

CUK
by GADNIC

BATIDORA
PLANETARIA



MANUAL DE USUARIO

BATIO22N

INDICE

ESPAÑOL.....	5
PORTUGUÊS.....	23
ENGLISH.....	39

MANUAL DE USUARIO

BATIDORA DE PIE +
PICADORA DE CARNE

BATIO22X



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en marcha el aparato 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, facilítele 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 (tira del enchufe, no del cable) si no se utiliza y retire los accesorios conectados.
- No utilice la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchufe el cable de la toma de corriente (tira del enchufe, no del cable).
- Compruebe periódicamente que el aparato y el cable no presenten 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 sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes «Instrucciones especiales de seguridad»

Niños y personas frágiles

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

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- Cuando utilice la batidora y la picadora accesorias, los niños no deben utilizar el aparato. 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.

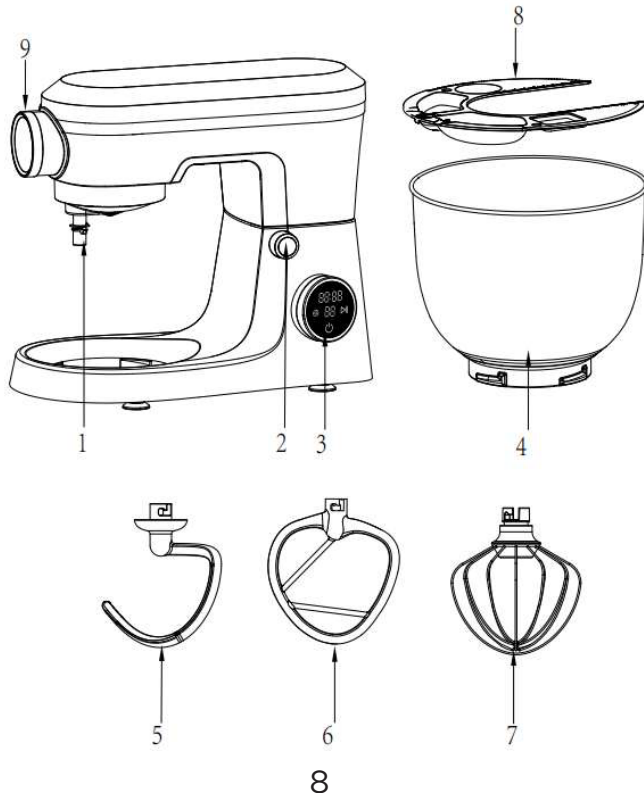
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- PRECAUCIÓN: Para evitar cualquier peligro debido a un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por la red eléctrica.
- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No enchufe la máquina a 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 conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- -Se debe supervisar a los niños 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 con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - cocinas 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 puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años 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 sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- El consumo de energía era de 0,4 W en modo apagado.
- **PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de retirarla del soporte.**

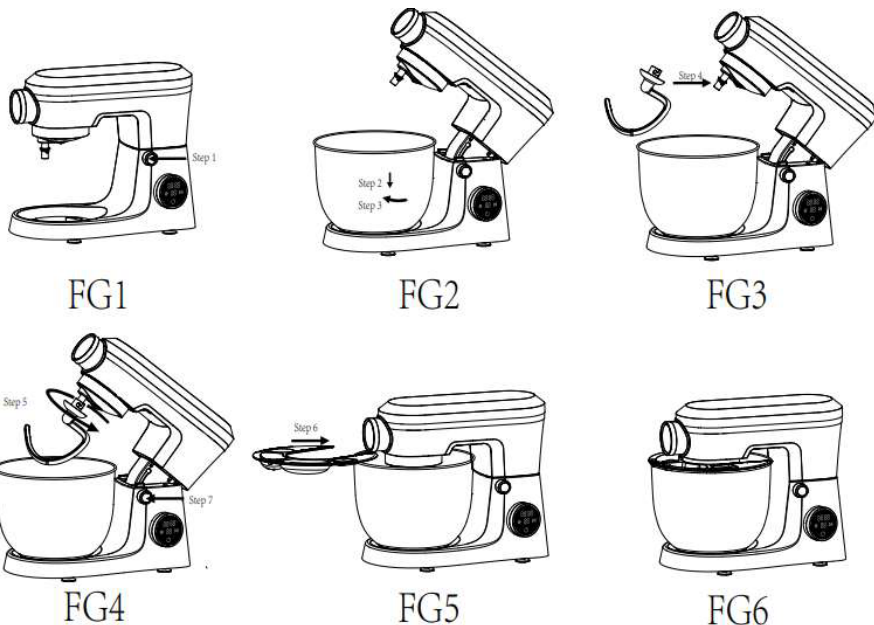
NOMBRE DE LAS DIFERENTES PIEZAS



PARTES PRINCIPALES Y PARTES ESTANDAR			
1	Eje de salida	6	Mezclador
2	Botón de elevación	7	Batidor
3	Botón de velocidad	8	Tapa del bol
4	Cuenco	9	Tapa delantera
5	Gancho para amasar		

COMO USAR EL PRODUCTO

1. Antes de usarla, lava los accesorios con agua limpia, enjuégalos y sécalos.
2. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione el cabezal de la máquina con la mano y, a continuación, gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación del cabezal (2). El paso 1 del fuselaje se elevará automáticamente. (FG1 y 2).
3. Pese los ingredientes y el agua que se van a procesar en el bol mezclador y, a continuación, monte el bol mezclador (4) en la máquina Paso 2, gire en sentido horario hasta que la hebilla se bloquee Paso 3. (FG2) No exceda el peso total máximo de la masa
4. Instale los accesorios necesarios (5), (6), (7) (solo se puede utilizar uno de los tres a la vez) en el eje de salida del cabezal de agitación (1). Paso 3: alinee la ranura y empuje los accesorios hasta el vértice. Paso 4 (FG3 y 4).
5. Coloque la tapa de la olla en el extremo de agitación de la máquina Paso 6 según FG5.
6. Presione el cabezal de la máquina y esta bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2) paso 7, que se encuentra en posición horizontal; (FG6).
7. A continuación, enchufe el cable y encienda el interruptor de alimentación.
8. Controle el botón de velocidad (3) hasta la velocidad requerida: comience a mezclar.
9. Cuando la masa cumpla los requisitos, gire el mando de velocidad (3) de nuevo a la posición 0 para terminar.
10. Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación del cabezal (2), levante la parte superior, gire el bol de mezcla en sentido antihorario, retire el bol de mezcla y saque la masa.
11. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

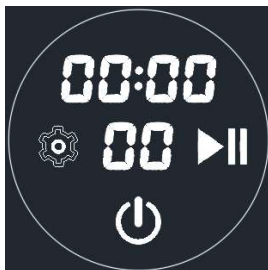


SUGERENCIA




Ajuste de los niveles y uso del gancho para mezclas de no más de **0,9 kg**

ACCESORIO	IMAGEN	VELOCIDAD	TIEMPO (MIN)	MAXIMO	METODO DE OPERACION
Amasador		1 - 5	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	Vel 1 x 10sg Vel 2 x 20sg Vel 3 x 30sg Vel 5 2min a 5 min
Mezclador		1 - 7	3-10	660g de harina + 840 g de agua	Vel 1-2 durante 30 sg, Vel 3-7 durante más 2 min y medio
Batidor		7 - 8	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	Abrir a velocidad 7-8 y batir durante 3 minutos.

DESCRIPCION DEL FUNCIONAMIENTO





1. ENCENDER LA MÁQUINA:


Cuando se enciende la alimentación, el botón «» de la pantalla se ilumina y parpadea en blanco para entrar en modo de espera. Al tocar el botón «» se activa la interfaz principal con todas las funciones iluminadas. La pantalla del engranaje muestra 00 y comienza a parpadear. Si no se realiza ninguna operación en un minuto, la pantalla entra en modo de suspensión (pantalla completamente negra). Al tocar cualquier botón, se reactivará y el botón «» se iluminará y volverá a parpadear.

2. CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE CUENTA ATRÁS DEL LED:

Ajuste la marcha de trabajo. Cuando la marcha parpadee, gire el interruptor una vez en sentido horario para aumentar la marcha en una posición, y gire el interruptor una vez en sentido antihorario para disminuir la marcha en una posición. **La marcha máxima es 8 y la mínima es 0.**

Ajuste del tiempo de funcionamiento: Pulse «», el tiempo parpadeará, gire el interruptor una vez en sentido horario para aumentar el tiempo en 10 segundos, gire el interruptor una vez en sentido antihorario para disminuir el tiempo en 10 segundos, mantenga pulsado el interruptor para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto; el tiempo máximo se puede ajustar a 30:00.

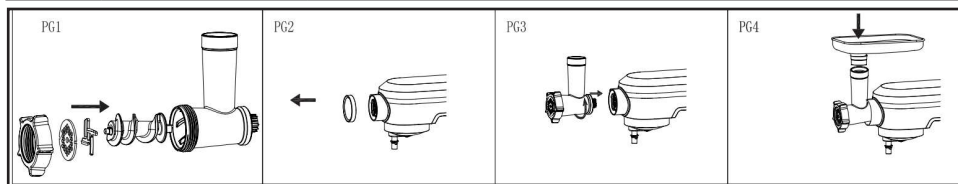
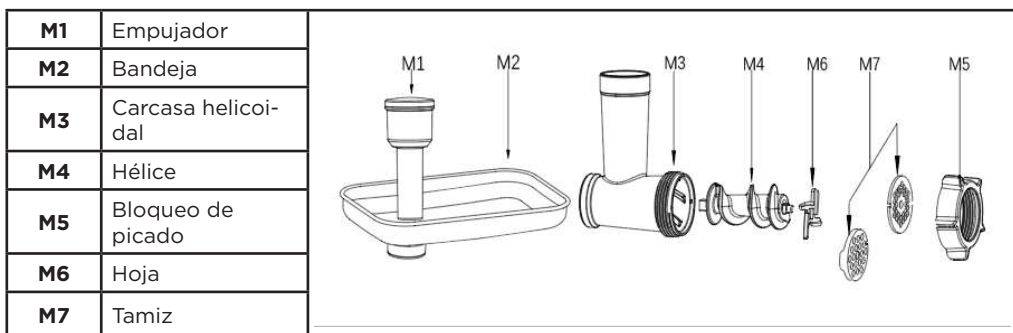
Después de ajustar el tiempo de trabajo y la marcha, pulse «» para poner en marcha la máquina. La columna del tiempo comienza la cuenta atrás del tiempo de trabajo ajustado. Cuando finaliza la cuenta atrás, la máquina se detiene y la marcha vuelve a cero.

Pulse la tecla «» durante 3 segundos y el prototipo funcionará a la velocidad máxima, con una velocidad de 220 RPM. La pantalla mostrará «OP» y, al soltar la tecla «set», el prototipo se detendrá.

FUNCIÓN DE PICADORA DE CARNE

CÓMO MONTAR Y UTILIZAR LA PICADORA DE CARNE:

1. Para instalar los accesorios de la picadora de carne, primero instale la cuchilla M6 en el cabezal del tornillo M4 de la picadora, coloque el cortador M7 requerido (agujero grueso, agujero mediano o agujero fino), preste atención para alinear la ranura entre el tamiz M7 y la picadora M3, y apriete la tuerca de bloqueo M5 en la picadora M3. (PG1)
2. Desmonte la cubierta frontal (PG2).
3. Presione el botón de expulsión situado en la parte delantera de la máquina, sujete la picadora de carne M3, conéctela a la parte de transmisión de la cubierta frontal y gírela en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo. (PG3)
4. Alinee el puerto de descarga de la bandeja M2 con el puerto de alimentación de la picadora de carne M3 e instálela en su lugar (PG4).
5. Coloque un recipiente en la salida de la picadora de carne. Limpie la carne de cerdo y córtela en tiras. El ancho no debe exceder la entrada de alimentación de la bandeja M2.
6. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. A continuación, ajuste el mando de velocidad a la marcha deseada, coloque la carne en la bandeja M2 e introdúzcala en su puerto de alimentación. Utilice el empujador M1 para introducir lentamente la carne en el puerto de alimentación de la picadora. No introduzca los dedos en la picadora de carne M3.
7. Después de usarla, cambie a la posición 0 y desenchufe el cable.



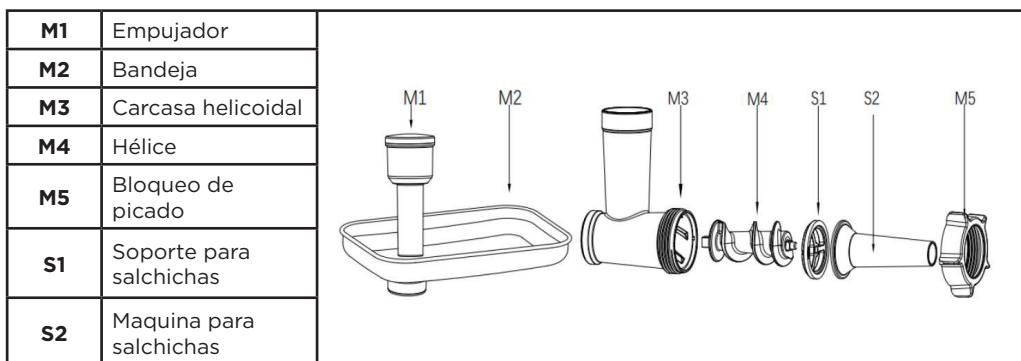
Sugerencias de recetas:

Retire el hueso de la carne y córtela en trozos de 2,5 cm. Inserte el enchufe en la toma de corriente, ajuste el control de velocidad a 4-8, introduzca la carne en el recipiente y podrá trabajar de forma continua con 3 kg cada vez. Detenga el funcionamiento tras 5 minutos de uso continuo, no tras 15 minutos. De este modo, no se verá afectado el rendimiento de la máquina.

FUNCIÓN SALCHICHA

Cómo montar y utilizar la máquina para hacer salchichas:

1. Instale el soporte para salchichas S1 en la hélice M4 y coloque la máquina para hacer salchichas S2 sobre él. Apriete la tuerca de bloqueo M5 en la picadora de carne M3. Se instalará en la parte delantera de la máquina según el método de montaje de la picadora de carne.
2. Prepare el relleno de carne picada y añada los accesorios pertinentes. Mezcle uniformemente con la mano y deje marinar durante un tiempo.
3. Prepare la tripa. Antes de usarla, sumérgala en agua y haga un nudo en el extremo. Inserte la tripa en la parte delantera de la embutidora S2.
4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente, ajuste el selector de velocidad a la marcha deseada, introduzca la carne picada en la carcasa helicoidal M3 y tire suavemente de la tripa. Cuando haya rellenado la longitud deseada, apriete y ate con una cuerda, y repita la operación.
5. La salchicha debe colgarse y secarse durante un tiempo. No es necesario que se seque completamente.



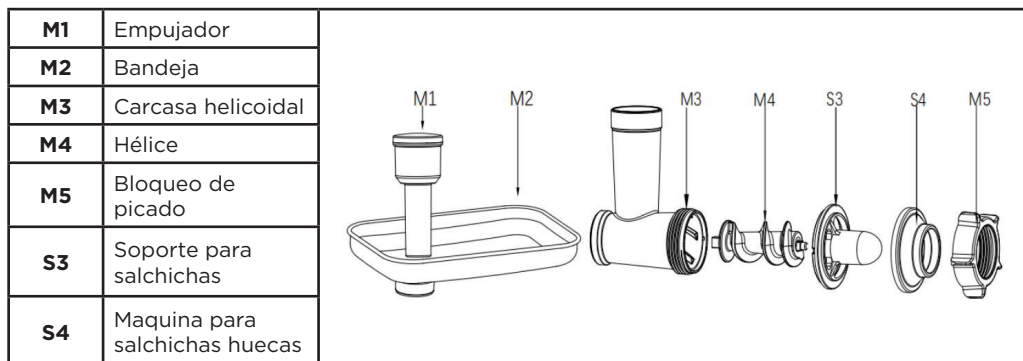
Sugerencias de recetas:

1 kg de carne de cerdo, 16 g de sal, 70 g de azúcar, 85 g de sirope de arce, 2 g de pimienta blanca, 7 g de ajo en polvo, 5 g de cinco especias en polvo, 7 g de pimienta, 15 g de pimienta negra, 50 g de fécula de patata y 90 g de vino de arroz amarillo. Después de marinar la carne picada durante una hora, inserte el enchufe en la toma de corriente y ajuste el control de velocidad a 4-8. Detenga el funcionamiento después de 5 minutos de uso continuo y no lo utilice de forma ininterrumpida durante más de 15 minutos. De este modo, no se verá afectado el rendimiento de la máquina.

FUNCIÓN DE SALCHICHA HUECA

Cómo montar y utilizar la función de salchicha hueca:

1. Para instalar los accesorios de salchicha hueca, primero instale el soporte para salchicha hueca S3 en el cabezal de la hélice M4 y coloque la máquina para hacer salchichas huecas S4. Apriete el bloqueo de picado M5 en la carcasa de la hélice M3.
2. Siga las instrucciones del fabricante de salchichas.



FUNCIÓN DE MOLDE PARA GALLETAS

Cómo montar y utilizar el molde para galletas:

1. Instale los accesorios para galletas, primero coloque el soporte para salchichas S1 en el tornillo para carne M4, el asiento para galletas C1 en la tuerca para carne M5 y apriete la tuerca de bloqueo M5 en la picadora de carne M3. A continuación, inserte el molde para galletas C2 en la ranura frontal del molde para galletas C1.
2. Mueva la máquina para hacer galletas C2 y seleccione la forma.
3. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente y ajuste el mando de velocidad a la marcha deseada.
4. Corte la masa en tiras y colóquelas en la carcasa helicoidal a través de la bandeja. Las galletas saldrán por la sección de salida.
5. Cuando la masa se pegue al interior de la carcasa helicoidal, puede empujarla hacia dentro con la barra de empuje M1.

Sugerencias de recetas

Corte la masa mezclada con 1 kg de harina y 500 g de agua en tiras, luego colóquela en la entrada de alimentación por turnos, inserte el enchufe en la toma de corriente y, a continuación, ajuste el control de velocidad a 4-8. Detenga el funcionamiento después de 10 minutos de uso continuo y no lo utilice de forma ininterrumpida durante 30 minutos. De este modo, no se verá afectado el rendimiento de la máquina.

M1	Empujador	
M2	Bandeja	
M3	Carcasa helicoidal	
M4	Hélice	
M5	Bloqueo de picado	
S1	Soporte para salchichas	
C1	Base de Galletas	
C2	Maquina para hacer galletas	

FUNCIÓN DE MÁQUINA PARA HACER PASTA

Cómo montar y utilizar la máquina para hacer pasta:

1. Instale uno de los fabricantes de pasta P1 en la hélice frontal M4, apriete el bloqueo de picado M5 en la carcasa de la hélice M3.
2. Inserte el enchufe del cable de alimentación en la toma y, a continuación, ajuste el mando de velocidad a la marcha deseada.
3. Corte la masa amasada en tiras y, a continuación, introdúzcala por turnos en la boca de alimentación de la picadora de carne M1. La pasta saldrá por la salida.
4. Cuando la masa se adhiera al interior de la carcasa helicoidal, puede empujarla hacia dentro con la barra de empuje M1.

M1	Empujador	
M2	Bandeja	
M3	Carcasa helicoidal	
M4	Hélice	
M5	Bloqueo de picado	
P1	Maquina para hacer pasta	

Sugerencia de recetas:

Corte la masa mezclada con 1 kg de harina y 500 g de huevo líquido en tiras, luego introdúzcala en la abertura de alimentación, inserte el enchufe en la toma de corriente y ajuste el control de velocidad a 4-8. Detenga el funcionamiento después de 10 minutos de uso continuo y no lo utilice de forma ininterrumpida durante más de 30 minutos. De este modo, no se verá afectado el rendimiento de la máquina.

RECETAS

PAN DE LINO

Ingredientes: 30 g de semillas de lino, 40 g de agua, 250 g de harina de pan, 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

Proceso:

1. Remojar los 30 g de semillas de lino en 40 g de agua durante 12 horas.
2. Poner 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo y 150 g de agua en el bol de la amasadora, amasar los ingredientes con el gancho amasador en los niveles 1-5, añadir 20 g de mantequilla y seguir amasando hasta obtener una masa homogénea, añadir las semillas de lino remojadas y amasar bien. Cubra con film transparente y deje fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, sacar del bol y dividir en seis rollos. Después de darles forma redondeada, cubrir los rollos y dejar fermentar a 38 °C durante 1 hora.
4. Una vez finalizada la fermentación, pintar la superficie del pan con huevo líquido, colocarlo en la penúltima bandeja del horno precalentado, encender el horno a 180 °C y hornear durante 20 minutos. A continuación, retirar el molde y colocarlo en la rejilla para que se enfríe.

PAN DE MOLDE

Ingredientes: 270 g de harina con alto contenido en gluten, 30 g de harina con bajo contenido en gluten, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo y 90 g de agua.

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes en el bol de la batidora y amasar con el gancho amasador en los niveles 1-5.
2. Mantener la mezcla en un lugar cálido y dejar fermentar hasta que doble su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 3 porciones, cubrir la masa con film transparente durante 15 minutos.
4. Coger una porción y darle forma de lengua, doblar ambos lados hacia el centro y enrollarla de abajo hacia arriba. Una vez enrolladas las tres porciones, cubrir los rollos con film transparente durante 15 minutos.
5. Una vez terminadas las 3 porciones, colóquelas en el molde para la segunda fermentación, hasta que alcancen el 80 % de la altura del molde. Caliente el horno a 170 °C y hornee durante 40 minutos, luego retire el molde y colóquelo en la parrilla para que se enfríe.

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes: 150 g de huevo líquido, 50 g de leche pura, 40 g de cacao en polvo, 80 g de azúcar blanco.

Proceso:

1. Añada 150 g de huevo líquido, bata con una batidora a velocidad 7-8 hasta que adquiera una textura algodonosa, luego retírelo y resérvelo.
2. Poner 80 g de azúcar blanco, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un bol y remover con una paleta mezcladora a velocidad 7-8 hasta obtener un polvo fino.
3. Verter el polvo fino preparado en el huevo líquido batido y mezclar bien.
4. Verter la mezcla de ingredientes en el molde para hornear untado con aceite y meterlo en el horno a 180 °C.
5. Una vez horneado y moldeado, sácalo del molde y espera a que se enfríe antes de comerlo.

PIZZA CASERA

Ingredientes: 170 g de harina con alto contenido en gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar blanco, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y algún relleno.

Proceso:

1. Poner 170 g de harina con alto contenido en gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el bol de la batidora. Mezclar con el gancho amasador a velocidades de 1 a 5. Después de amasar la masa, añadir la mantequilla y seguir amasando hasta que se pueda estirar y forme una película flexible.
2. Deja que la masa fermente hasta que doble su tamaño en un lugar cálido.
3. Durante la fermentación, se puede preparar el relleno de la pizza y reservarlo para su uso posterior.
4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa para enrollarla y dejar reposar durante 5 minutos, luego usar un rodillo para extenderla suavemente hasta el tamaño de una bandeja para pizza, colocarla en la bandeja, presionar con las manos alrededor de la bandeja y, finalmente, usar un tenedor para hacer pequeños agujeros.
5. Ajuste el modo de calentamiento superior e inferior del horno y precaliéntelo a 200 °C. Unte primero la base del molde con aceite de oliva, luego vierta la salsa para pizza y extiéndala uniformemente, y luego espolvoree un poco de queso mozzarella y cebolla picada, coloque la bandeja para pizza de 8 pulgadas en la segunda bandeja del horno precalentado y hornee durante 8 minutos.
6. Cuando se acabe el tiempo, saca la bandeja para pizza y esparce una capa de tocino. Aquí puedes poner tus alimentos favoritos y el relleno preparado en el orden que prefieras.
7. Métele en el horno precalentado y ajusta el tiempo de cocción a 15 minutos, hasta que el queso se derrita y la masa esté dorada.

PAN DE MANTECA

Ingredientes: 375 g de harina con alto contenido en gluten, 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. Pon todos los ingredientes en el bol, excepto la mantequilla, y reserva 10 g de huevo para pintar al final.
2. Mezclar con el gancho amasador en los niveles 1-5. Una vez formada la masa, añadir la mantequilla ablandada y seguir amasando hasta obtener una masa elástica.
3. Cubra la mezcla con film transparente y deje fermentar hasta que doble su tamaño en un lugar cálido.
4. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 10 porciones. Tomar una porción de la masa y darle forma ovalada, luego enrollarla de arriba abajo.
5. Coloque el papel engrasado en la bandeja de horno, luego ponga la masa de pan enrollada en la bandeja y deje fermentar hasta que doble su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincele la superficie de la masa de pan con el huevo líquido, precaliente el horno a 160 °C, coloque la masa de pan en la bandeja del horno y hornee durante 20 minutos.

PASTEL ORIGINAL

Ingredientes: 100 g de harina para pasteles, 5 huevos, 50 g de aceite comestible, 80 g de azúcar, una pequeña cantidad de zumo de limón, 55 g de leche..

Proceso:

1. Separar la clara y la yema de los huevos, añadir 20 g de azúcar a la yema, mezclar con una batidora a velocidad 7-8 hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Añadir la leche y seguir batiendo a velocidad 7-8 hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Verter el aceite comestible y seguir batiendo hasta que esté completamente emulsionado.
3. Tamizar la harina para repostería y mezclar uniformemente con la yema de huevo hasta obtener una pasta fina.
4. Añadir unas gotas de zumo de limón a la clara de huevo, añadir el azúcar en tres veces y batir con una batidora hasta que quede esponjoso.
5. Tome 1/3 de la clara de huevo, póngala en la pasta de yema de huevo y remueva uniformemente, vierta la pasta de nuevo en la clara de huevo restante y remueva uniformemente hasta obtener una pasta fina para pasteles.
6. Unte aceite comestible en la superficie del molde para pasteles y vierta la pasta en el molde.
7. Precaliente el horno a 150 °C, ajusta el modo de calentamiento superior e inferior y el tiempo de horneado a 50 minutos, y luego hornéalo hasta que adquiera un color dorado.

PAN FRANCES

Ingredientes: 250 g de harina con alto contenido en gluten, 50 g de harina con bajo contenido en gluten, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal comestible.

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes en el bol, mezclar con el gancho amasador a velocidad 1-5 y amasar hasta obtener una masa homogénea.
2. Cubra la mezcla con film transparente y deje fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 4 porciones. Tomar una porción de la masa y darle forma ovalada, luego enrollarla de arriba abajo.
4. A continuación, cubra con film transparente y deje fermentar hasta que doble su tamaño.
5. Unte la superficie con aceite de sésamo, precaliente el horno a 180 °C, coloque la masa de pan en la bandeja del medio y hornee durante 20 minutos.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

POSIBLE PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>La máquina deja de funcionar repentinamente durante su uso.</p>	<p>Es posible que la máquina haya estado funcionando durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.</p>	<p>Ponga el engranaje en «0», desenchufe la máquina y espere a que vuelva a la temperatura ambiente para poder reiniciarla (por lo general, se necesitan entre 15 y 30 minutos, aunque el tiempo de enfriamiento varía en función de la temperatura ambiente).</p>
<p>Al girar la palanca de cambios, la máquina no funciona.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el enchufe está bien conectado a la toma de corriente. 2. Compruebe si hay un corte de corriente. 3. Compruebe si el botón de subida vuelve a su sitio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el enchufe de alimentación está conectado a la toma de corriente. 2. Espere a que vuelva la corriente antes de ponerla en funcionamiento. 3. Asegúrese de que el cabezal esté bien fijado en su sitio.
<p>Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. 2. La cantidad de alimentos mezclados es demasiado grande, lo que provoca una sobrecarga de la máquina. 3. El voltaje es inestable. 4. El tiempo de funcionamiento es demasiado largo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elija la velocidad adecuada para mezclar los alimentos según las recomendaciones del manual. 2. Reduzca la cantidad de alimentos que se mezclan. 3. Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de utilizar la máquina. 4. Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, deténgase y deje que se enfríe durante un rato antes de utilizarlo.
<p>La velocidad de la máquina disminuye o es inestable</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la temperatura ambiente es baja, lo que podría provocar que el lubricante de la máquina se endurezca. 2. Los ingredientes mezclados son demasiado duros y abundantes, lo que provoca una carga excesiva en la máquina. 3. Si el voltaje baja repentinamente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el bol mezclador y deje la máquina en reposo durante 5 minutos para ablandar el lubricante de la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad. 2. Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione según la carga de trabajo normal. 3. Cuando el voltaje sea estable, vuelva a utilizar la máquina.

La máquina se balancea y vibra durante el funcionamiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la almohadilla de la base está desprendida. 2. Compruebe si la máquina está colocada sobre una superficie lisa y plana para su uso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la almohadilla de la base está desprendida. 2. Colóquela sobre una superficie lisa y plana para su uso.
El cabezal no puede volver a su posición inicial después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el bol mezclador	Compruebe que la cubierta antisalpicaduras está colocada y que el bol mezclador está montado.	Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en su sitio, y monte el bol mezclador en su sitio.
Se observa un oscurecimiento de la masa después de su uso.	Cae polvo negro sobre la masa en el cabezal mezclador.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

LIMPIEZA

Limpeza del cuerpo	<ol style="list-style-type: none"> 1. No sumerja la máquina en agua. No rocíe agua directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo principal entre en contacto con el agua y se produzcan cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras averías. 2. No utilice una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergente, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o muy alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que podrían dañar la superficie de la misma. 4. No utilice herramientas afiladas y ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpeza de accesorios	<ol style="list-style-type: none"> 1. No introduzca las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos. No las introduzca en el lavavajillas para limpiarlas. (Excepto las piezas de acero inoxidable o las piezas de teflón con tratamiento superficial y las piezas de electroforesis). 2. No las sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; utilícelas a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de la limpieza, seque los accesorios, principalmente para mantener secas las piezas internas a tiempo.
Limpeza especial	<ol style="list-style-type: none"> 1. El eje de salida giratorio producirá un ligero rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina está funcionando. Después de cada uso, límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios afilados relacionados.
Conservación y mantenimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puede aplicar aceite de oliva en la superficie de la cuchilla, la placa del cuchillo y la olla mezcladora para evitar que se oxide en entornos secos y húmedos. 2. Cuando no se utilice, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un entorno seco.

MANUAL DO USUÁRIO

BATEDEIRA + MÁQUINA DE MOER CARNE

BATIO22X



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR. GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções de funcionamento antes de ligar o aparelho 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, forneça-lhes também as instruções de funcionamento.

- 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 projetado para uso ao ar livre). Mantenha-o longe de fontes de calor, luz solar direta, umidade (nunca o mergulhe em nenhum líquido) e bordas afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver úmido ou molhado, desconecte-o imediatamente.
- Ao limpá-lo ou guardá-lo, desligue o aparelho e desconecte-o sempre da tomada (puxe o plugue, não o cabo) se não estiver em uso e remova os acessórios conectados.
- Não utilize a máquina sem supervisão. Se precisar se ausentar do local de trabalho, desligue sempre a máquina ou desconecte o cabo da tomada (puxe o plugue, não o cabo).
- Verifique periodicamente se o aparelho e o cabo não apresentam danos. Não utilize o aparelho se estiver danificado. Não tente reparar o aparelho por conta própria. Entre sempre em contato com um técnico autorizado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar qualquer perigo.
- Utilize apenas peças de reposição originais.
- Preste especial atenção às seguintes “Instruções especiais de segurança”

Crianças e pessoas frágeis

Cuidado! Não permita que crianças pequenas brinquem com a embalagem, pois existe risco de asfixia..

- Para garantir a segurança dos seus filhos, mantenha todas as embalagens (sacos plásticos, caixas, poliestireno, etc.) fora do seu alcance.
- Quando utilizar o batedor e o picador acessórios, as crianças não devem utilizar o aparelho. 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.

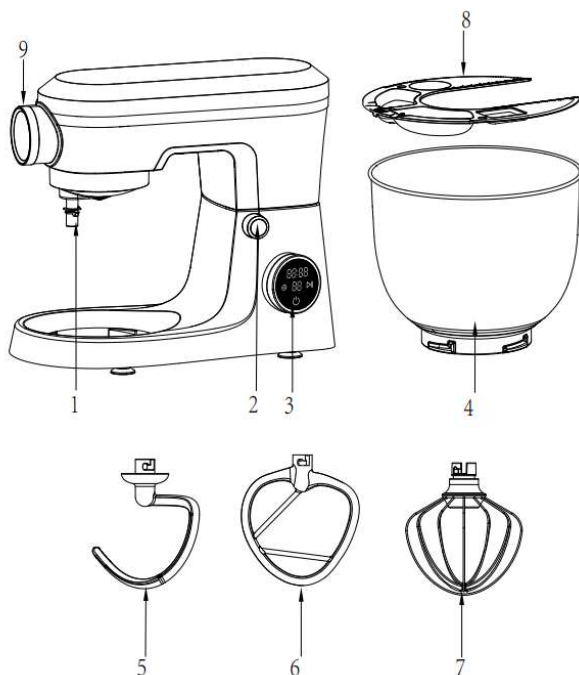
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos que ele acarreta.

Instruções especiais de segurança para esta máquina

- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica se o deixar sem vigiância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar os acessórios ou se aproximar das peças que se movem durante o uso. Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos.
- CUIDADO: Para evitar qualquer perigo devido a um reinício involuntário do interruptor térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pela rede elétrica.
- Utilize esta máquina apenas sob supervisão.
- Não interfira com nenhum interruptor de segurança.
- Não introduza nada nos ganchos giratórios enquanto a máquina estiver em funcionamento.
Coloque a máquina sobre uma superfície de trabalho lisa, plana e estável.
- Não ligue a máquina à tomada 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 conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de 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 conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos que isso implica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar qualquer perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: - cozinhas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de campo; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; - ambientes de tipo bed and breakfast.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos que isso implica. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Desconecte sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.
- O consumo de energia era de 0,4 W no modo desligado.
- **CUIDADO: Certifique-se de que a batedeira esteja desligada antes de removê-la do suporte.**

NOME DAS DIFERENTES PEÇAS



PARTES PRINCIPAIS E PARTES ESTÁNDARES			
1	Eixo de saída	6	Batedeira
2	Botão de elevação	7	Batedor
3	Botão de velocidade	8	Tampa da tigela
4	Tigela	9	Tampa frontal
5	Gancho para amassar		

COMO USAR O PRODUTO

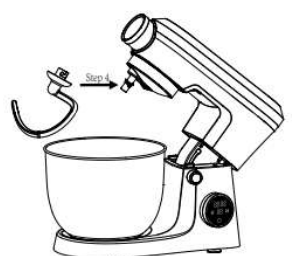
1. Antes de usar, lave os acessórios com água limpa, enxágue-os e seque-os.
2. Coloque a máquina sobre uma mesa plana, limpa e seca, pressione o cabeçote da máquina com a mão e, em seguida, gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação do cabeçote (2). A etapa 1 da fuselagem será elevada automaticamente. (FG1 e 2).
3. Pese os ingredientes e a água a serem processados na tigela misturadora e, em seguida, monte a tigela misturadora (4) na máquina Passo 2, gire no sentido horário até que a fivela trave Passo 3. (FG2) Não exceda o peso total máximo da massa
4. Instale os acessórios necessários (5), (6), (7) (apenas um dos três pode ser usado de cada vez) no eixo de saída do cabeçote de agitação (1). Passo 3: alinhe a ranhura e empurre os acessórios até o vértice. Passo 4 (FG3 e 4).
5. Coloque a tampa da panela na extremidade de agitação da máquina Passo 6 de acordo com FG5.
6. Pressione o cabeçote da máquina e ela bloqueará automaticamente o botão do cabeçote (2) passo 7, que se encontra na posição horizontal; (FG6).
7. Em seguida, conecte o cabo e ligue o interruptor de alimentação.
8. Controle o botão de velocidade (3) até a velocidade necessária: comece a misturar.
9. Quando a massa estiver pronta, gire o botão de velocidade (3) novamente para a posição 0 para terminar.
10. Pressione o cabeçote da máquina com a mão, gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação do cabeçote (2), levante a parte superior, gire a tigela de mistura no sentido anti-horário, remova a tigela de mistura e retire a massa.
11. Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou se aproximar das peças que se movem durante o uso.



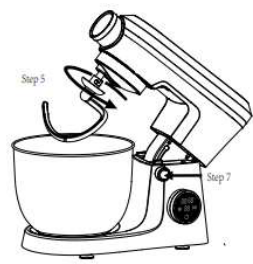
FG1



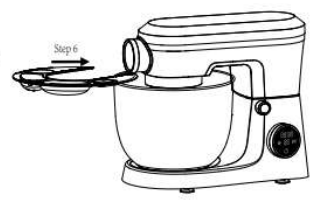
FG2



FG3



FG4



FG5



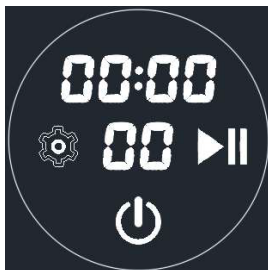
FG6

SUGESTÃO




Ajuste os níveis e utilize o gancho para misturas que não excedam **0,9 kg.**

ACESSÓRIO	IMAGEM	VELOCIDADE	TEMPO (MIN)	MAXIMO	MÉTODO DE OPERAÇÃO
Batedeira		1 - 5	3-5	585 g de farinha + 315 g de água	Vel 1 x 10sg Vel 2 x 20sg Vel 3 x 30sg Vel 5 2min a 5 min
Misturador		1 - 7	3-10	660 g de farinha + 840 g de água	Vel 1-2 x 30 sg, Vel 3-7 x 2.5 min
Batedor		7 - 8	3-10	3 claras de ovo (mínimo)	Ligue na velocidade 7-8 e bata por 3 minutos.

DESCRIÇÃO DO FUNCIONAMENTO





1. LIGAR A MÁQUINA:


Quando a alimentação é ligada, o botão “” no ecrã acende e pisca em branco para entrar no modo de espera. Ao tocar no botão “”, a interface principal é ativada com todas as funções iluminadas. O ecrã da engrenagem mostra 00 e começa a piscar. Se não for realizada nenhuma operação num minuto, o ecrã entra em modo de suspensão (ecrã completamente preto). Ao tocar em qualquer botão, ele será reativado e o botão “” acenderá e voltará a piscar.

2. CONFIGURAÇÃO DA FUNÇÃO CONTAGEM REGRESSIVA DO LED:

Ajuste a velocidade de trabalho. Quando a velocidade pisca, gire o interruptor uma vez no sentido horário para aumentar a velocidade em uma posição e gire o interruptor uma vez no sentido anti-horário para diminuir a velocidade em uma posição. **A velocidade máxima é 8 e a mínima é 0.**

Ajuste do tempo de funcionamento: Pressione «», o tempo piscará, gire o interruptor uma vez no sentido horário para aumentar o tempo em 10 segundos, gire o interruptor uma vez no sentido anti-horário para diminuir o tempo em 10 segundos, mantenha o interruptor pressionado para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto; o tempo máximo pode ser ajustado para 30:00.

Após ajustar o tempo de funcionamento e a marcha, pressione «» para ligar a máquina. A coluna do tempo começa a contagem regressiva do tempo de funcionamento ajustado. Quando a contagem regressiva termina, a máquina para e a marcha volta a zero.

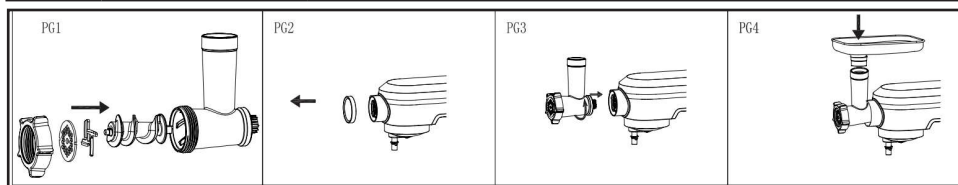
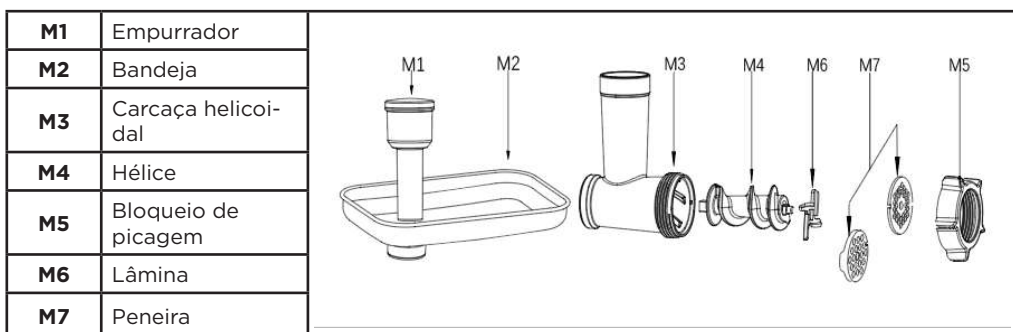
Pressione a tecla «» por 3 segundos e o protótipo funcionará na velocidade máxima, com uma velocidade de 220 RPM. A tela exibirá “OP” e, ao soltar a tecla “set”, o protótipo irá parar.

FUNÇÃO DO MOEDOR DE CARNE

COMO MONTAR E UTILIZAR O MOEDOR DE CARNE:

Para instalar os acessórios do moedor de carne, primeiro instale a lâmina M6 no cabeçote do parafuso M4 do moedor, coloque o cortador M7 necessário (furo grosso, furo médio ou furo fino), preste atenção para alinhar a ranhura entre o peneiro M7 e o moedor M3, e aperte a porca de bloqueio M5 no picador M3. (PG1) Desmonte a tampa frontal (PG2).

1. Pressione o botão de ejeção localizado na parte frontal da máquina, segure o picador de carne M3, conecte-o à parte de transmissão da tampa frontal e gire-o no sentido anti-horário até a posição de bloqueio. (PG3)
2. Alinhe a porta de descarga da bandeja M2 com a porta de alimentação do picador de carne M3 e instale-o no lugar (PG4).
3. Coloque um recipiente na saída do picador de carne. Limpe a carne de porco e corte-a em tiras. A largura não deve exceder a entrada de alimentação da bandeja M2.
4. Conecte o cabo de alimentação à tomada. Em seguida, ajuste o controle de velocidade para a marcha desejada, coloque a carne na bandeja M2 e insira-a na porta de alimentação do moedor. Use o empurrador M1 para inserir lentamente a carne na porta de alimentação do moedor. Não coloque os dedos no moedor de carne M3.
5. Após o uso, coloque-o na posição 0 e desconecte o cabo.



Sugestões de receitas:

Retire o osso da carne e corte-a em pedaços de 2,5 cm. Insira o plugue na tomada, ajuste o controle de velocidade para 4-8, coloque a carne no recipiente e você poderá trabalhar continuamente com 3 kg de cada vez. Interrompa o funcionamento após 5 minutos de uso contínuo, não após 15 minutos. Desta forma, o desempenho da máquina não será afetado.

FUNÇÃO SALSICHA

Como montar e utilizar a máquina para fazer salsichas:

1. Instale o suporte para salsichas S1 na hélice M4 e coloque a máquina para fazer salsichas S2 sobre ele. Aperte a porca de bloqueio M5 no picador de carne M3. Será instalado na parte frontal da máquina, de acordo com o método de montagem do picador de carne.
2. Prepare o recheio de carne picada e adicione os acessórios pertinentes. Misture uniformemente com a mão e deixe marinar durante algum tempo.
Prepare o tripo. Antes de o utilizar, mergulhe-o em água e dê um nó na extremidade. Insira o tripo na parte frontal da máquina de enchidos S2.
3. Ligue o cabo de alimentação à tomada, ajuste o seletor de velocidade para a marcha desejada, introduza a carne picada no invólucro helicoidal M3 e puxe suavemente o intestino. Quando tiver enchido o comprimento desejado, aperte e amarre com um cordão e repita a operação.
4. A salsicha deve ser pendurada e seca durante algum tempo. Não é necessário que seque completamente.

M1	Empurrador	
M2	Bandeja	
M3	Carcaça helicoidal	
M4	Hélice	
M5	Bloqueio de picagem	
S1	Suporte para salsichas	
S2	Máquina para salsichas	

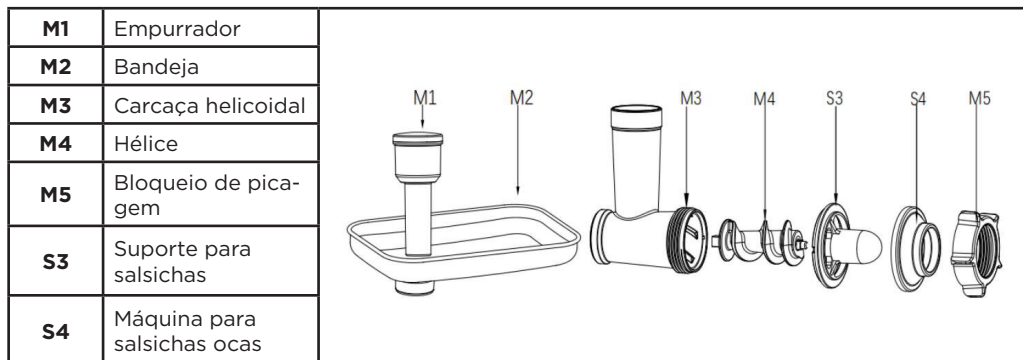
Sugestões de receitas:

1 kg de carne de porco, 16 g de sal, 70 g de açúcar, 85 g de xarope de bordo, 2 g de pimenta branca, 7 g de alho em pó, 5 g de cinco especiarias em pó, 7 g de pimenta, 15 g de pimenta preta, 50 g de amido de batata e 90 g de vinho de arroz amarelo. Depois de marinar a carne picada durante uma hora, insira o ficha na tomada e ajuste o controle de velocidade para 4-8. Interrompa o funcionamento após 5 minutos de uso contínuo e não utilize o aparelho ininterruptamente por mais de 15 minutos. Desta forma, o desempenho da máquina não será afetado.

FUNÇÃO DE SALSICHA OCA

Como montar e utilizar a função de salsicha oca:

1. Para instalar os acessórios para salsichas ocas, primeiro instale o suporte para salsichas ocas S3 na cabeça da hélice M4 e coloque a máquina para fazer salsichas ocas S4. Aperte o bloqueio de picagem M5 na carcaça da hélice M3.
2. Siga as instruções do fabricante das salsichas.



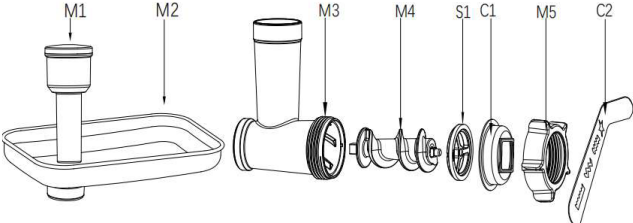
FUNÇÃO DO MOLDE PARA BISCOITOS

Como montar e utilizar o molde para biscoitos:

1. Instale os acessórios para biscoitos, primeiro coloque o suporte para salsichas S1 no parafuso para carne M4, o assento para biscoitos C1 na porca para carne M5 e aperte a porca de bloqueio M5 no picador de carne M3. Em seguida, insira o molde para biscoitos C2 na ranhura frontal do molde para biscoitos C1.
2. Mova a máquina para fazer biscoitos C2 e selecione a forma.
3. Conecte o cabo de alimentação à tomada e ajuste o controle de velocidade para a marcha desejada.
4. Corte a massa em tiras e coloque-as na carcaça helicoidal através da bandeja. Os biscoitos sairão pela seção de saída.
5. Quando a massa grudar no interior da carcaça helicoidal, você pode empurrá-la para dentro com a barra de empurrar M1.

Sugerencias de recetas

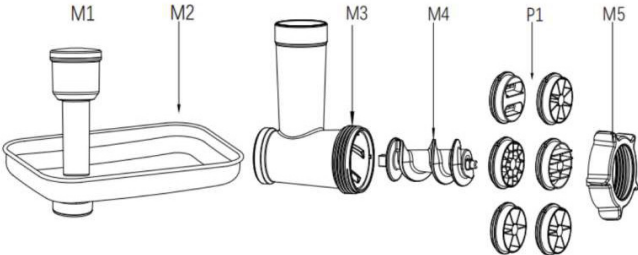
Corte la masa mezclada con 1 kg de harina y 500 g de agua en tiras, luego colóquela en la entrada de alimentación por turnos, inserte el enchufe en la toma de corriente y, a continuación, ajuste el control de velocidad a 4-8. Detenga el funcionamiento después de 10 minutos de uso continuo y no lo utilice de forma ininterrumpida durante 30 minutos. De este modo, no se verá afectado el rendimiento de la máquina.

M1	Empurrador	
M2	Bandeja	
M3	Carcaça helicoidal	
M4	Hélice	
M5	Bloqueio de picagem	
S1	Suporte para salsichas	
C1	Base de biscoitos	
C2	Máquina para fazer biscoitos	

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA PARA FAZER MASSA

Como montar e utilizar a máquina para fazer massa:

1. Instale um dos fabricantes de massa P1 na hélice frontal M4, aperte o bloqueio de picagem M5 na carcaça da hélice M3.
2. Insira o plugue do cabo de alimentação na tomada e, em seguida, ajuste o controle de velocidade para a marcha desejada.
3. Corte a massa amassada em tiras e, em seguida, introduza-a por turnos na boca de alimentação do picador de carne M1. A massa sairá pela saída.
4. Quando a massa aderir ao interior da carcaça helicoidal, pode empurrá-la para dentro com a barra de empurrar M1.

M1	Empurrador	
M2	Bandeja	
M3	Carcaça helicoidal	
M4	Hélice	
M5	Bloqueio de picagem	
P1	Máquina para fazer massa	

Sugestão de receitas:

Corte a massa misturada com 1 kg de farinha e 500 g de ovo líquido em tiras, depois introduza-a na abertura de alimentação, insira o ficha na tomada e ajuste o controle de velocidade para 4-8. Interrompa o funcionamento após 10 minutos de uso contínuo e não utilize o aparelho ininterruptamente por mais de 30 minutos. Dessa forma, o desempenho da máquina não será afetado.

RECEITAS

PÃO DE LINHAÇA

Ingredientes: 30 g de sementes 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.

Preparo:

1. Deixe as 30 g de sementes de linhaça de molho em 40 g de água por 12 horas.
2. Coloque 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 e 150 g de água na tigela da batedeira, amasse os ingredientes com o gancho amassador nos níveis 1-5, adicione 20 g de manteiga e continue amassando até obter uma massa homogênea, adicione as sementes de linhaça embebidas e amasse bem. Cubra com filme plástico e deixe fermentar em um local aquecido até dobrar de tamanho.
3. Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em seis rolos. Depois de dar-lhes uma forma arredondada, cubra os rolos e deixe fermentar a 38 °C durante 1 hora.
4. Quando a fermentação estiver concluída, pincele a superfície do pão com ovo líquido, coloque-o na penúltima grelha do forno pré-aquecido, ligue o forno a 180 °C e asse por 20 minutos. Em seguida, retire a forma e coloque-a na grelha para esfriar.

PÃO DE FORMA

Ingredientes: 270 g de farinha com alto teor de glúten, 30 g de farinha com baixo teor de glúten, 1 ovo, 3 g de sal, 55 g de açúcar, 4 g de fermento, 80 g de creme de leite light, 10 g de leite em pó e 90 g de água.

Preparo:

1. Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e amasse com o gancho amassador nos níveis 1-5.
2. Mantenha a mistura em um local aquecido e deixe fermentar até dobrar de tamanho.
3. Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em 3 porções, cubra a massa com filme plástico por 15 minutos.
4. Pegue uma porção e dê-lhe a forma de uma língua, dobre ambos os lados para o centro e enrole de baixo para cima. Depois de enrolar as três porções, cubra os rolos com filme plástico durante 15 minutos.
5. Quando terminar as 3 porções, coloque-as na forma para a segunda fermentação, até atingirem 80% da altura da forma. Aqueça o forno a 170 °C e asse por 40 minutos, depois retire a forma e coloque-a na grelha para esfriar.

BOLO DE CHOCOLATE

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

Preparo:

1. Adicione 150 g de ovo líquido, bata com uma batedeira na velocidade 7-8 até obter uma textura algodoadosa, depois retire e reserve.
2. Coloque 80 g de açúcar branco, 50 g de leite e 40 g de cacau em pó em uma tigela e mexa com uma espátula na velocidade 7-8 até obter um pó fino.
3. Despeje o pó fino preparado no ovo líquido batido e misture bem.
4. Despeje a mistura de ingredientes na forma untada com óleo e leve ao forno a 180 °C.
5. Depois de assado e moldado, retire da forma e espere esfriar antes de comer.

PIZZA CASEIRA

Ingredientes: 170 g de farinha com alto teor de glúten, 100 g de água, 1,5 g de sal comestível, 15 g de açúcar branco, 2 g de fermento, 15 g de manteiga e algum recheio.

Preparo:

1. Coloque 170 g de farinha com alto teor de glúten, 100 g de água, 1,5 g de sal comestível, 15 g de açúcar e 2 g de fermento na tigela da batedeira. Misture com o batedor em velocidades de 1 a 5. Depois de amassar a massa, adicione a manteiga e continue amassando até que ela possa ser esticada e forme uma película flexível.
2. Deixe a massa fermentar até dobrar de tamanho em um local aquecido.
3. Durante a fermentação, você pode preparar o recheio da pizza e reservá-lo para uso posterior.
4. Amasse bem mais uma vez, pegue metade da massa para enrolá-la e deixe descansar por 5 minutos, depois use um rolo para estendê-la suavemente até o tamanho de uma assadeira de pizza, coloque-a na assadeira, pressione com as mãos ao redor da assadeira e, finalmente, use um garfo para fazer pequenos furos.
5. Ajuste o modo de aquecimento superior e inferior do forno e pré-aqueça a 200 °C. Unte primeiro a base da forma com azeite, depois despeje o molho de pizza e espalhe uniformemente, e então polvilhe um pouco de queijo mozzarella e cebola picada, coloque a forma de pizza de 8 polegadas na segunda bandeja do forno pré-aquecido e asse por 8 minutos.
6. Quando o tempo acabar, retire a bandeja para pizza e espalhe uma camada de bacon. Aqui você pode colocar seus alimentos favoritos e o recheio preparado na ordem que preferir.
7. Coloque no forno pré-aquecido e ajuste o tempo de cozimento para 15 minutos, até que o queijo derreta e a massa esteja dourada.

PÃO COM MANTEIGA

Ingredientes: 375 g de farinha 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

Preparo:

1. Coloque todos os ingredientes na tigela, exceto a manteiga, e reserve 10 g de ovo para pincelar no final.
2. Misture com o gancho amassador nos níveis 1-5. Depois de formar a massa, adicione a manteiga amolecida e continue amassando até obter uma massa elástica.
3. Cubra a mistura com filme plástico e deixe fermentar até dobrar de tamanho em um local aquecido.
4. Amasse bem mais uma vez, retire da tigela e divida em 10 porções. Pegue uma porção da massa e dê-lhe uma forma oval, depois enrole-a de cima para baixo.
5. Coloque o papel untado na assadeira, depois coloque a massa enrolada na assadeira e deixe fermentar até dobrar de tamanho em um local aquecido.
6. Pincele a superfície da massa com o ovo líquido, pré-aqueça o forno a 160 °C, coloque a massa na assadeira e asse por 20 minutos.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

POSIBLE PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>La máquina deja de funcionar repentinamente durante su uso.</p>	<p>Es posible que la máquina haya estado funcionando durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.</p>	<p>Ponga el engranaje en «0», desenchufe la máquina y espere a que vuelva a la temperatura ambiente para poder reiniciarla (por lo general, se necesitan entre 15 y 30 minutos, aunque el tiempo de enfriamiento varía en función de la temperatura ambiente).</p>
<p>Al girar la palanca de cambios, la máquina no funciona.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el enchufe está bien conectado a la toma de corriente. 2. Compruebe si hay un corte de corriente. 3. Compruebe si el botón de subida vuelve a su sitio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el enchufe de alimentación está conectado a la toma de corriente. 2. Espere a que vuelva la corriente antes de ponerla en funcionamiento. 3. Asegúrese de que el cabezal esté bien fijado en su sitio.
<p>Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. 2. La cantidad de alimentos mezclados es demasiado grande, lo que provoca una sobrecarga de la máquina. 3. El voltaje es inestable. 4. El tiempo de funcionamiento es demasiado largo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elija la velocidad adecuada para mezclar los alimentos según las recomendaciones del manual. 2. Reduzca la cantidad de alimentos que se mezclan. 3. Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de utilizar la máquina. 4. Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, deténgase y deje que se enfríe durante un rato antes de utilizarlo.
<p>La velocidad de la máquina disminuye o es inestable</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la temperatura ambiente es baja, lo que podría provocar que el lubricante de la máquina se endurezca. 2. Los ingredientes mezclados son demasiado duros y abundantes, lo que provoca una carga excesiva en la máquina. 3. Si el voltaje baja repentinamente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el bol mezclador y deje la máquina en reposo durante 5 minutos para ablandar el lubricante de la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad. 2. Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione según la carga de trabajo normal. 3. Cuando el voltaje sea estable, vuelva a utilizar la máquina.

La máquina se balancea y vibra durante el funcionamiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la almohadilla de la base está desprendida. 2. Compruebe si la máquina está colocada sobre una superficie lisa y plana para su uso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la almohadilla de la base está desprendida. 2. Colóquela sobre una superficie lisa y plana para su uso.
El cabezal no puede volver a su posición inicial después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el bol mezclador	Compruebe que la cubierta antisalpicaduras está colocada y que el bol mezclador está montado.	Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en su sitio, y monte el bol mezclador en su sitio.
Se observa un oscurecimiento de la masa después de su uso.	Cae polvo negro sobre la masa en el cabezal mezclador.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

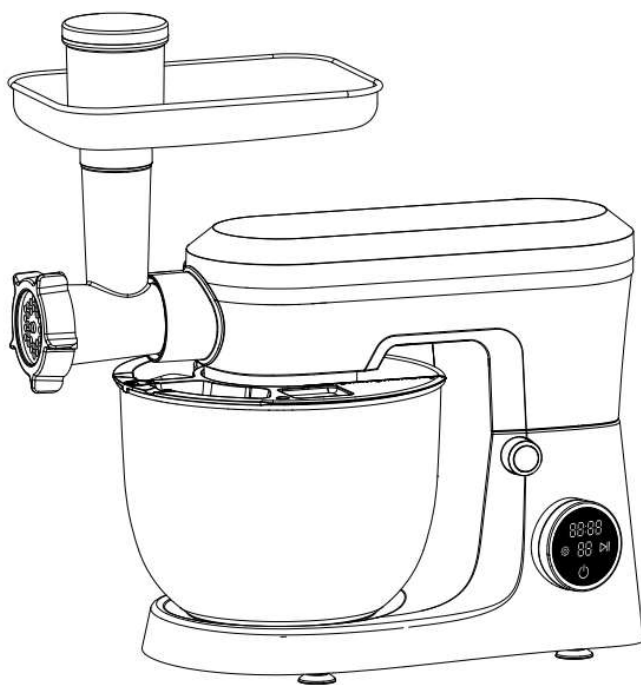
LIMPIEZA

Limpeza del cuerpo	<ol style="list-style-type: none"> 1. No sumerja la máquina en agua. No rocíe agua directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo principal entre en contacto con el agua y se produzcan cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras averías. 2. No utilice una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergente, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o muy alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que podrían dañar la superficie de la misma. 4. No utilice herramientas afiladas y ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpeza de accesorios	<ol style="list-style-type: none"> 1. No introduzca las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos. No las introduzca en el lavavajillas para limpiarlas. (Excepto las piezas de acero inoxidable o las piezas de teflón con tratamiento superficial y las piezas de electroforesis). 2. No las sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; utilícelas a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de la limpieza, seque los accesorios, principalmente para mantener secas las piezas internas a tiempo.
Limpeza especial	<ol style="list-style-type: none"> 1. El eje de salida giratorio producirá un ligero rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina está funcionando. Después de cada uso, límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios afilados relacionados.
Conservación y mantenimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puede aplicar aceite de oliva en la superficie de la cuchilla, la placa del cuchillo y la olla mezcladora para evitar que se oxide en entornos secos y húmedos. 2. Cuando no se utilice, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un entorno seco.

USER MANUAL

MIXER + MEAT GRINDER

BATIO22X



READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before starting up the device and keep the instructions, including the warranty, receipt, and, if possible, the box with the inner packaging. If you give this device to other people, also provide them with the operating instructions.

- The device is designed exclusively for private use and for its intended purpose. This device is not suitable for commercial use.
- Do not use it outdoors (unless it is designed for outdoor use).
- Keep it away from heat sources, direct sunlight, moisture (never immerse it in any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is damp or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or storing, always switch off the appliance and unplug it from the power outlet (pull the plug, not the cord) if it is not in use and remove any connected accessories.
- Do not use the machine without supervision. If you must leave the workplace, always turn off the machine or unplug the cord from the power outlet (pull on the plug, not the cord).
- Periodically check the appliance and cord for damage. Do not use the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Always contact an authorized technician. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid any danger.
- Use only original spare parts.
- Pay particular attention to the following “Special Safety Instructions.”

Children and vulnerable persons

Caution! Do not allow small children to play with the packaging, as there is a risk of suffocation.

- To ensure the safety of your children, keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.
- When using the blender and chopper accessories, children should not use the appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- This device is not a toy. Children should not play with the appliance.

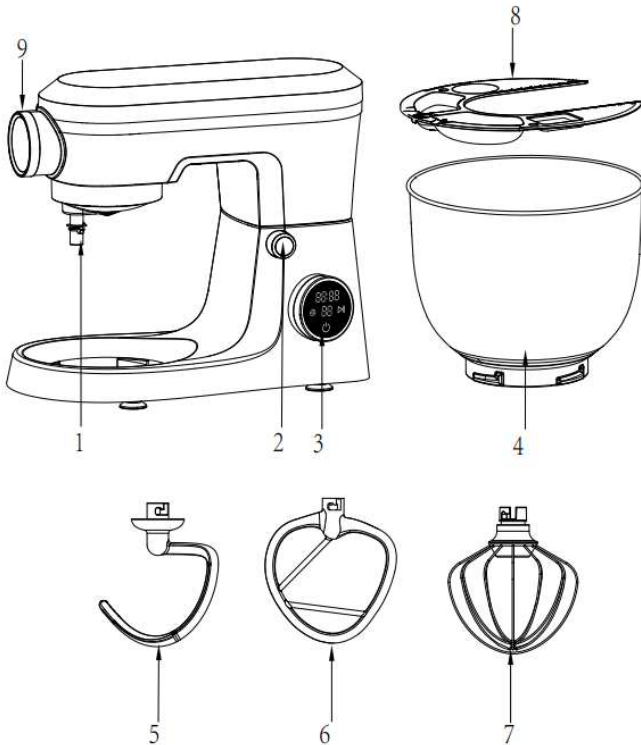
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Special Safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Turn off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during use.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, 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.
- Operate this machine only under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is in operation.
- Place the machine on a smooth, flat, and stable work surface.
- Do not plug the machine into the power outlet without having installed all 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 they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged 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 must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- 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 can be used by children aged 8 years and older 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 older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Power consumption was 0.4 W in off mode.
- **CAUTION: Ensure that the mixer is switched off before removing it from the stand.**

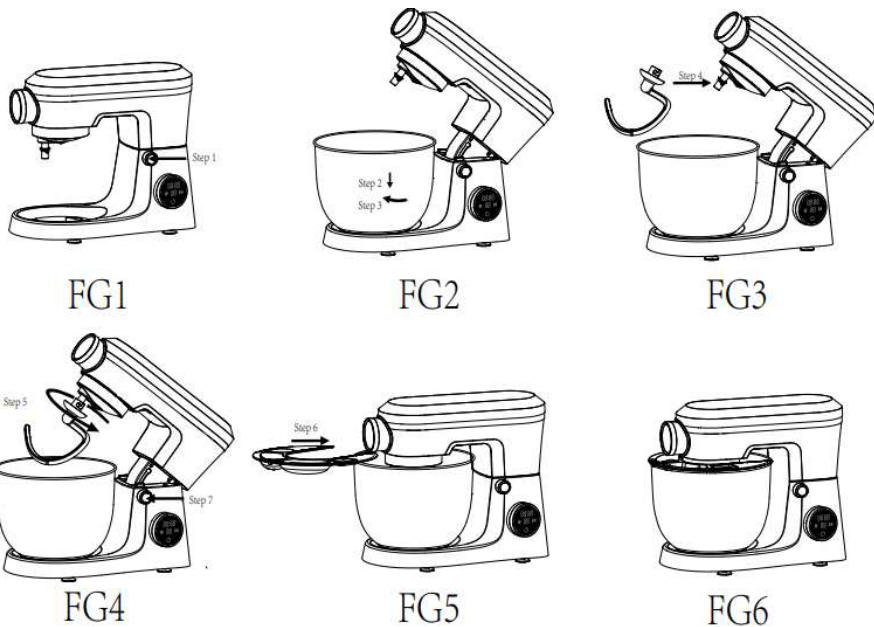
NAMES OF THE DIFFERENT PARTS



MAIN PARTS AND STANDARD PARTS			
1	Output shaft	6	Beater
2	Lift button	7	Whisk
3	Speed button	8	Bowl lid
4	Bowl	9	Front cover
5	Dough hook		

HOW TO USE THE PRODUCT

1. Before use, wash the accessories with clean water, rinse, and dry them.
2. Place the machine on a flat, clean, and dry table, press the machine head down with your hand, and then turn (or press down) the head lift button (2). The fuselage step 1 will rise automatically. (FG1 & 2).
3. Weigh the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, then mount the mixing bowl (4) onto the machine Step 2, turn clockwise until the buckle locks Step 3. (FG2). Do not exceed the maximum total weight of the dough.
4. Install the necessary accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) onto the output shaft of the stirring head (1). Step 3: align the slot and push the accessories to the apex. Step 4 (FG3 & 4).
5. Place the pot lid on the stirring end of the machine Step 6 according to FG5.
6. Press the machine head down and it will automatically lock the head button (2) step 7, which is in a horizontal position; (FG6).
7. Next, plug in the cord and turn on the power switch.
8. Control the speed button (3) to the required speed: start mixing.
9. When the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to the 0 position to finish.
10. Press the machine head down with your hand, turn (or press down) the head lift button (2), lift the upper part, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and take out the dough.
11. Turn off the appliance and disconnect it from the power source before changing accessories or approaching parts that move during use.

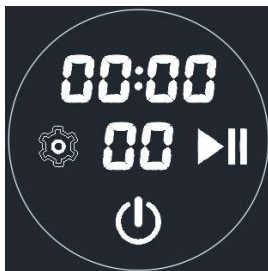


SUGGESTION




Level adjustment and hook usage for mixtures not exceeding 0.9 kg

ACCESORIO	IMAGEN	VELOCIDAD	TIEMPO (MIN)	MAXIMO	METODO DE OPERACION
Amasador		1 - 5	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	Vel 1 x 10sg Vel 2 x 20sg Vel 3 x 30sg Vel 5 2min a 5 min
Mezclador		1 - 7	3-10	660g de harina + 840 g de agua	Vel 1-2 durante 30 sg, Vel 3-7 durante más 2 min y medio
Batidor		7 - 8	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	Abrir a velocidad 7-8 y batir durante 3 minutos.

DESCRIPCION DEL FUNCIONAMIENTO






1. TURNING ON THE MACHINE:

When the power is turned on, the «» button on the screen lights up and flashes white to enter standby mode. Touching the «» button activates the main interface with all functions illuminated. The gear display shows 00 and begins to flash. If no operation is performed within one minute, the screen enters sleep mode (completely black screen). Touching any button will wake it up, and the «» button will light up and flash again.

2. LED COUNTDOWN FUNCTION SETTING:

Adjust the working gear. When the gear flashes, turn the switch once clockwise to increase the gear by one position, and turn the switch once counterclockwise to decrease the gear by one position. The maximum gear is 8 and the minimum is 0

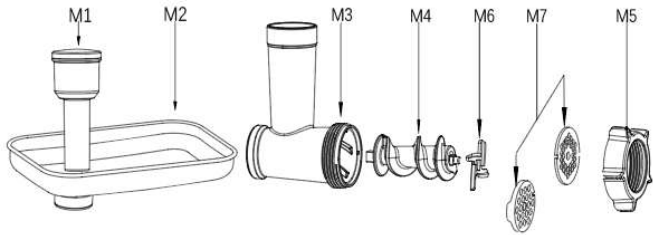
Operating time adjustment: Press «» the time will flash, turn the switch once clockwise to increase the time by 10 seconds, turn the switch once counterclockwise to decrease the time by 10 seconds, press and hold the switch to increase or decrease the time by 1 minute; the maximum time can be set to 30:00.

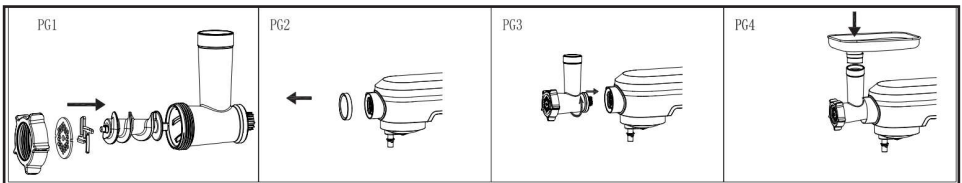
Después de ajustar el tiempo de trabajo y la marcha, pulse «» to start the machine. The time column begins the countdown of the set working time. When the countdown ends, the machine stops and the gear returns to zero. Press the «» key for 3 seconds and the prototype will run at maximum speed, with a speed of 220 RPM. The screen will display «OP» and, upon releasing the «set» key, the prototype will stop.

MEAT GRINDER FUNCTION

HOW TO ASSEMBLE AND USE THE MEAT GRINDER:

1. To install the meat grinder attachments, first install the blade M6 onto the screw head M4 of the grinder, place the required cutter M7 (coarse hole, medium hole, or fine hole), pay attention to align the groove between the sieve M7 and the grinder M3, and tighten the locking nut M5 on the grinder M3. (PG1)
2. Remove the front cover (PG2). Press the release button located at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and turn it counterclockwise to the locked position. (PG3)
3. Align the discharge port of the tray M2 with the feed port of the meat grinder M3 and install it into place (PG4). Place a container at the meat grinder outlet.
4. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
5. Plug the power cord into the outlet.
6. Next, set the speed knob to the desired gear, place the meat on the tray M2 and insert it into its feed port. Use the pusher M1 to slowly feed the meat into the grinder's feed port. Do not insert your fingers into the meat grinder M3.
7. After use, switch to the 0 position and unplug the cord.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Auger housing	
M4	Auger	
M5	Auger Locking	
M6	Blade	
M7	Sieve	



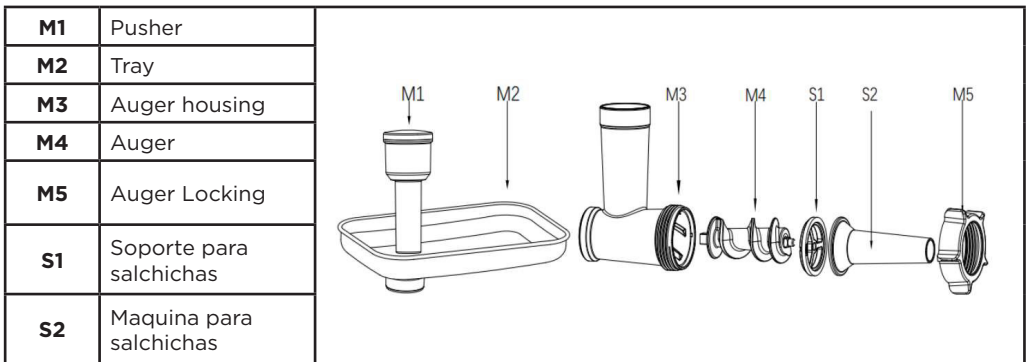
Recipe suggestions:

Remove the bone from the meat and cut it into 2.5 cm pieces. Insert the plug into the power outlet, adjust the speed control to 4-8, feed the meat into the container and you can work continuously with 3 kg each time. Stop operation after 5 minutes of continuous use, not after 15 minutes. In this way, the performance of the machine will not be affected.

SAUSAGE FUNCTION

How to assemble and use the sausage maker:

1. Install the sausage holder S1 onto the auger M4 and place the sausage maker S2 over it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It will be installed on the front part of the machine according to the meat grinder assembly method.
2. Prepare the minced meat filling and add the relevant ingredients. Mix evenly by hand and let marinate for a while.
3. Prepare the casing. Before using it, soak it in water and tie a knot at the end. Insert the casing onto the front part of the stuffer S2.
4. Plug the power cord into the outlet, adjust the speed selector to the desired gear, feed the minced meat into the auger housing M3, and gently pull on the casing. When the desired length has been filled, squeeze and tie with a string, and repeat the operation.
5. The sausage should be hung and dried for a while. It does not need to dry completely.



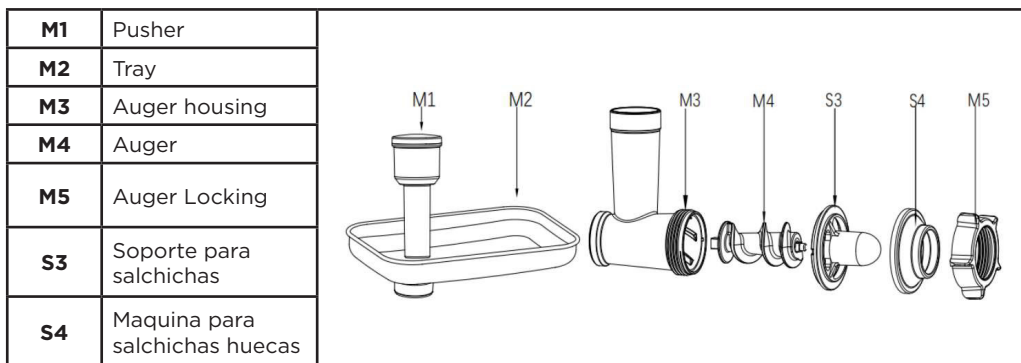
Recipe suggestions:

1 kg pork, 16 g salt, 70 g sugar, 85 g maple syrup, 2 g white pepper, 7 g garlic powder, 5 g five-spice powder, 7 g pepper, 15 g black pepper, 50 g potato starch, and 90 g yellow rice wine. After marinating the minced meat for one hour, insert the plug into the power outlet and adjust the speed control to 4-8. Stop operation after 5 minutes of continuous use and do not use it uninterruptedly for more than 15 minutes. In this way, the performance of the machine will not be affected.

HOLLOW SAUSAGE FUNCTION

How to assemble and use the hollow sausage function:

1. To install the hollow sausage attachments, first install the hollow sausage holder S3 onto the auger head M4 and place the hollow sausage maker S4. Tighten the locking nut M5 onto the auger housing M3.
2. Follow the sausage maker's instructions



COOKIE MOLD FUNCTION

How to assemble and use the cookie mold:

1. Install the cookie accessories, first place the sausage holder S1 on the meat screw M4, the cookie seat C1 on the meat nut M5, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. Next, insert the cookie mold C2 into the front slot of the cookie mold C1.
2. Move the cookie maker C2 and select the shape.
3. Plug the power cord into the power outlet and set the speed control to the desired speed.
4. Cut the dough into strips and place them in the spiral housing through the tray. The cookies will come out through the outlet section.
5. When the dough sticks to the inside of the spiral housing, you can push it in with the push bar M1.

Recipe suggestions

Cut the dough mixed with 1 kg of flour and 500 g of water into strips, then place it in the feed inlet in batches, insert the plug into the power outlet, and then set the speed control to 4-8. Stop operation after 10 minutes of continuous use and do not use continuously for 30 minutes. This will ensure that the machine's performance is not affected.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Auger housing	
M4	Auger	
M5	Auger Locking	
S1	Sausage holder	
C1	Cookie base	
C2	Cookie maker	

PASTA MAKER FUNCTION

How to assemble and use the pasta maker:

1. Install one of the P1 pasta makers on the front propeller M4, tighten the chopping lock M5 on the propeller housing M3.
2. Insert the power cord plug into the socket, then set the speed control to the desired speed.
3. Cut the kneaded dough into strips, then feed them into the feed chute of the meat grinder M1 in batches. The pasta will come out of the outlet.
4. If the dough sticks to the inside of the screw housing, you can push it in with the push rod M1.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Auger housing	
M4	Auger	
M5	Auger Locking	
P1	Pasta making machine	

Recipe suggestion:

Cut the dough mixed with 1 kg of flour and 500 g of liquid egg into strips, then insert it into the feed opening, plug it into the power outlet, and set the speed control to 4-8. Stop operation after 10 minutes of continuous use and do not use continuously for more than 30 minutes. This will ensure that the machine's performance is not affected.

RECIPES

FLAXSEED BREAD

Ingredients: 30 g flaxseed, 40 g water, 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g powdered milk, 20 g butter, 15 g liquid egg

Method:

1. Soak the 30 g of flax seeds in 40 g of water for 12 hours.
2. Put 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g powdered milk, and 150 g water in the mixer bowl, knead the ingredients with the dough hook on speeds 1-5, add 20 g of butter and continue kneading until you have a smooth dough, add the soaked flax seeds and knead well. Cover with cling film and leave to rise in a warm place until doubled in size.
3. Knead well once more, remove from the bowl and divide into six rolls. After shaping them into rounds, cover the rolls and leave to rise at 38°C for 1 hour.
4. Once risen, brush the surface of the bread with beaten egg, place on the second-to-last rack of the preheated oven, turn the oven on to 180°C, and bake for 20 minutes. Then remove the pan and place on a wire rack to cool.

SLICED BREAD

Ingredients: 270 g high-gluten flour, 30 g low-gluten flour, 1 egg, 3 g salt, 55 g sugar, 4 g yeast, 80 g light cream, 10 g powdered milk, and 90 g water.

Proceso:

1. Place all the ingredients in the mixer bowl and knead with the dough hook on settings 1-5.
2. Keep the mixture in a warm place and leave to rise until it doubles in size.
3. Knead well once more, remove from the bowl and divide into 3 portions, cover the dough with cling film for 15 minutes.
4. Take one portion and shape it into a tongue shape, fold both sides toward the center and roll it up from the bottom to the top. Once the three portions have been rolled up, cover the rolls with plastic wrap for 15 minutes.
5. Once the 3 portions are finished, place them in the mold for the second fermentation, until they reach 80% of the height of the mold. Heat the oven to 340°F and bake for 40 minutes, then remove the mold and place it on the rack to cool.

CHOCOLATE CAKE

Ingredients: 150 g liquid egg, 50 g pure milk, 40 g cocoa powder, 80 g white sugar.

Proceso:

1. Add 150 g liquid egg, beat with a mixer at speed 7-8 until it acquires a cottony texture, then remove and set aside.
2. Put 80 g white sugar, 50 g milk, and 40 g cocoa powder in a bowl and stir with a mixing paddle at speed 7-8 until you obtain a fine powder.
3. Pour the fine powder into the beaten liquid egg and mix well.
4. Pour the mixture into a greased baking pan and bake in the oven at 180°C.
5. Once baked and molded, remove from the pan and allow to cool before eating.

PIZZA

Ingredients: 170 g high-gluten flour, 100 g water, 1.5 g edible salt, 15 g white sugar, 2 g yeast, 15 g butter, and any toppings.

Proceso:

1. Place 170 g of high-gluten flour, 100 g of water, 1.5 g of edible salt, 15 g of sugar, and 2 g of yeast in the mixer bowl. Mix with the dough hook at speeds 1 to 5. After kneading the dough, add the butter and continue kneading until it can be stretched and forms a flexible film.
2. Leave the dough to rise until it doubles in size in a warm place.
3. During fermentation, you can prepare the pizza topping and set it aside for later use.
4. Knead well once more, take half of the dough to roll it out and let it rest for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it out to the size of a pizza pan, place it on the pan, press down with your hands around the pan, and finally use a fork to make small holes.
5. Set the oven to top and bottom heat and preheat to 200°C. First brush the base of the pan with olive oil, then pour in the pizza sauce and spread it evenly, then sprinkle some mozzarella cheese and chopped onion, place the 8-inch pizza pan on the second rack of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, remove the pizza tray and spread a layer of bacon. Here you can add your favorite foods and prepared toppings in any order you like.
7. Place it in the preheated oven and set the cooking time to 15 minutes, until the cheese melts and the dough is golden brown.

BUTTER BREAD

Ingredients: 375 g high-gluten flour, 180 g milk, 35 g butter, 30 g sugar, 11 g powdered milk, 4 g yeast, 3 g salt, 1 egg

Proceso:

1. Place all the ingredients except the butter in a bowl and set aside 10 g of egg to glaze the top.
2. Mix with a dough hook on speed 1-5. Once the dough has formed, add the softened butter and continue kneading until the dough is elastic.
3. Cover the mixture with plastic wrap and let it rise until doubled in size in a warm place.
4. Knead well once more, remove from the bowl, and divide into 10 portions. Take a portion of the dough and shape it into an oval, then roll it from top to bottom.
5. Place greased paper on the baking sheet, then place the rolled bread dough on the sheet and leave to rise until doubled in size in a warm place.
6. Brush the surface of the bread dough with the beaten egg, preheat the oven to 160°C, place the bread dough on the baking sheet and bake for 20 minutes.

ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

POSSIBLE PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine suddenly stops working during use.	The machine may have been running for too long or the ambient temperature may be too high, causing the machine's motor temperature to become too high; the machine initiates the overheating protection program and shuts down automatically.	Set the gear to "0," unplug the machine, and wait for it to return to room temperature before restarting it (this usually takes between 15 and 30 minutes, although the cooling time varies depending on the ambient temperature).
When turning the shift lever, the machine does not work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the plug is properly connected to the power outlet. 2. Check for a power outage. 3. Check whether the up button returns to its original position. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the power plug is connected to the power outlet. 2. Wait for the power to return before operating the machine. 3. Make sure the head is securely in place.
Excessive noise when the machine is running.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine will run more loudly at high speed than at low speed. 2. The amount of food being mixed is too large, causing the machine to overload. 3. The voltage is unstable. 4. The operating time is too long. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Select the appropriate speed for mixing food according to the recommendations in the manual. 2. Reduce the amount of food being mixed. 3. If the voltage is unstable, wait for it to stabilize before using the machine. 4. If the operating time is too long, stop and allow it to cool for a while before using it.
The speed of the machine decreases or is unstable.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the ambient temperature is low, which could cause the machine's lubricant to harden. 2. The ingredients being mixed are too hard and abundant, causing excessive load on the machine. 3. If the voltage suddenly drops 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the mixing bowl and let the machine rest for 5 minutes to soften the machine's lubricant and restore speed stability. 2. Reduce the mixing volume and let the machine run at normal workload. 3. When the voltage is stable, use the machine again.

The machine rocks and vibrates during operation.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the base pad is loose. 2. Check whether the machine is placed on a smooth, flat surface for use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the base pad is detached. 2. Place it on a smooth, flat surface for use.
The head cannot return to its initial position after placing the splash guard and mixing bowl.	Check that the splash guard is in place and that the mixing bowl is assembled.	Turn the splash guard cover and mount it in place, and mount the mixing bowl in place.
The dough appears darker after use.	Black dust falls onto the dough in the mixing head.	Check that the mixing head and hook are dry and that there is no water or dust on the surface before use.

CLEANING

Body cleaning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not immerse the machine in water. Do not spray water directly onto the machine to prevent the main body from coming into contact with water and causing short circuits, electric shocks, leaks, rust, and other malfunctions. 2. Do not use a wet towel to clean the machine. 3. Do not use detergent, vinegar, salt, or other corrosive, highly acidic, or highly alkaline cleaning products to clean the machine body, as they may damage the surface of the machine. 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.
Accessory cleaning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not put cast aluminum parts in the dishwasher or wash them with corrosive, highly acidic, or highly alkaline cleaning products. Do not put them in the dishwasher to clean them. (Except for stainless steel parts or Teflon parts with surface treatment and electrophoresis parts). 2. Do not soak them for a long time in detergent, salt water, vinegar, and other corrosive liquids; use them in time to clean the accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special cleaning	<ol style="list-style-type: none"> 1. The rotating output shaft will produce a slight black trace due to high speed and friction when the machine is running. After each use, clean it quickly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp parts or accessories.
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none"> 1. You can apply olive oil to the surface of the blade, knife plate, and mixing pot to prevent rusting in dry and humid environments. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

¿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

