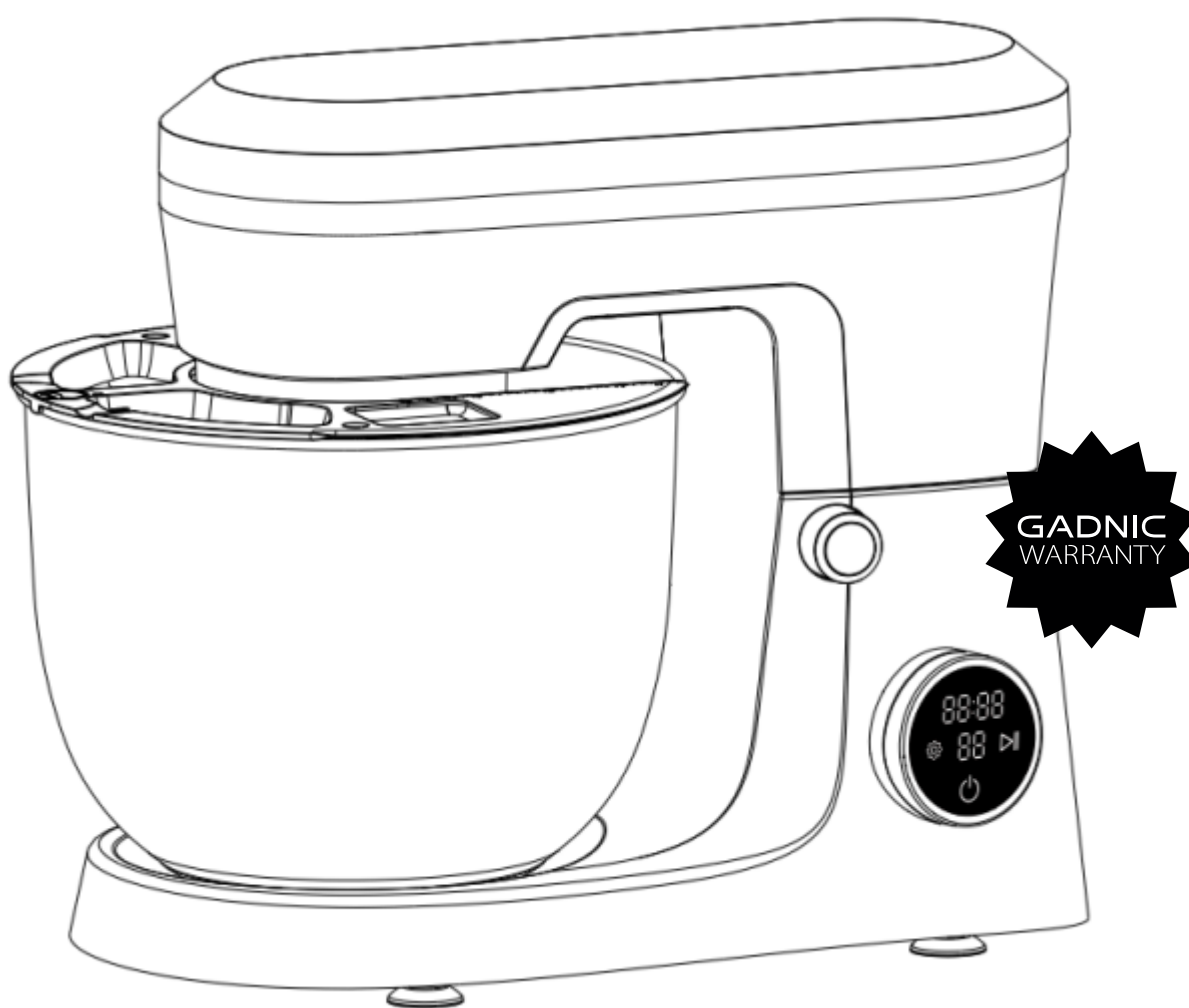




MANUAL DE USUARIO

BATIO21N

Índice

Español.....	3
Português.....	15
English.....	27

Parámetros técnicos

Modelo: SM-1541HL

Voltaje nominal: 220-240V~ frecuencia: 50-60Hz

Potencia: 1400W

Clase de protección: II

Guarde este manual para futuras consultas y entréguelo 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, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, por favor, entregue también las instrucciones de funcionamiento.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el fin previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice en exteriores (excepto si está diseñado para ser utilizado 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.

Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se está utilizando y retire los accesorios adjuntos.

No opere la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchúfela de la toma de corriente (tire del propio enchufe, no del cable).

Revise regularmente el aparato y el cable por si presentan daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato usted mismo. Contacte siempre a un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

Preste mucha atención a las siguientes "Instrucciones Especiales de Seguridad".

Niños y Personas Vulnerables

Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con los envoltorios de plástico, ya que existe peligro de asfixia.

Al utilizar 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 falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

Instrucciones Especiales de Seguridad para esta Máquina

Desconecte siempre el aparato de la alimentación [eléctrica] si se deja desatendido y antes de ensamblar, desensamblar o limpiar.

Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación [eléctrica] antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.

No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al restablecimiento inadvertido del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea regularmente encendido y apagado por la [compañía] eléctrica.

Opere esta máquina únicamente bajo supervisión.

No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.

Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

No inserte el enchufe principal de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

- Este aparato no está destinado para uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar un peligro.

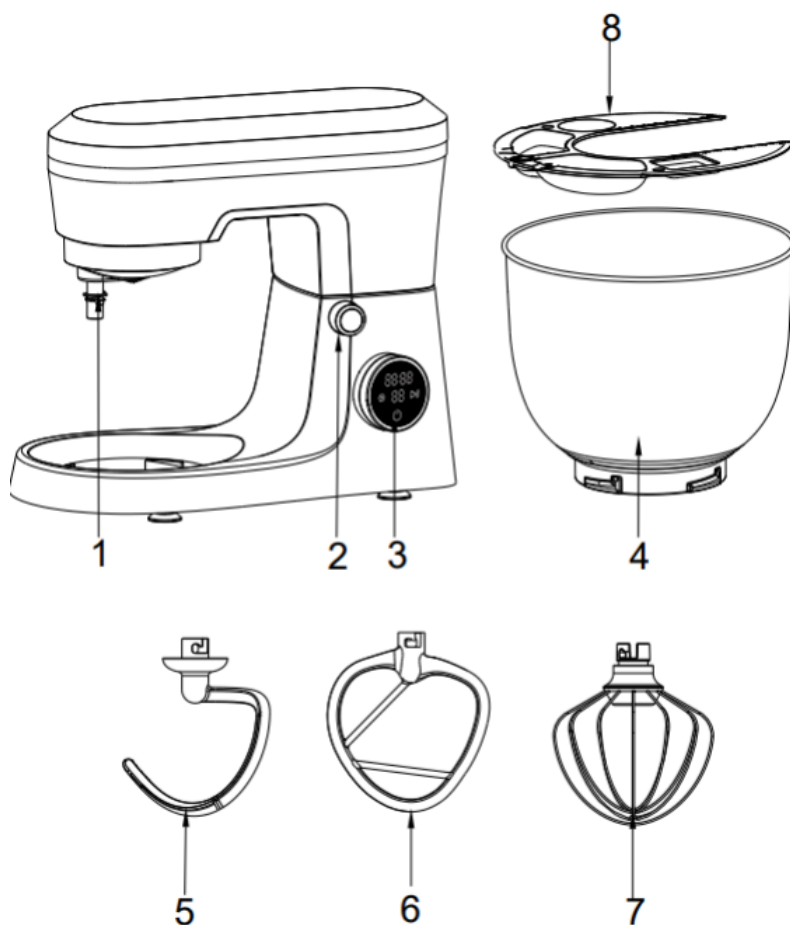
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: *áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; *casas de campo; *por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; *entornos de tipo bed and breakfast.

- 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 de 8 años en adelante si han recibido supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento 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 alimentación [eléctrica] si se deja desatendido y antes de ensamblar, desensamblar o limpiar.
- Para el modelo SM-1505BM El consumo de energía fue de 0.4 W en el modo apagado.
- El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado fue menor a 1 min.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.

Nombre de las diferentes partes



Partes principales y partes estándar:

1	Eje de salida	5	Gancho amasador
2	Botón de elevación	6	Batidor
3	Botón de velocidad	7	Varillas
4	Bol	8	Tapa del bol

Cómo usar la máquina

Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuague y seque.

Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione el cabezal de la máquina con la mano y luego gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación del cabezal (2) Paso 1 en el cuerpo [de la máquina], [el cabezal] se levantará automáticamente. (FG1&2).

Pese los ingredientes y el agua a procesar en el bol de mezcla, y luego ensamble el bol de mezcla (4) en la máquina Paso 2, gire en sentido horario hasta que la hebilla gire a la posición de bloqueo Paso 3. (FG2) No exceda el peso total máximo de la masa.

Instale los accesorios requeridos (5), (6), (7) (solo uno de los tres puede usarse a la vez) en el eje de salida de agitación del cabezal (1) Paso 3, alinee la ranura, empujará los accesorios hasta el ápice Paso 4, (FG3&4).

Coloque la tapa del recipiente en el extremo de agitación de la máquina Paso 6 según FG5.

Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2) paso 7, que está en la posición horizontal; (FG6).

Luego enchufe el conector y encienda el interruptor de alimentación.

Controle la perilla de velocidad (3) a la velocidad requerida - comience a mezclar;

Después de que la masa cumpla los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) de vuelta a la posición 0 para finalizar.

Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire (o presione hacia abajo) la perilla de elevación del cabezal (2), levante la parte superior del cuerpo, gire el bol de mezcla en sentido anti-horario, retire el bol de mezcla y retire la masa.

Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación [eléctrica] antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.



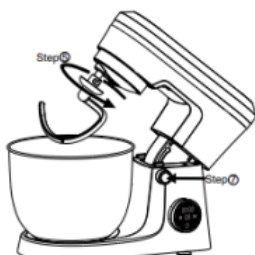
FG1



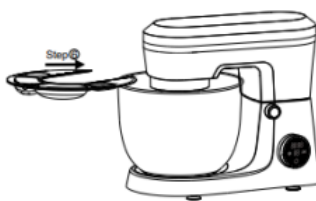
FG2



FG3



FG4



FG5



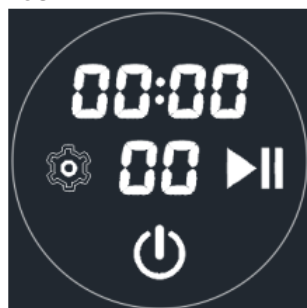
FG6

Sugerencia

Ajustar los niveles y usar el gancho para no más de 0.9 kg de mezcla

Accesorios	Imagen	Velo- cidad	Tiempo (min)	Máximo	Método de operación
Gancho amasador		1-5	3-5	585g hari- na + 315g agua	Funcionar a velocidad 1 por 10s, luego a veloci- dad 2 por 20s, y luego a velocidad 3 por 30s, funcionar a velocidad 5 de 2 min a 5 min para formar una masa.
Batidor		1-7	3-10	660g hari- na + 840g agua	Funcionar a velocidad 1-2 por 30s, luego a velocidad 3-7 por más de 2min 30s.
Varillas		7-8	3-10	3 claras de huevo (mín)	Abrir a velocidad 7-8 para funcionar 3min o más.

Descripción LED del funcionamiento:



1. Encender/Apagar máquina:

Cuando se enciende la alimentación, el botón “” en la pantalla se ilumina y par-
padea con luz blanca para entrar en modo de espera. Tocar el “” activa la interfaz
principal con todas las funciones iluminadas. La pantalla de velocidad muestra 00 y co-
mienza a parpadear. Si no ocurre ninguna operación en un minuto, la pantalla entra en
modo de suspensión (pantalla completamente negra). Tocar cualquier botón la desper-
tará, haciendo que el botón “” se ilumine y parpadee de nuevo.

2. Configuración de la función de cuenta regresiva LED:

Establezca la velocidad de trabajo. Cuando la velocidad parpadee, gire el interruptor en
sentido horario una vez para aumentar la velocidad en un nivel, y gire el interruptor en
sentido antihorario una vez para disminuir la velocidad en un nivel. La velocidad máxi-
ma es 8 y la mínima es 0.

Establezca el tiempo de trabajo: Presione “  “, el tiempo parpadea, gire el interruptor en sentido horario una vez para aumentar el tiempo en 10 segundos, gire el interruptor en sentido antihorario una vez para disminuir el tiempo en 10 segundos, mantenga presionado el interruptor para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto; el tiempo máximo se puede establecer en 30:00. Después de establecer el tiempo de trabajo y la velocidad, presione “  “ para encender la máquina. La columna de tiempo comienza la cuenta regresiva del tiempo de trabajo establecido. Cuando la cuenta regresiva termina, la máquina se detiene y la velocidad vuelve a cero.

Presione la tecla “  “ durante 3 segundos, y el prototipo funciona a la velocidad más alta con una velocidad de 220 RPM. La pantalla muestra “OP”, y suelte la tecla “set” para detener el prototipo

El prototipo tiene la función de memoria de elevación. Cuando el cabezal de la máquina se levanta durante el trabajo, el prototipo no funciona y la pantalla muestra el estado anterior a la detención. Después de bajar el cabezal de la máquina, presione el botón de inicio, y el prototipo continúa [con] el trabajo inacabado antes de la elevación.

Receta

Panecillos de Linaza

Ingredientes: 30g de linaza, 40g de agua, 250g de harina de pan, 3g de levadura seca, 30g de azúcar, 3g de sal, 10g de leche en polvo, 20g de mantequilla, 15g de huevo líquido.

Proceso:

Remojar los 30g de linaza en 40g de agua durante 12 horas.

Poner 250g de harina de pan, 3g de levadura seca, 30g de azúcar, 3g de sal, 10g de leche en polvo, 150g de agua en el bol de mezcla, usar el gancho amasador para amasar los ingredientes hasta formar una masa en los niveles 1-5, y luego añadir 20g de mantequilla y continuar amasando la masa hasta que esté lisa, luego añadir la linaza remojada hasta que la masa esté bien amasada. Cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta doblar su tamaño en un lugar cálido.

Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Después de redondearlos, cubrir los panecillos y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.

Una vez terminada la fermentación, pincelar la superficie del pan con huevo líquido, colocarlo en la penúltima capa del horno precalentado, ajustar fuego arriba y abajo a 180°C y hornear durante 20 minutos, luego retirar el molde y colocarlo en la rejilla para enfriar.

Pan Tostado (Pan de Molde)

Ingredientes: 270g de harina de alta fuerza (high-gluten), 30g de harina de baja fuerza (low-gluten), 1 huevo, 3g de sal, 55g de azúcar, 4g de levadura, 80g de nata ligera (light cream), 10g de leche en polvo, 90g de agua.

Proceso:

Poner todos los ingredientes en el bol de mezcla, usar el gancho amasador para amasar los ingredientes hasta formar una masa en los niveles

Mantené la mezcla en un lugar cálido y dejá fermentar hasta que duplique su tamaño.

Amasá a fondo una vez más, retirá del bol y dividila en 3 porciones, cubrí la masa con film conservante durante 15 minutos.

Tomá una porción y estírala en forma de lengua, doblá ambos lados hacia el medio y enrollala de abajo hacia arriba. Después de enrollar las tres, cubrí los rollos con film conservante durante 15 minutos.

Después de terminar las 3 porciones, ponelas en el molde para la 2da fermentación, fermentá hasta el 80% de la altura del molde. programá fuego arriba y abajo a 170°C y horneá por 40 minutos, luego retirá el molde y ponelo en la parrilla (grill) para enfriar.

Pizza Casera

Materia prima: 170g de harina de alta fuerza (high-gluten flour), 100g de agua, 1.5g de sal comestible, 15g de azúcar blanca, 2g de levadura, 15g de manteca y algo de relleno.

Proceso:

1. Poné 170g de harina de alta fuerza, 100g de agua, 1.5g de sal comestible, 15g de azúcar y 2g de levadura en el bol de la batidora. Mezclá con el gancho de amasar en los niveles 1-5. Después de amasar hasta formar una masa, agregá la manteca y continuá amasando hasta que pueda estirarse y formar una película flexible.

2. Dejá la masa fermentando hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

3. Durante la fermentación, se puede hacer el relleno de la pizza y reservarlo para su uso futuro.

4. Amasá a fondo una vez más, tomá la mitad de la masa para hacerla un bollo y dejala reposar 5 minutos, luego usá un palo de amasar para estirla suavemente al tamaño de una pizzera, ponela en la pizzera, presioná alrededor de la pizzera con las manos, finalmente usá un tenedor para hacer pequeños agujeros.

5. Configuré el modo de calentamiento del tubo superior e inferior del horno, precalentá a 200°C. Pincelá la base del molde para tarta (pie mold base) con aceite de oliva primero, luego poné la salsa de pizza y esparcila uniformemente, y luego, espolvoreá un poco de queso mozzarella y cebolla en tiras, poné la pizzera de 8 pulgadas en el segundo nivel del horno precalentado y horneá por 8 minutos.

6. Cuando se acabe el tiempo, sacá la pizzera y esparcí una capa de panceta. Aquí podés poner tu comida favorita y el relleno preparado en orden.

7. Ponela en el horno precalentado, programá el tiempo de trabajo en 15 minutos hasta que el queso se derrita y la masa esté dorada.

Pan de Manteca

Ingredientes: 375g de harina de alta fuerza (high-gluten flour), 180g de leche, 35g de manteca, 30g de azúcar, 11g de leche en polvo, 4g de levadura, 3g de sal, 1 huevo.

Proceso:

1. Poné todos los ingredientes en el bol de la batidora excepto la manteca, dejando 10g de huevo para el pincelado final.
2. Usá el gancho de amasar para mezclar en los niveles 1-5, después de formar la masa, agregá la manteca ablandada y continuá amasando hasta el estado de película de guante (glove film status).
3. Cubrí la mezcla con film conservante y dejá fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
4. Amasá a fondo una vez más, retirá del bol y dividila en 10 porciones. Tomá una porción de la masa y estírala en forma ovalada, luego enrollala de arriba hacia abajo.
5. Colocá el papel engrasado (greased paper) en la bandeja de hornear, luego poné la masa de pan enrollada en la bandeja, dejá fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincelá el líquido de huevo sobre la superficie de la masa de pan, precalentá el horno a 160°C, poné la masa de pan en el nivel medio y horneá por 20 minutos.

Pan Francés

Ingredientes: 250g de harina de alta fuerza (high-gluten flour), 50g de harina de baja fuerza (low-gluten flour), 150g de agua, 10g de azúcar, 3g de levadura en polvo, 1g de sal comestible.

Proceso:

1. Poné todos los ingredientes en el bol de la batidora, usá el gancho de amasar para mezclar en los niveles 1-5, y amasá la masa hasta que tenga forma de masa.
2. Cubrí la mezcla con film conservante y dejá fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasá a fondo una vez más, retirá del bol y dividila en 4 porciones. Tomá una porción de la masa y estírala en forma ovalada, luego enrollala de arriba hacia abajo.
4. Luego cubrí con film conservante y dejá fermentar hasta que duplique su tamaño.
5. Pincelá la superficie con aceite de sésamo, precalentá el horno a 180°C, poné la masa de pan en el nivel medio y horneá por 20 minutos.

Torta Original (Original cake)

Ingredientes: 100g de harina para tortas (cake flour), 5 huevos, 50g de aceite comestible, 80g de azúcar, una pequeña cantidad de jugo de limón, 55g de leche.

Proceso:

1. Separar la clara de huevo y la yema de huevo, agregar 20g de azúcar a la yema de huevo, mezclar con batidora de huevos (egg beater) en nivel 7-8 hasta que el azúcar esté completamente derretida. Agregar la leche y continuar batiendo uniformemente en nivel 7-8.
2. Verter aceite comestible y continuar batiendo hasta que esté completamente emulsionado.
3. Verter la harina para tortas a través de un tamiz, y revolver uniformemente hasta obtener una pasta fina de yema de huevo.
4. Poner unas gotas de jugo de limón en la clara de huevo, agregar el azúcar en tres veces y batir con una batidora de huevos hasta que esté algodonosa.
5. Tomar 1/3 de la clara de huevo, ponerlas en la pasta de yema de huevo y revolver uniformemente, verter la pasta de nuevo a la clara de huevo restante y revolver uniformemente hasta obtener una pasta fina para torta.
6. Pincelar aceite comestible sobre la superficie del molde para torta, luego verter la pasta para torta en el molde.
7. Precalentar el horno a 150°C, configurar el modo de calentamiento de tubo superior e inferior y el tiempo de horneado en 50 minutos, luego hornear hasta que tenga color dorado.

Torta de Chocolate

Ingredientes: 150g de líquido de huevo (egg liquid), 50g de leche pura, 40g de cacao en polvo, 80g de azúcar blanca.

Proceso:

1. Agregar 150g de líquido de huevo, batir con batidora de huevos en nivel 7-8 hasta que esté algodonoso, luego sacarlo y reservar.
2. oner 80g de azúcar blanca, 50g de leche y 40g de cacao en polvo en un bol y revolver hasta obtener un polvo fino (fine powder) con una paleta de revolver (stirring paddle) en nivel 7-8.
3. Verter el polvo fino preparado en el líquido de huevo batido y mezclar bien.
4. Verter las materias primas mezcladas en el molde para bandeja de hornear pincelado con aceite y ponerlo en el horno para hornear a 180°C.
5. Después de hornearse y tomar forma, sacarlos del molde y esperar a que se enfrien antes de comer.

Torta helada de chocolate (Chocolate ice cream cake)

Ingredientes: 140g de queso crema (cream cheese), 140g de chocolate amargo (dark chocolate), 220g de leche, 100g de azúcar impalpable (powdered sugar), 240g de crema batida (whipped cream), 2g de sal comestible.

Proceso:

1. El exterior del molde cuadrado se envuelve con papel de aluminio, y se pone un círculo de papel de hornear adentro.
2. Agregá azúcar impalpable y una pizca de sal al queso crema y mezclalo con una paleta de revolver (stirring paddle).
3. Picá el chocolate amargo y calentalo para derretirlo, verté el chocolate derretido en el queso, luego usá una paleta de revolver para revolver uniformemente. Sacalo y ponelo en una bandeja para usarlo más tarde.
4. Poné la crema batida en la olla (pot) y luego revolvé hasta que esté casi algodonosa.
5. Agregá la crema batida en 2 veces al queso con chocolate y revolvé uniformemente, luego verté la leche en él en 2 veces y mezclalo bien de nuevo.
6. Finalmente, vertelo en el molde y ponelo en la heladera (refrigerator) por varias horas. Sacalo y desmoldalo.

Análisis de Problemas Comunes

Fenómenos	Causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante el uso.	Puede ser que la máquina funcione demasiado tiempo, o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que resulta en que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento, apagado automático.	Reiniciá la perilla (Gear) a "0", desenchufá la alimentación, esperá a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente para poder reiniciarla (generalmente necesita 15-30 minutos, el tiempo de enfriamiento varía según la temperatura ambiente).
Al girar la perilla de la máquina (gear knob) esta no funciona.	Verificá si el enchufe está en buen contacto con el tomacorriente.	Verificá que el enchufe de alimentación esté enchufado en el tomacorriente.
	Verificá si hay un corte de energía.	Esperá a que vuelva la energía antes de operar.
	Verificá si el botón de elevación (rise button) volvió a su lugar.	Asegurate de que el cabezal (headstock) esté trabado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está funcionando.	1. La máquina funcionará más fuerte en una velocidad alta (high gear) que en una velocidad baja (low gear). 2. La cantidad de comida agitada es demasiado grande, lo que resulta en una sobrecarga de la máquina. 3. El voltaje es inestable. 4. El tiempo de trabajo es demasiado largo.	1. Elegí la velocidad (gear) correcta para agitar la comida según las recomendaciones del manual. 2. Reducí la cantidad de agitación. 3. Si el voltaje es inestable, esperá a que el voltaje se estabilice antes de usar. 4. Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, detenete y enfriá por un tiempo antes de usar.
La velocidad de la máquina disminuye, o la velocidad es inestable.	1. Si la temperatura ambiente es baja, lo que hace que el lubricante de la máquina se endurezca. 2. Los ingredientes agitados son demasiado duros y demasiados, lo que resulta en una carga excesiva para la máquina. 3. Si el voltaje se vuelve bajo repentinamente.	1. Retirá el bol de mezclas y dejá la máquina funcionar en vacío (idle) durante 5 minutos para ablandar el lubricante en la máquina y restaurar la estabilidad de la velocidad. 2. Reducí el volumen de mezcla y dejá que la máquina trabaje de acuerdo con la carga de trabajo normal. 3. Cuando el voltaje esté estable, usá la máquina de nuevo.
La máquina se balancea y tiembla cuando trabaja.	1. Verificá si la almohadilla (foot pad) de la base está salida. 2. Si la máquina está colocada sobre una mesada lisa y plana para su uso.	1. Verificá si la almohadilla de la base está salida. 2. Colocala sobre una mesada lisa y plana para su uso.
El cabezal no puede volver a su posición (reset) después de poner la cubierta anti-salpicaduras y el bol de mezclas.	Verificá que la cubierta anti-salpicaduras esté en su lugar y que el bol de mezclas esté ensamblado.	Rotá la cubierta anti-salpicaduras y ensamlala en su lugar, y ensamblá la olla de mezclas (mixing pot) en su lugar.
Se encuentra oscurecimiento de la masa después del uso.	Cae polvo negro sobre la masa en el cabezal de mezcla.	Por favor, verificá que el cabezal de mezcla y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usar.

Parâmetros técnicos

Modelo: SM-1541HL

Tensão nominal: 220-240V~ frequência: 50-60Hz

Consumo de energia: 1400W

Classe de proteção: II

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

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 der este dispositivo a outras pessoas, por favor, entregue também as instruções de operação.

O aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e para o fim previsto. Este aparelho não é adequado para uso comercial. Não o utilize ao ar livre (exceto se for concebido para ser utilizado ao ar livre). 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, desligue o aparelho 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 anexados.

Não opere a máquina sem supervisão. Se tiver de abandonar o local de trabalho, desligue sempre a máquina ou retire a ficha da tomada (puxe a própria ficha, não o cabo).

Verifique regularmente se o aparelho e o cabo apresentam danos. Não utilize o aparelho se este estiver danificado. Não tente reparar o aparelho sozinho. 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 igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.

Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Preste muita atenção às seguintes “Instruções Especiais de Segurança”.

Crianças e Indivíduos Frágeis

Para garantir a segurança dos seus filhos, mantenha todas as embalagens (sacos de plástico, caixas, esferovite, etc.) fora do alcance deles. **Cuidado!** Não permita que crianças pequenas brinquem com a película, pois há perigo de asfixia!

Ao utilizar os acessórios liquidificadora e picadora, o aparelho não deve ser utilizado 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

Instruções Especiais de Segurança para esta Máquina

Desligue sempre o aparelho da alimentação se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.

Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar acessórios ou se aproximar de peças que se movem durante o uso. Não utilize o aparelho para outros fins que não o pretendido.

CUIDADO: Para evitar perigos devido a um rearme inadvertido do corte 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 rotativos enquanto a máquina estiver a funcionar.

Coloque a máquina sobre uma superfície de trabalho lisa, plana e estável.

Não insira a ficha de rede da máquina na tomada elétrica sem ter instalado todos os acessórios necessários.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que lhes tenha sido dada 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 de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, 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” (alojamento e pequeno-almoço).

- 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 a partir dos 8 anos de idade, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à 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 idade igual ou superior a 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos

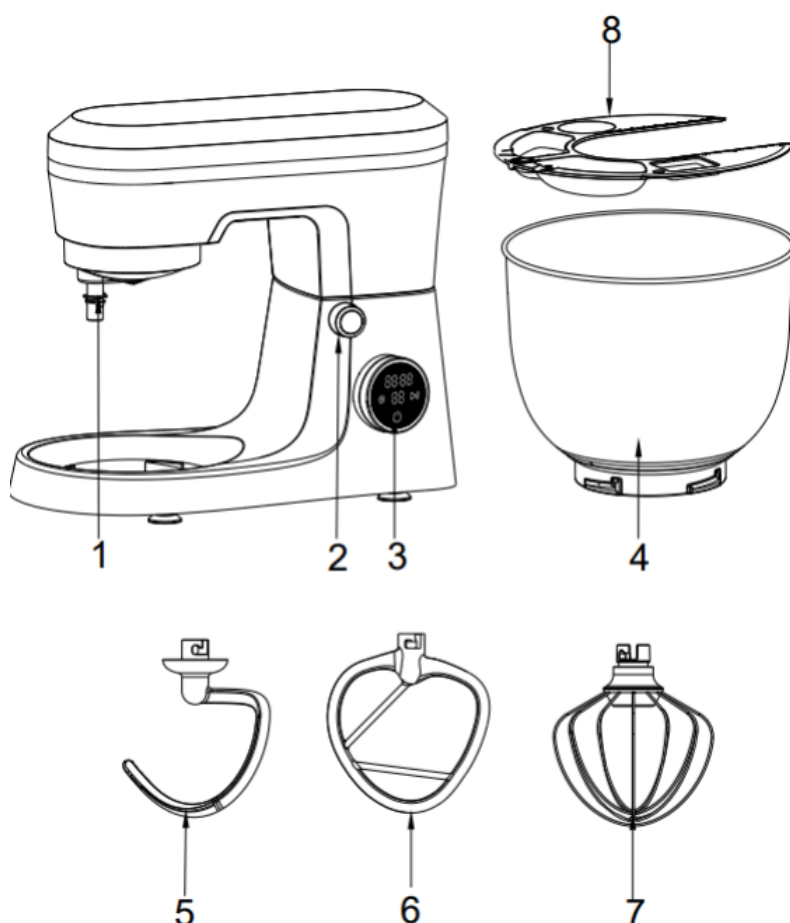
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.

- Para o modelo SM-1505BM O consumo de energia foi de 0.4 W no modo desligado (off mode).

- O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo desligado (off mode) foi inferior a 1 min.

CUIDADO: Certifique-se de que a liquidificadora (blender) está desligada antes de a retirar do suporte.

Nome das diferentes peças



Peças principais e peças standard:

1	Eixo de saída	4	Taça
2	Botão de elevação	5	Gancho de massa
3	Botão de velocidade	6	Batedor
4	Bowl	8	Bowl cover

Como utilizar a máquina

Antes de usar, lave os acessórios com água limpa, enxague e seque.

Coloque a máquina sobre uma mesa plana, limpa e seca, pressione o cabeçote da máquina com a sua mão, e depois rode (ou pressione para baixo) o botão de levantar o cabeçote (2) Passo1 na fuselagem irá levantar-se automaticamente. (FG1&2).

Pese os ingredientes e a água a serem processados na tigela de mistura, e depois monte a tigela de mistura (4) na máquina Passo2, gire no sentido horário até que o fecho (buckle) seja girado para a posição de bloqueio (lock) Passo3. (FG2) Não exceda o peso total máximo da massa.

Instale os acessórios necessários (5), (6), (7) (apenas um dos três pode ser usado de cada vez) no eixo de saída de agitação do cabeçote (1) Passo3, alinhe a ranhura (slot) empurrará os acessórios até o ápice (apex) Passo4, (FG3&4)

Coloque a tampa da tigela (pot cover) na extremidade de agitação da máquina Passo6 de acordo com a FG5.

Pressione o cabeçote da máquina, a máquina bloqueará automaticamente o botão do cabeçote (2) passo 7, que está na posição horizontal; (FG6).

Em seguida, ligue a ficha (plug) e ligue o interruptor de alimentação.

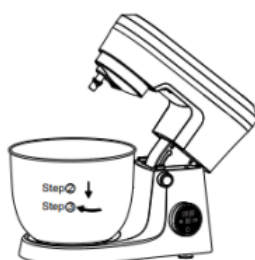
Controle o botão de velocidade (3) para a velocidade necessária - comece a misturar; Depois que a massa atingir os requisitos, gire o botão de velocidade (3) de volta para a posição (gear) 0 para terminar.

Pressione o cabeçote da máquina com a sua mão, gire (ou pressione para baixo) o botão de levantar o cabeçote (2), levante a parte superior do corpo, gire a tigela de mistura no sentido anti-horário, remova a tigela de mistura e remova a massa.

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



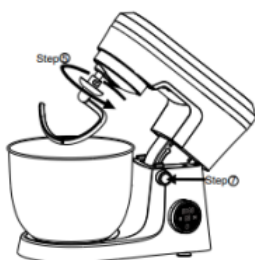
FG1



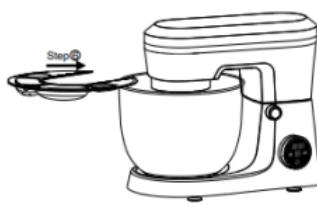
FG2



FG3



FG4



FG5



FG6

Sugestão

Ajustando os Níveis e Usando o Gancho para não mais que 0.9kg de Mistura

Acessórios	Imagem	Velocidade	Tempo (min)	Máximo	Método de operação
Gancho de massa		1-5	3-5	585g fariha +315g água	1 velocidade funciona por 10s, a 2 velocidade funciona por 20s, e então a 3 velocidade funciona 30s, a 5 velocidade funciona por 2 min a 5 min para formar um aglomerado (cluster).
Batedor		1-7	3-10	660g fariha +840g água	1-2 velocidade funciona por 30s, a 3-7 velocidade funciona por mais de 2min30s
Batedor de arame		7-8	3-10	3 claras de ovo (min)	Abra 7-8 velocidade para funcionar 3min acima.

Descrição da operação da função do LED:



1. Ligar/desligar máquina (Switch machine):

Quando a energia é ligada, o botão “” no visor ilumina-se e pisca em luz branca para entrar no modo de espera. Tocar no “” ativa a interface principal com todas as funções iluminadas. O visor de velocidade (gear) mostra 00 e começa a piscar. Se nenhuma operação ocorrer dentro de um minuto, o ecrã entra no modo de suspensão (ecrã totalmente preto). Tocar em qualquer botão irá despertá-lo, fazendo com que o botão “” se ilumine e pisque novamente.

2. Configuração da função de contagem regressiva do LED:

Defina a velocidade (gear) de trabalho. Quando a velocidade piscar, rode o interruptor no sentido horário uma vez para aumentar a velocidade em uma velocidade, e rode o interruptor no sentido anti-horário uma vez para diminuir a velocidade em uma velocidade. A velocidade máxima é 8 e a velocidade mínima é 0.

Defina o tempo de trabalho: Pressione “”, o tempo pisca, rode o interruptor no sentido horário uma vez para aumentar o tempo em 10 segundos, rode o interruptor no sentido anti-horário uma vez para diminuir o tempo em 10 segundos, pressione longamente o interruptor para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto; o tempo máximo pode ser definido para 30:00 Depois de definir o tempo de trabalho e a velocidade (gear), pressione “” para iniciar a máquina. A coluna de tempo começa a contagem regressiva do tempo de trabalho definido. Quando a contagem regressiva termina, a máquina para e a velocidade (gear) retorna a zero.

Pressione a tecla “” por 3 segundos, e o protótipo funciona na velocidade mais alta com uma velocidade de 220 RPM. O ecrã de exibição mostra “OP”, e solte a tecla “set” para parar o protótipo.

O protótipo tem a função de memória de levantamento. Quando o cabeçote da máquina é levantado durante o trabalho, o protótipo não funciona, e o visor mostra o estado antes de parar. Depois que o cabeçote da máquina é baixado, pressione o botão de iniciar, e o protótipo continua o trabalho inacabado antes de levantar.

Receita

Pãezinhos de Linhaça

Ingredientes: 30g de linhaça, 40g de água, 250g de farinha de pão (bread flour), 3g de fermento seco, 30g de açúcar, 3g de sal, 10g de leite em pó, 20g de manteiga, 15g de ovo líquido (egg liquid)

Processo:

Demolhe as 30g de linhaça em 40g de água por 12 horas.

Coloque 250g de farinha de pão, 3g de fermento seco, 30g de açúcar, 3g de sal, 10g de leite em pó, 150g de água na tigela de mistura, use o gancho de massa (dough hook) para amassar os ingredientes até formar uma massa nos níveis 1-5, e então adicione 20g de manteiga e continue a amassar a massa até ficar lisa, depois adicione a linhaça demolhada até que a massa esteja bem amassada. Cubra com film conservante e deixe fermentar até duplicar de tamanho num local quente.

Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em seis pãezinhos. Depois de arredondados, cubra os pãezinhos e deixe fermentar a 38°C por 1 hora.

Após a fermentação terminar, pincele a superfície do pão com ovo líquido, coloque-o na penúltima camada (penultimate layer) no forno preaquecido, programe fogo superior e inferior a 180°C e asse por 20 minutos, depois retire o molde e coloque-o sobre a grelha (grill) para arrefecer.

Pão de forma (Toast bread)

Ingredientes: 270g de farinha de alta força (high-gluten flour), 30g de farinha de baixa força (low-gluten flour), 1 ovo, 3g de sal, 55g de açúcar, 4g de fermento, 80g de natas leves (light cream), 10g de leite em pó, 90g de água.

Processo:

Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura, use o gancho de massa para amassar os ingredientes até formar uma massa nos níveis 1-5.

Mantenha a mistura num local quente e deixe fermentar até duplicar de tamanho.

Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em 3 porções, cubra a massa com film conservante por 15 minutos.

Pegue numa porção e estenda-a em forma de língua, dobre ambos os lados em direção ao meio, e enrole-a de baixo para cima. Depois de enrolar as três, cubra os rolos com film conservante por 15 minutos.

Depois de terminar as 3 porções (servings), coloque-as na forma para a 2ª fermentação, fermente até 80% da altura da forma. programe fogo superior e inferior a 170°C e asse por 40 minutos, depois retire a forma e coloque-a sobre a grelha (grill) para arrefecer.

Pizza Caseira

Matérias-primas: 170g de farinha de alta força (high-gluten flour), 100g de água, 1.5g de sal comestível, 15g de açúcar branco, 2g de fermento, 15g de manteiga, e algum recheio (stuffing).

Processo:

1. Coloque 170g de farinha de alta força, 100g de água, 1.5g de sal comestível, 15g de açúcar, e 2g de fermento na tigela de mistura. Misture com o gancho de massa (dough hook) nos níveis 1-5. Depois de amassar até formar uma massa, adicione a manteiga e continue a amassar até que possa esticar-se (pull out) para ser uma película flexível.
2. Deixe a massa fermentar até duplicar de tamanho num local quente.
3. Durante a fermentação, o recheio da pizza pode ser feito e reservado para uso futuro.
4. Amasse bem mais uma vez, pegue metade da massa para enrolá-la em forma redonda (roll it round) e relaxe por 5 minutos, depois use um rolo da massa (rolling pin) para estendê-la suavemente até o tamanho de uma forma de pizza, coloque-a na forma de pizza, pressione-a à volta da forma de pizza com as mãos, finalmente use um garfo para fazer pequenos furos.
5. Configure o modo de aquecimento do tubo superior e inferior do forno, pré-aqueça a 200°C. Pincele a base da forma de tarte (pie mold base) com azeite primeiro, depois coloque (scoop) o molho de pizza e espalhe-o uniformemente, e depois, polvilhe um pouco de queijo mozzarella e cebola desfiada (shredded onion), coloque a forma de pizza de 8 polegadas na segunda camada do forno pré-aquecido e asse por 8 minutos.
6. Quando o tempo acabar, retire a forma de pizza e espalhe uma camada de bacon. Aqui pode colocar a sua comida favorita e o recheio preparado por ordem.
7. Coloque-a no forno pré-aquecido, defina o tempo de trabalho para 15 minutos até que o queijo esteja derretido e a crosta (crust) esteja dourada.

Pão de Manteiga (Butter bread)

Ingredientes: 375g de farinha de alta força (high-gluten flour), 180g de leite, 35g de manteiga, 30g de açúcar, 11g de leite em pó, 4g de fermento, 3g de sal, 1 ovo.

Processo:

1. Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura, exceto a manteiga, deixando 10g de ovo para a pincelagem final.
2. Use o gancho de massa (dough hook) para misturar nos níveis 1-5, após formar a massa, adicione a manteiga amolecida e continue a amassar até o estado de película de luva (glove film status).
3. Cubra a mistura com film conservante e deixe fermentar até duplicar de tamanho num local quente.
4. Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em 10 porções. Pegue numa porção da massa e estenda-a em forma oval, depois enrole-a de cima para baixo.
5. Coloque o papel untado (greased paper) no tabuleiro de ir ao forno (baking tray), depois coloque a massa de pão enrolada no tabuleiro, deixe fermentar até duplicar de tamanho num local quente.
6. Pincele o ovo líquido (egg liquid) na superfície da massa de pão, pré-aqueça o forno a 160°C, coloque a massa de pão na camada do meio (middle layer) e asse por 20 minutos.

Pão Francês (French bread)

Ingredientes: 250g de farinha de alta força (high-gluten flour), 50g de farinha de baixa força (low-gluten flour), 150g de água, 10g de açúcar, 3g de fermento em pó, 1g de sal comestível.

Processo:

1. Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura, use o gancho de massa para misturar nos níveis 1-5, e amasse a massa até ficar com forma de massa (dough shape).
2. Cubra a mistura com film conservante e deixe fermentar até duplicar de tamanho num local quente.
3. Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em 4 porções. Pegue numa porção da massa e estenda-a em forma oval, depois enrole-a de cima para baixo.
4. Depois cubra com film conservante e deixe fermentar até duplicar de tamanho.
5. Pincele a superfície com óleo de sésamo (sesame oil), pré-aqueça o forno a 180°C, coloque a massa de pão na camada do meio e asse por 20 minutos.

Bolo Original (Original cake)

Ingredientes: 100g de farinha para bolos (cake flour), 5 ovos, 50g de óleo comestível, 80g de açúcar, uma pequena quantidade de sumo de limão, 55g de leite.

Processo:

1. Separe a clara de ovo e a gema de ovo, adicione 20g de açúcar à gema de ovo, misture com a batedeira de ovos (egg beater) no nível 7-8 até que o açúcar esteja completamente derretido. Adicione o leite e continue a mexer uniformemente no nível 7-8.
2. Verta o óleo comestível e continue a bater até estar totalmente emulsionado.
3. Verta a farinha para bolos através de um coador (sieve), e mexa uniformemente até obter uma pasta fina de gema de ovo.
4. Coloque algumas gotas de sumo de limão na clara de ovo, adicione o açúcar em três vezes e bata com uma batedeira de ovos até ficar tipo algodão (cotton-like).
5. Pegue 1/3 da clara de ovo, coloque-as na pasta de gema de ovo e mexa uniformemente, verta a pasta de volta para a clara de ovo restante e mexa uniformemente até obter uma pasta fina para bolo.
6. Pincele óleo comestível na superfície da forma de bolo, depois verta a pasta de bolo para dentro da forma.
7. Pré-aqueça o forno a 150°C, configure o modo de aquecimento do tubo superior e inferior e o tempo de cozedura (baking time) em 50 minutos, depois asse até ficar com cor dourada.

Bolo de Chocolate

Ingredientes: 150g de ovo líquido (egg liquid), 50g de leite puro, 40g de cacau em pó, 80g de açúcar branco.

Processo:

1. Adicione 150g de ovo líquido, bata com a batedeira de ovos no nível 7-8 até ficar tipo algodão, depois retire e reserve.
2. Coloque 80g de açúcar branco, 50g de leite, e 40g de cacau em pó numa tigela e mexa até obter um pó fino (fine powder) com uma pá de mexer (stirring paddle) no nível 7-8.
3. Verta o pó fino preparado no ovo líquido batido e misture bem.
4. Verta as matérias-primas misturadas na forma do tabuleiro de ir ao forno (oil-brushed baking tray mold) pincelada com óleo e coloque-a no forno para assar a 180°C.
5. Depois de assados e ganharem forma, retire-os da forma e espere que arrefeçam antes de comer.

Bolo gelado de chocolate (Chocolate ice cream cake)

Ingredientes: 140g de queijo creme (cream cheese), 140g de chocolate amargo (dark chocolate), 220g de leite, 100g de açúcar impalpável (powdered sugar), 240g de natas batidas (whipped cream), 2g de sal comestível.

Processo:

1. O exterior da forma quadrada é embrulhado com papel de alumínio (tin foil), e coloque um círculo de papel vegetal (baking paper) dentro.
2. Adicione açúcar impalpável e uma pitada de sal ao queijo creme e misture com uma pá de mexer (stirring paddle).
3. Pique o chocolate amargo e aqueça-o para derreter, verta o chocolate derretido no queijo, depois use uma pá de mexer para mexer uniformemente. Retire-o e coloque-o num tabuleiro para uso posterior.
4. Coloque as natas batidas na panela (pot) e depois mexa até ficarem quase tipo algodão (cotton-like).
5. Adicione as natas batidas em 2 vezes ao queijo com chocolate e mexa uniformemente, depois verta o leite para dentro dele em 2 vezes e misture bem novamente.
6. Finalmente, verta-o na forma e coloque-o no frigorífico (refrigerator) por várias horas. Retire-o e desenforme-o (de-mould it).

Análise de problemas comuns

Fenómenos	Causas	Soluções
A máquina para de funcionar repentinamente durante o uso.	Pode ser que a máquina funcione por demasiado tempo, ou a temperatura ambiente esteja muito alta, resultando numa temperatura do motor da máquina muito alta; a máquina inicia o programa de proteção contra sobreaquecimento, encerramento automático.	Reconfigure a velocidade (Gear) para “0”, desligue da tomada, espere que a máquina volte à temperatura ambiente para poder ser reiniciada (geralmente necessita de 15-30 minutos, o tempo de arrefecimento varia com a temperatura ambiente).
Girar o botão de velocidade (gear knob) e a máquina não funciona	1. Verifique se a ficha está em bom contacto com a tomada.	1. Verifique se a ficha de alimentação está ligada à tomada.
	2. Verifique se há falta de energia.	2. Espere pela energia antes de operar.
	3. Verifique se o botão de elevação (rise button) retornou à posição correta (spring back in place).	3. Certifique-se de que o cabeçote (headstock) está preso no lugar.
Ruído excessivo quando a máquina está a funcionar	1. A máquina funcionará mais alto em velocidade alta (high gear) do que em velocidade baixa (low gear). 2. A quantidade de comida agitada é muito grande, resultando em sobrecarga da máquina. 3. A tensão está instável. 4. O tempo de trabalho é muito longo.	1. Escolha a velocidade (gear) certa para agitar a comida de acordo com as recomendações no manual. 2. Reduza a quantidade de agitação. 3. Se a tensão estiver instável, espere que a tensão estabilize antes de usar. 4. Se o tempo de trabalho for muito longo, pare e arrefeça por um tempo antes de usar.
A velocidade da máquina diminui, ou a velocidade é instável	1. Se a temperatura ambiente está baixa, fazendo com que o lubrificante na máquina endureça. 2. Os ingredientes agitados são muito duros e em demasia, resultando em demasiada carga na máquina. 3. Se a tensão de repente fica baixa.	1. Remova a tigela de mistura e deixe a máquina funcionar em vazio (idle) por 5 minutos para amolecer o lubrificante na máquina e restaurar a estabilidade da velocidade. 2. Reduza o volume de mistura e deixe a máquina trabalhar de acordo com a carga de trabalho normal. 3. Quando a tensão estiver estável, use a máquina novamente.
Máquina oscilando e tremendo quando trabalha	1. Verifique se a almofada do pé (foot pad) na base está solta (off). 2. Se a máquina está colocada numa bancada lisa e plana para uso.	1. Verifique se a almofada do pé na base está solta. 2. Coloque numa bancada lisa e plana para uso.
O cabeçote (headstock) não consegue retornar à posição (reset) após colocar a tampa anti-salpicos e a tigela de mistura	Verifique se a tampa anti-salpicos está no lugar e se a tigela de mistura está montada.	Rode a tampa anti-salpicos e monte-a no lugar, e monte a panela de mistura (mixing pot) no lugar.
Escurecimento da massa encontrado após o uso	Pó preto cai sobre a massa no cabeçote de mistura.	Por favor, verifique se o cabeçote de mistura e o gancho estão secos e que não há água ou pó presente na superfície antes de usar.

Technical parameters

Model: SM-1541HL

Rated voltage: 220-240V~ frequency: 50-60Hz

Power consumption: 1400W

Protection: class:II

**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.

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.

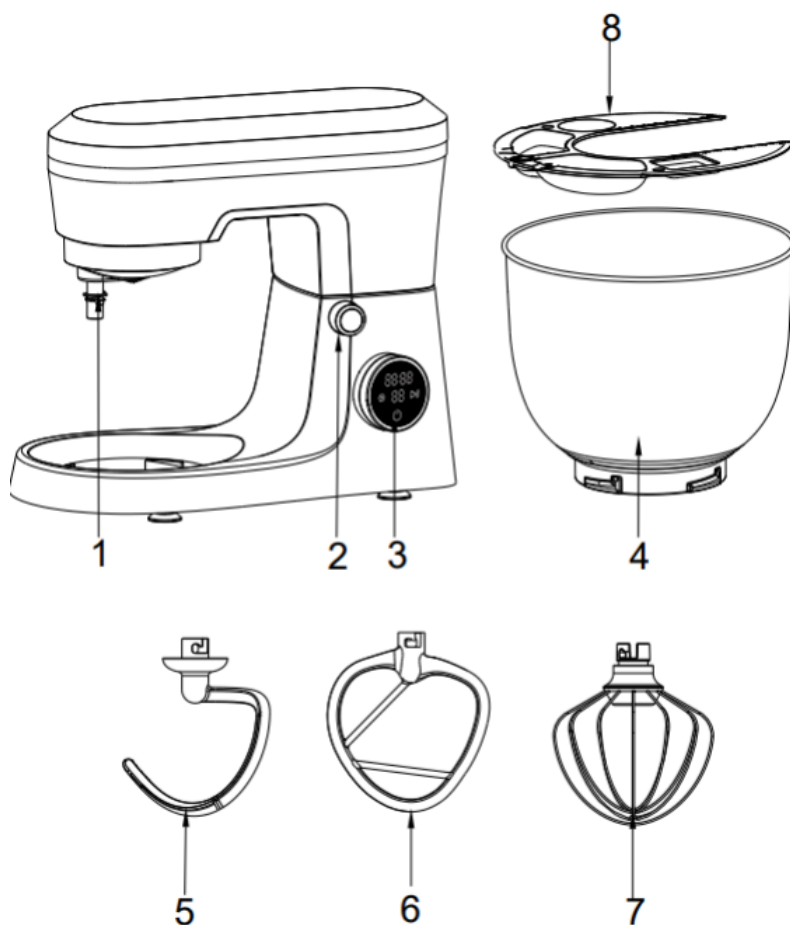
Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

- 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 model SM-1505BM 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

Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.

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. (FG1&2).

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. (FG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough
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, (FG3&4)

Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to FG5.

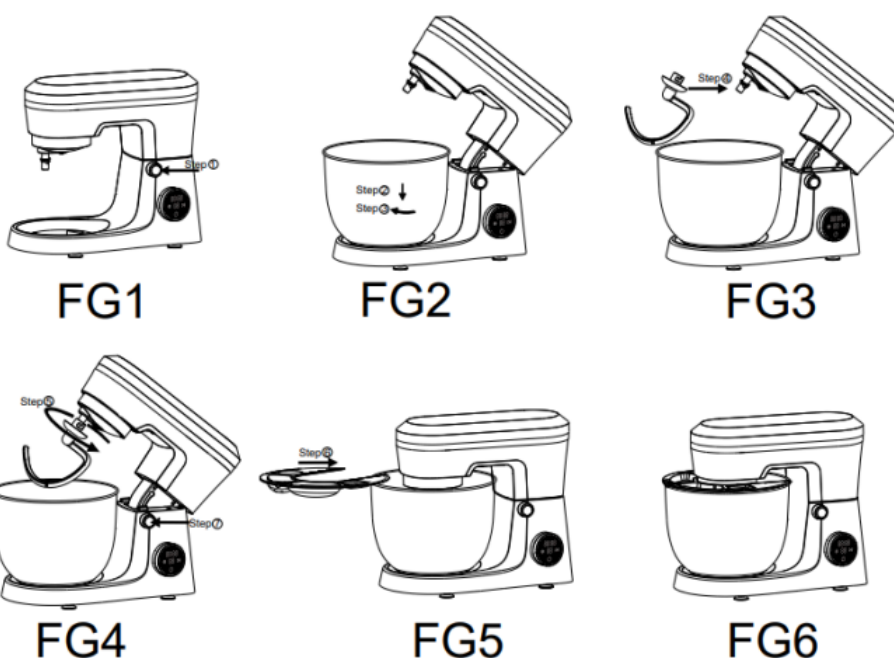
Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (FG6).

Then plug in the plug and turn on the power switch.

Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.

Press the head of the machine with your hand, turn (or press down) the head-up knob (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and remove the dough.

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

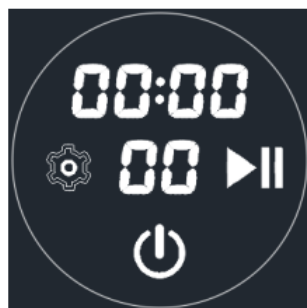


Suggestion

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		1-5	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 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 2min 30s
Whisk		7-8	3-10	3 egg whites (min)	Open 7-8 speed to run 3min above.

LED Description of function operation:



1.Switch machine:

When the power is turned on, the “” button on the display illuminates and flashes in white light to enter standby mode. Touching the “” activates the main interface with all functions illuminated. The gear display shows 00 and starts flashing. If no operation occurs within one minute, the screen enters sleep mode (full-screen black). Touching any button will wake it up, causing the “” button to illuminate and flash again.

2.LED countdown function set:

Set the working gear. When the gear flickers, rotate the switch clockwise once to increase the gear by one gear, and rotate the switch counterclockwise once to decrease the gear by one gear. **The maximum gear is 8** and the minimum gear is 0.



Set the working time: Press "  ", the time flashes, rotate the switch clockwise once to increase the time by 10 seconds, rotate the switch counterclockwise once to decrease the time by 10 seconds, long press the switch to increase or decrease the time by 1 minute; the maximum time can be set to 30:00

After setting the working time and gear, press "  " to start the machine. The time column starts to countdown the set working time. When the countdown ends, the machine stops and the gear returns to zero.



Press the "  " key for 3 seconds, and the prototype runs at the highest speed with a speed of 220 RPM. The display screen shows "OP", and release the "set" key to stop the prototype.

The prototype has the lifting memory function. When the machine head is lifted in the work, the prototype does not work, and the display shows the status before stopping. After the machine head is lowered, press the start button, and the prototype continues to lift the unfinished work before lifting.

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:

Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours.

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 1-5, 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.

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.

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:

Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-5.

Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.

Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes.

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.

After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2 nd 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 1-5. 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 1-5, 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 1-5, 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°C, 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 7-8 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 7-8.
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 7-8 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 7-8.
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 overheating 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	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	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 overloading 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.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa 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

