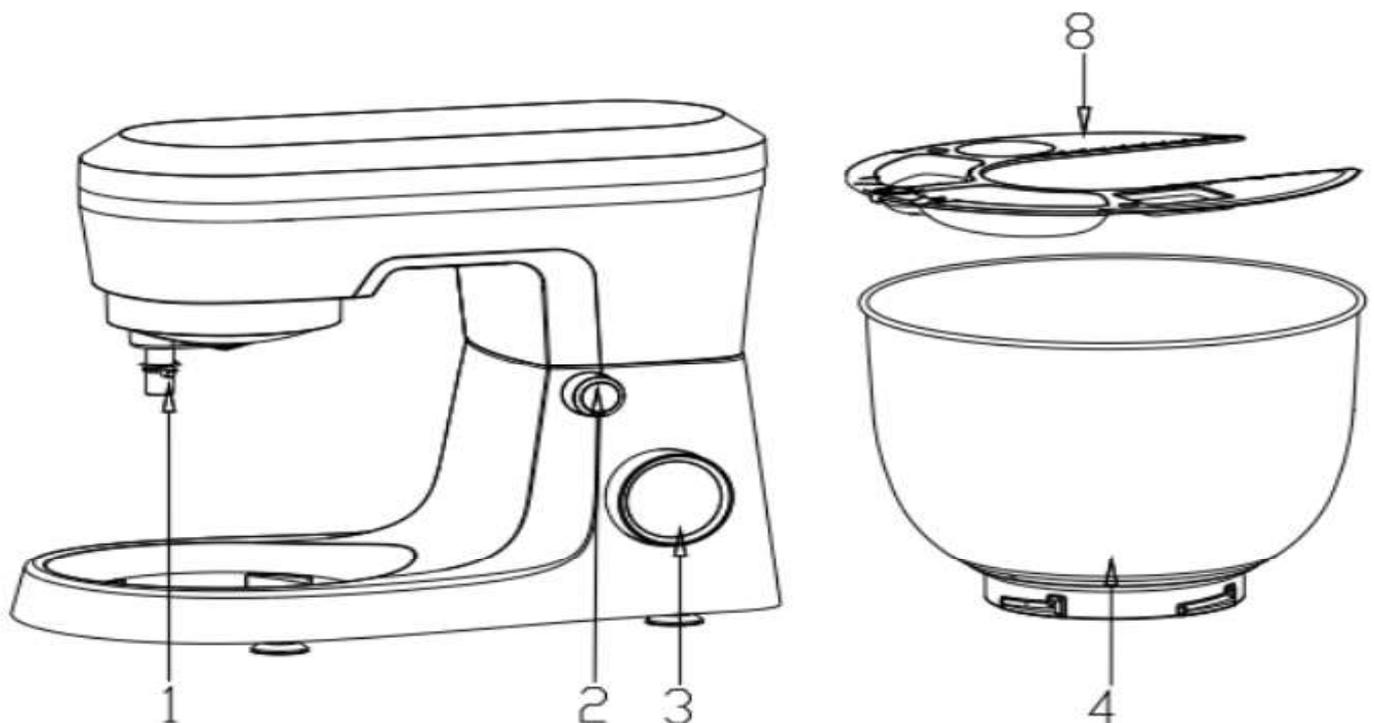
Special safety Instructions for this Machine

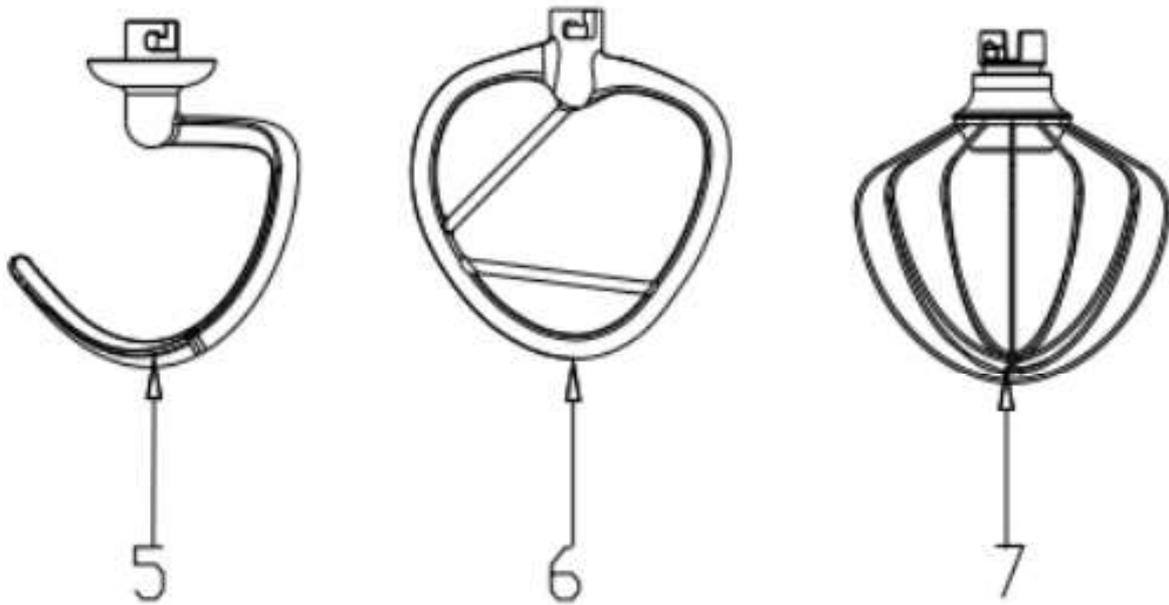
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

For this model The power consumption was 0.4 W in the off mode. The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min
CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

Name of different parts





Main parts and standard parts:

1 - Output shaft	5 - Dough hook
2 - Rise button	6 - Beater
3 - Speed button	7 - Whisk
4 - Bowl	8 - Bowl cover

How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, press the machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 on the fuselage will automatically lift up. (PG1&2).
3. Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, and then assemble the mixing bowl (4) on the machine Step2, turn clockwise until the buckle is turned into lock Step3. (PG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough.
4. Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the head stirring output shaft (1) Step3, align the slot will push the accessories until the apex Step4, (PG3&4)
5. Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to PG5.
6. Press the machine head down until it automatically locks into the horizontal position (Step 7, PG6)
7. Plug the appliance into the power outlet.
8. Turn the speed knob (3) to the desired speed to begin mixing.
9. Once your mixture has reached the desired consistency, turn the speed knob (3) back to the '0' position to stop the machine.
10. To finish, press the rise button (2) to lift the machine's upper body.
11. Turn the mixing bowl counterclockwise to unlock and remove it, then take out your mixture.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



FG1



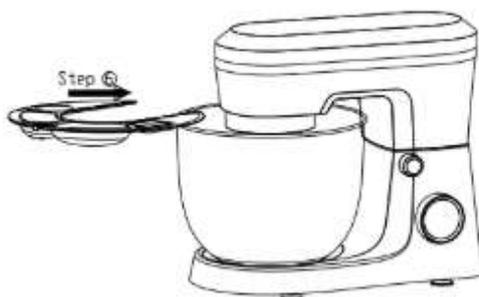
FG2



FG3



FG4



FG5



FG6

Suggestion: Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 0.9kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	585g flour+315g water	1 speed run for 10s, the 2 speed run for 20s, and then the 3 speed run 30s, the 5-6 speed run for 2 min to 5 min to form a cluster.
Beater		1-7	3-10	660g flour+840g water	1-2 speed run for 30s, the 3-7 speed run for more than 2min30s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (min)	Open 8 -10 speed to run 3min above.

Recipe

Linseed Bread Rolls

- Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid.
- Process:
 1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours.
 2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-6, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
 3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
 4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

- Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.
- Process:
 1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-6.
 2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size
 3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes.
 4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes.
 5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

- Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.
- Process:
 1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-6. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film.
 2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
 3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
 4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
 5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes
 6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
 7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

- Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg.
- Process:
 1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
 2. Use dough hook to mix at levels 1-6, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
 3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
 4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
 5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
 6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes

French bread

- Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.
- Process:
 1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-6, and knead the dough into a dough shape
 2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
 3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
 4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
 5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes

Original cake

- Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.
- Process:
 1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 10 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 10.
 2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
 3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
 4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
 5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste.
 6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold.
 7. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

- Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.
- Process:
 1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 10 until it is cotton-like, then take it out and set aside.
 2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 10.
 3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
 4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
 5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating.

Chocolate ice cream cake

- Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.
- Process:
 1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside.
 2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
 3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use
 4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
 5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
 6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

Analysis of common problems

Phenomenons	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the over-heating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	1- Check if the plug is in good contact with the socket. 2- Check if the power is out. 3- Check if the rise button spring back in place.	1- Verify that the power plug is plugged into the outlet. 2- Wait for power before operating. 3- Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	1- The machine will work louder in high gear than in low gear. 2- The amount of food stirred is too large, resulting in over-loading the machine. 3- Voltage is unstable. 4- Working time is too long.	1- Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual 2- Reduce the amount of stirring. 3- If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. 4- If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	1- Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2- The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 3- Whether the voltage suddenly becomes low.	1- Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. 2- Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 3- When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	1- Check if the foot pad on the base is off. 2- Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	1- Check if the foot pad on the base is off. 2- Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

<p>Body Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
<p>Accessory Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
<p>Special Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
<p>Preservation and maintenance</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Desecho



Do not dispose of the device in normal domestic waste..

- Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
- Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Manual de instruções

Batedeira Planetária



Guarde este manual para referência futura e entregue-o juntamente com o equipamento a futuros utilizadores.

Instruções Gerais de Segurança

Leia atentamente as instruções de operação antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde as instruções, incluindo a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se entregar este dispositivo a outras pessoas, por favor, entregue também as instruções de operação.

- O aparelho foi concebido exclusivamente para uso privado e para o fim a que se destina. Este aparelho não é adequado para uso comercial. Não o utilize ao ar livre (exceto se for concebido para ser utilizado no exterior). Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca o mergulhe em qualquer líquido) e arestas afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligue-o imediatamente da tomada.
- Ao limpar ou guardar o aparelho, desligue-o e retire sempre a ficha da tomada (puxe pela ficha, não pelo cabo) se o aparelho não estiver a ser utilizado, e remova os acessórios instalados.
- Não opere a máquina sem supervisão. Se tiver de se ausentar do local de trabalho, desligue sempre a máquina ou retire a ficha da tomada (puxe pela própria ficha, não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho e o cabo apresentam danos. Não utilize o aparelho se este estiver danificado. Não tente reparar o aparelho por conta própria. Contacte sempre um técnico autorizado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificação semelhante, a fim de evitar perigos.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Preste especial atenção às seguintes “Instruções Especiais de Segurança”.

Crianças e Pessoas com Capacidades Reduzidas

- Para garantir a segurança das suas crianças, mantenha todas as embalagens (sacos de plástico, caixas, esferovite, etc.) fora do seu alcance.
- Cuidado! Não permita que crianças pequenas brinquem com a película de embalagem, pois há perigo de sufocamento!
- Ao utilizar os acessórios de liquidificador e picadora, o aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Este dispositivo não é um brinquedo. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se lhes for dada supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

Instruções de Segurança Específicas para esta Máquina

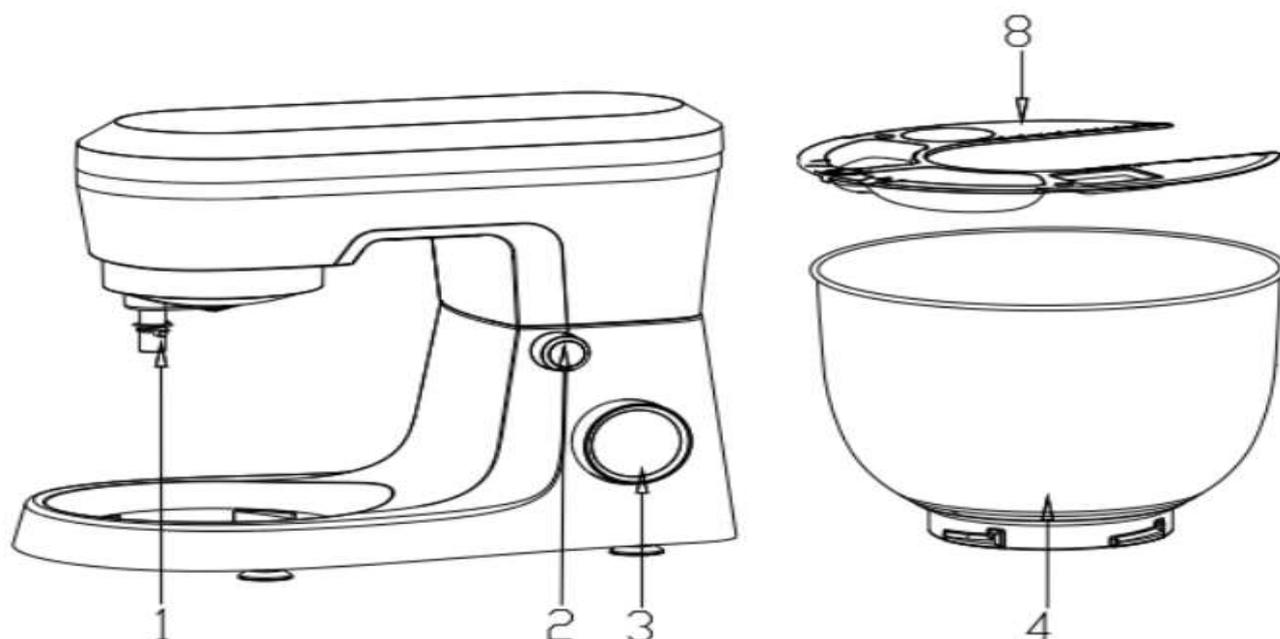
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- CUIDADO: A fim de evitar um perigo devido ao rearme acidental do disjuntor térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela companhia elétrica.
- Opere esta máquina apenas sob supervisão.
- Não interfira com nenhuns interruptores de segurança.
- Não insira nada nos ganchos giratórios enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Coloque a máquina sobre uma superfície de trabalho lisa, plana e estável.
- Não insira a ficha da máquina na tomada elétrica sem ter instalado todos os acessórios necessários.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

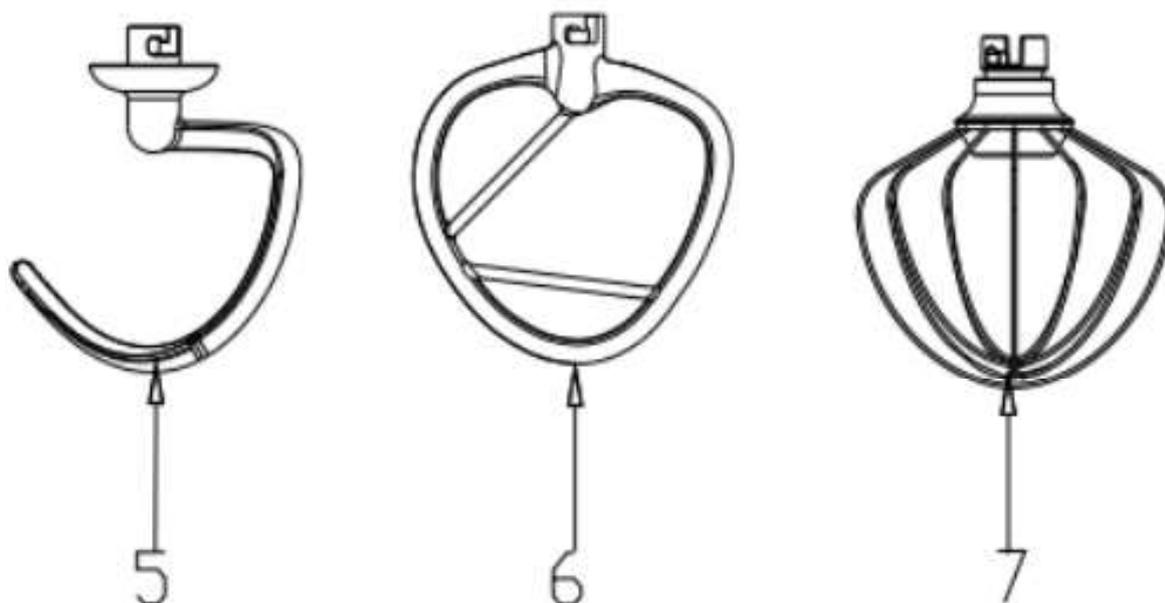
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se lhes for dada supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificação semelhante, a fim de evitar perigos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, tais como: - áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de quinta; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; - ambientes do tipo “bed and breakfast”.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos, se lhes for dada supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Para este modelo consumo de energia no modo desligado foi de 0.4 W. O período após o qual o equipamento entra automaticamente no modo desligado foi inferior a 1 min.

CUIDADO: Certifique-se de que o liquidificador está desligado antes de o remover do suporte.

Nome das diferentes partes





Peças principais e acessórios padrão:

1 - Eixo de saída	5 - Batedor de ganch
2 - Botão de inclinação	6 - Batedor plano
3 - Seletor de velocidade	7 - Batedor de arame
4 - Tigela	8 - Tampa antirrespingos

Como usar a máquina

1. Antes de usar, lave os acessórios com água limpa, enxague e seque-os.
2. Coloque a máquina sobre uma superfície plana, limpa e seca. Pressione o cabeçote da máquina com a mão e, em seguida, pressione o botão de inclinação (2). O cabeçote levantará automaticamente (Passo 1, Fig. 1 e 2).
3. Pese os ingredientes e a água a serem processados na tigela (4). Em seguida, encaixe a tigela na base da máquina (Passo 2) e gire-a no sentido horário até travar (Passo 3, Fig. 2). Não exceda o peso total máximo da massa.
4. Instale o acessório desejado —(5), (6) ou (7), apenas um de cada vez— no eixo de saída (1) do cabeçote (Passo 3). Alinhe a ranhura, empurre o acessório para cima até ao fim e rode para fixar (Passo 4, Fig. 3 e 4).
5. Coloque a tampa antirrespingos no cabeçote da máquina (Passo 6, Fig. 5).
6. Pressione o cabeçote da máquina para baixo até que trave automaticamente na posição horizontal (Passo 7, Fig. 6).
7. Ligue a ficha na tomada.
8. Gire o seletor de velocidade (3) para a velocidade desejada para começar a misturar.
9. Quando a mistura atingir a consistência desejada, gire o seletor de velocidade (3) de volta para a posição 0 para terminar.
10. Pressione o cabeçote da máquina com a mão e pressione o botão de inclinação (2) para levantá-lo. Gire a tigela no sentido anti-horário para destravar, remova-a da base e retire a mistura.

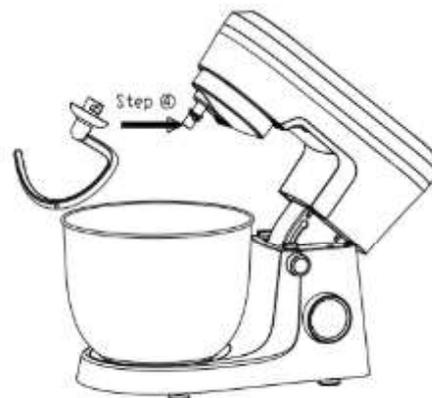
Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou se aproximar de peças que se movem durante o uso.



FG1



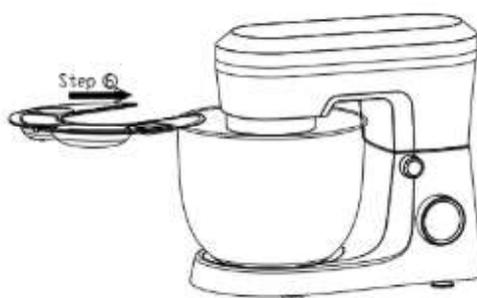
FG2



FG3



FG4



FG5



FG6

Sugestão: Ajuste dos níveis e uso do gancho para não mais de 0.9 kg de mistura.

Acessórios	Imagem	Velocidade	Tempo (min)	Capacidade Máxima	Modo de uso
Batedor de gancho		1-6	3-5	585 g de farinha + 315 g de água	Velocidade 1 por 10 s, velocidade 2 por 20 s, e depois velocidade 3 por 30 s. Continuar na velocidade 5-6 por 2 a 5 minutos até formar uma massa homogênea.
Batedor plano		1-7	3-10	660 g de farinha + 840 g de água	Velocidade 1-2 por 30 s, depois velocidade 3-7 por mais de 2 minutos e 30 segundos.
Batedor de arame		8-10	3-10	3 claras de ovo (mínimo)	Usar velocidade 8-10 por 3 minutos ou mais.

Receitas

Pãezinhos de Linhaça

- Ingredientes: 30 g de linhaça, 40 g de água, 250 g de farinha de pão, 3 g de fermento seco, 30 g de açúcar, 3 g de sal, 10 g de leite em pó, 20 g de manteiga, 15 g de ovo líquido (batido).
- Processo:
 1. Deixe os 30 g de linhaça de molho em 40 g de água durante 12 horas.
 2. Coloque na tigela 250 g de farinha, 3 g de fermento, 30 g de açúcar, 3 g de sal, 10 g de leite em pó e 150 g de água. Use o batedor de gancho nas velocidades 1-6 para amassar. Adicione 20 g de manteiga e continue a amassar até obter uma massa lisa. Por fim, adicione a linhaça demolhada e amasse até estar bem integrada. Cubra com película aderente e deixe levedar num local morno até duplicar de volume.
 3. Amasse novamente, retire da tigela e divida em seis porções. Forme pãezinhos, cubra-os e deixe levedar a 38°C durante 1 hora.
 4. Pincele a superfície com ovo batido, coloque na penúltima prateleira do forno pré-aquecido a 180°C (com aquecimento superior e inferior) e asse por 20 minutos. Retire e deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pão de Forma

- Ingredientes: 270 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 30 g de farinha de trigo sem fermento, 1 ovo, 3 g de sal, 55 g de açúcar, 4 g de fermento, 80 g de natas (creme de leite fresco), 10 g de leite em pó, 90 g de água.
- Processo:
 1. Coloque todos os ingredientes na tigela e use o batedor de gancho nas velocidades 1-6 até formar uma massa.
 2. Deixe levedar num local morno até duplicar de volume.
 3. Amasse novamente, retire da tigela, divida em 3 porções e cubra-as com película aderente por 15 minutos.
 4. Pegue numa porção, estenda-a em forma de língua, dobre as laterais para o centro e enrole de baixo para cima. Repita com as outras duas e deixe descansar cobertas com película por 15 minutos.
 5. Coloque as porções na forma para a segunda fermentação, até atingirem 80% da altura da forma. Asse a 170°C (com aquecimento superior e inferior) por 40 minutos. Desenforme e deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pizza Caseira

- Ingredientes: 170 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 100 g de água, 1,5 g de sal, 15 g de açúcar, 2 g de fermento, 15 g de manteiga, e recheio a gosto.
- Processo:
 1. Coloque na tigela 170 g de farinha, 100 g de água, 1,5 g de sal, 15 g de açúcar e 2 g de fermento. Misture com o gancho nas velocidades 1-6. Após formar a massa, adicione a manteiga e continue a amassar até atingir o ponto de véu (massa elástica e fina).
 2. Deixe a massa levedar num local morno até duplicar de volume.
 3. Enquanto a massa leveda, prepare o recheio da pizza.
 4. Amasse novamente, pegue metade da massa, forme uma bola e deixe descansar 5 minutos. Estenda-a com um rolo até ao tamanho de uma forma de pizza, coloque-a na forma, pressione as bordas e fure a base com um garfo.
 5. Pré-aqueça o forno a 200°C (aquecimento superior e inferior). Pincele a base com azeite, espalhe molho de pizza, polvilhe um pouco de queijo mozzarella e cebola. Asse na segunda prateleira por 8 minutos.
 6. Retire a pizza e adicione o resto dos ingredientes (bacon, etc.).
 7. Leve novamente ao forno por 15 minutos até o queijo derreter e a massa ficar dourada.

Pão de Manteiga

- Ingredientes: 375 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 180 g de leite, 35 g de manteiga, 30 g de açúcar, 11 g de leite em pó, 4 g de fermento, 3 g de sal, 1 ovo.
- Processo:
 1. Coloque todos os ingredientes na tigela, exceto a manteiga. Reserve 10 g do ovo para pincelar no final.
 2. Misture com o batedor de gancho nas velocidades 1-6. Quando a massa se formar, adicione a manteiga amolecida e continue a amassar até atingir o ponto de véu.
 3. Cubra com película e deixe levedar num local morno até duplicar de volume.
 4. Amasse novamente, retire da tigela e divida em 10 porções. Estenda cada porção em forma oval e enrole de cima para baixo.
 5. Coloque papel vegetal num tabuleiro, disponha os pães e deixe levedar novamente até duplicarem de volume.
 6. Pincele com o ovo reservado. Pré-aqueça o forno a 160°C e asse na prateleira do meio por 20 minutos.

Pão Francês

- Ingredientes: 250 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 50 g de farinha de trigo sem fermento, 150 g de água, 10 g de açúcar, 3 g de fermento em pó, 1 g de sal.
- Processo:
 1. Coloque todos os ingredientes na tigela e misture com o batedor de gancho nas velocidades 1-6 até formar uma massa.
 2. Cubra com película e deixe levedar num local morno até duplicar de volume
 3. Amasse novamente, retire da tigela e divida em 4 porções. Estenda cada porção em forma oval e enrole de cima para baixo
 4. Cubra com película e deixe levedar novamente até duplicar de volume
 5. Pincele a superfície com óleo de sésamo. Pré-aqueça o forno a 180°C e asse na prateleira do meio por 20 minutos.

Bolo Simples

- Ingredientes: 100 g de farinha para bolos, 5 ovos, 50 g de óleo, 80 g de açúcar, algumas gotas de sumo de limão, 55 g de leite.
- Processo:
 1. Separe as claras das gemas. Adicione 20 g de açúcar às gemas e bata com o batedor de arame na velocidade 10 até o açúcar dissolver. Adicione o leite e continue a bater.
 2. Verta o óleo e continue a bater até emulsionar completamente.
 3. Peneire a farinha sobre a mistura e mexa até obter uma massa fina.
 4. Adicione o sumo de limão às claras. Bata com o batedor de arame adicionando o açúcar restante (60 g) em três vezes, até obter um merengue firme (em castelo).
 5. Incorpore 1/3 do merengue na massa de gemas, envolvendo delicadamente. De seguida, verta esta mistura sobre o resto do merengue e envolva suavemente.
 6. Unte uma forma de bolo e verta a massa.
 7. Pré-aqueça o forno a 150°C (aquecimento superior e inferior). Asse por 50 minutos ou até ficar dourado.

Bolo de Chocolate

- Ingredientes: 150 g de ovo líquido, 50 g de leite, 40 g de cacau em pó, 80 g de açúcar.
- Processo:
 1. Bata os 150 g de ovo com o batedor de arame na velocidade 10 até ficar em castelo e reserve.
 2. Noutra tigela, coloque 80 g de açúcar, 50 g de leite e 40 g de cacau. Misture com o batedor plano na velocidade 10 até obter uma pasta fina.
 3. Incorpore a pasta de chocolate nos ovos batidos e misture cuidadosamente.
 4. Verta a mistura numa forma untada e asse a 180°C.
 5. Depois de assado, desenforme e deixe arrefecer antes de consumir.

Bolo Gelado de Chocolate

- Ingredientes: 140 g de queijo creme, 140 g de chocolate amargo, 220 g de leite, 100 g de açúcar em pó, 240 g de natas para bater, 2 g de sal.
- Processo:
 1. Enrole o exterior de uma forma quadrada com papel alumínio e forre o interior com papel vegetal.
 2. Misture o queijo creme com o açúcar em pó e uma pitada de sal usando o batedor plano.
 3. Pique e derreta o chocolate. Verta-o sobre o queijo e misture bem com o batedor plano. Reserve.
 4. Noutra tigela, bata as natas até formarem picos suaves.
 5. Adicione as natas batidas à mistura de chocolate em duas vezes, envolvendo cuidadosamente. De seguida, adicione o leite também em duas vezes e misture bem novamente.
 6. Finalmente, verta a mistura na forma e refrigere por várias horas. Retire e desenforme para servir.

Análise de problemas frequentes

Problema	Causas Possíveis	Soluções
A máquina para de funcionar subitamente durante o uso.	A máquina funcionou por tempo excessivo ou a temperatura ambiente está muito alta, causando o sobreaquecimento do motor. O aparelho ativa o programa de proteção e desliga-se automaticamente.	Coloque o seletor na posição “0”, desligue o cabo da tomada e espere que a máquina arrefeça até à temperatura ambiente para reiniciar (geralmente leva de 15 a 30 minutos, variando com a temperatura do local).
A máquina não funciona ao girar o seletor de velocidade.	- A ficha não está bem conectada à tomada. - Há uma falha de energia. - O cabeçote não está corretamente travado na sua posição.	- Verifique se a ficha está bem ligada. - Aguarde o restabelecimento da energia. - Certifique-se de que o cabeçote da máquina está abaixado e travado no lugar.
Ruído excessivo durante o funcionamento.	1- A máquina faz mais ruído em velocidades altas do que em baixas. 2- A quantidade de alimentos é demasiado grande, sobrecarregando a máquina. 3- A voltagem está instável. 4- O tempo de funcionamento é demasiado longo.	1- Escolha a velocidade correta de acordo com as recomendações do manual. 2- Reduza a quantidade de ingredientes. 3- Espere a voltagem estabilizar antes de usar. 4- Pare a máquina e deixe-a arrefecer um pouco antes de continuar.
A velocidade da máquina diminui ou é instável.	1- A temperatura ambiente está baixa, fazendo com que o lubrificante interno endureça. 2- Os ingredientes são muito duros ou em excesso, sobrecarregando a máquina. 3- A voltagem baixou subitamente.	1- Retire a tigela e deixe a máquina a funcionar em vazio por 5 minutos para que o lubrificante amoleça e a velocidade estabilize. 2- Reduza o volume da mistura para a carga de trabalho normal. 3- Utilize a máquina novamente quando a voltagem estiver estável.
A máquina oscila e vibra durante o funcionamento.	1- Falta um dos pés de borracha da base. 2- A máquina não está a ser utilizada numa bancada lisa e plana.	1- Verifique se todos os pés de borracha da base estão no lugar. 2- Coloque a máquina sobre uma superfície de trabalho lisa e estável.
O cabeçote não retorna à posição de travamento após colocar a tampa e a tigela.	A tampa antirrespingos ou a tigela não estão corretamente encaixadas.	Rode a tampa antirrespingos e a tigela para se certificar de que estão bem montadas e travadas na sua posição.
A massa escurece após o uso.	Cai pó preto do eixo de acoplamento sobre a massa.	Por favor, verifique se o eixo e os acessórios estão completamente secos e sem água ou pó na superfície antes de cada utilização.

<p>Limpeza do Corpo da Máquina</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Não mergulhe a máquina em água. Não a lave com um jato de água direto para evitar que a unidade principal se molhe, o que pode causar curto-circuitos, choques elétricos, fugas, ferrugem e outras falhas. 2. Não utilize um pano encharcado ou a pingar para limpar a máquina. 3. Não utilize detergente, vinagre, sal ou outros produtos de limpeza corrosivos, fortemente ácidos ou alcalinos para limpar o corpo da máquina, pois podem danificar a sua superfície. 4. Não utilize ferramentas afiadas ou ásperas, como esfregões de arame, para limpar os acessórios, pois podem danificar facilmente a sua superfície.
<p>Limpeza dos Acessórios</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Não coloque as peças de alumínio fundido na máquina de lavar louça nem as lave com produtos de limpeza corrosivos, fortemente ácidos ou alcalinos. (Exceto peças de aço inoxidável ou com tratamento de superfície em teflon ou eletroforese). 2. Não deixe os acessórios de molho por muito tempo em detergente, água salgada, vinagre ou outros líquidos corrosivos; limpe os acessórios imediatamente após o uso. 3. Após a limpeza, seque bem os acessórios, garantindo principalmente que as partes internas fiquem completamente secas.
<p>Limpeza Especial</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. O eixo de saída giratório pode produzir um pequeno vestígio preto devido à alta velocidade e fricção quando a máquina está a funcionar. Após cada utilização, limpe-o imediatamente e mantenha a peça seca. 2. Tenha atenção às lâminas afiadas e a outras peças ou acessórios com arestas cortantes.
<p>Conservação e Manutenção</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pode aplicar azeite na superfície das lâminas e da tigela para protegê-las da oxidação em ambientes secos e húmidos. 2. Quando não estiver em uso, pode cobrir a máquina com um saco ou capa de proteção e guardá-la num ambiente seco.

Descarte



Não descarte este aparelho no lixo doméstico comum.

- Descarte o aparelho através de uma empresa de gestão de resíduos credenciada ou no seu ponto de coleta municipal (ecoponto).
- Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, consulte o serviço de descarte de resíduos da sua localidade.

¿Necesitás ayuda?

Ingresá a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

