

Batidora amasadora

Saivod

MANUAL DE INSTRUCCIONES



IDEAL MIXER

Conserve este manual para consultarlo más adelante y entréguelo con el resto del equipo a los futuros propietarios

Instrucciones generales de seguridad

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones referentes al uso correcto del aparato y comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato.

- **ADVERTENCIA:** El uso incorrecto puede provocar lesiones.
- Extrema las precauciones al manipular los accesorios, vaciar el recipiente y durante su limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente, antes de cambiar cualquier accesorio o aproximarse a las piezas móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este peligro ha sido concebido para el uso doméstico o una aplicación similar, por ejemplo:
 - en cocinas de empleados de tiendas, oficinas y otros espacios de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos residenciales;
 - en pensiones o casas rurales.
- **Respecto a los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad, consulte el párrafo de abajo del manual.**
- **Respecto a las instrucciones para el funcionamiento seguro de los accesorios, consulte el párrafo de abajo del manual.**
- **Respecto a los detalles de cómo limpiar las superficies en contacto con el alimento, consulte el párrafo de abajo del manual.**

Antes de poner en marcha el electrodoméstico, lea las instrucciones de funcionamiento con atención y guárdelas junto con la garantía y el recibo de compra en la caja del aparato, si fuera posible. Si entrega el aparato a un tercero, hágalo junto con las instrucciones de uso.

- Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para uso privado y no deberá emplearse para otras tareas para las que no ha sido diseñado. Este electrodoméstico no es adecuado para uso comercial. No utilizar en el exterior (salvo si ha sido diseñado para ello). Mantenga el electrodoméstico alejado de las fuentes de calor, la luz directa del sol, la humedad (no lo sumerja nunca en un líquido) y de los bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el electrodoméstico se encuentra húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Antes de limpiar o guardar el electrodoméstico, asegúrese siempre de apagarlo y desenchufarlo (tirando del enchufe y no del cable), así como de quitar todos los accesorios.
- No utilice el aparato sin supervisión. Antes de abandonar el lugar donde está trabajando, apague el electrodoméstico y desenchúfelo (tirando del enchufe y no del cable).
- Compruebe con frecuencia que ni el aparato ni el cable presentan daños. No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- No trate de reparar el aparato usted mismo. Contacte siempre con un servicio técnico especializado. Un cable dañado se deberá sustituir por otro con las mismas características y solo deberá hacerlo el fabricante, nuestro servicio técnico o una persona autorizada.
- Utilice solo piezas de repuesto originales
- Lea con especial atención las “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas vulnerables

- Proteja a los niños manteniendo fuera de su alcance los embalajes (bolsas de plástico, cajas, polistireno, etc.).

Advertencia No permita a los niños jugar con el papel de aluminio, ya que existe **riesgo de asfixia**.

- Proteja a los niños y a las personas vulnerables asegurándose de que el aparato se usa siempre bajo supervisión de un adulto. Este aparato no es un juguete. No permita a los niños jugar con él.

Instrucciones de seguridades especiales para este electrodoméstico

- El aparato deberá usarse siempre bajo supervisión.
- No interfiera con los interruptores de seguridad
- No introduzca ningún objeto en las varillas giratorias mientras que el aparato está en funcionamiento.
- Coloque el aparato en una superficie firme y estable.
- No enchufe el aparato sin haber instalado previamente todos los accesorios que necesite.

Datos técnicos

Modelo: IDEAL MIXER

Tensión nominal: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

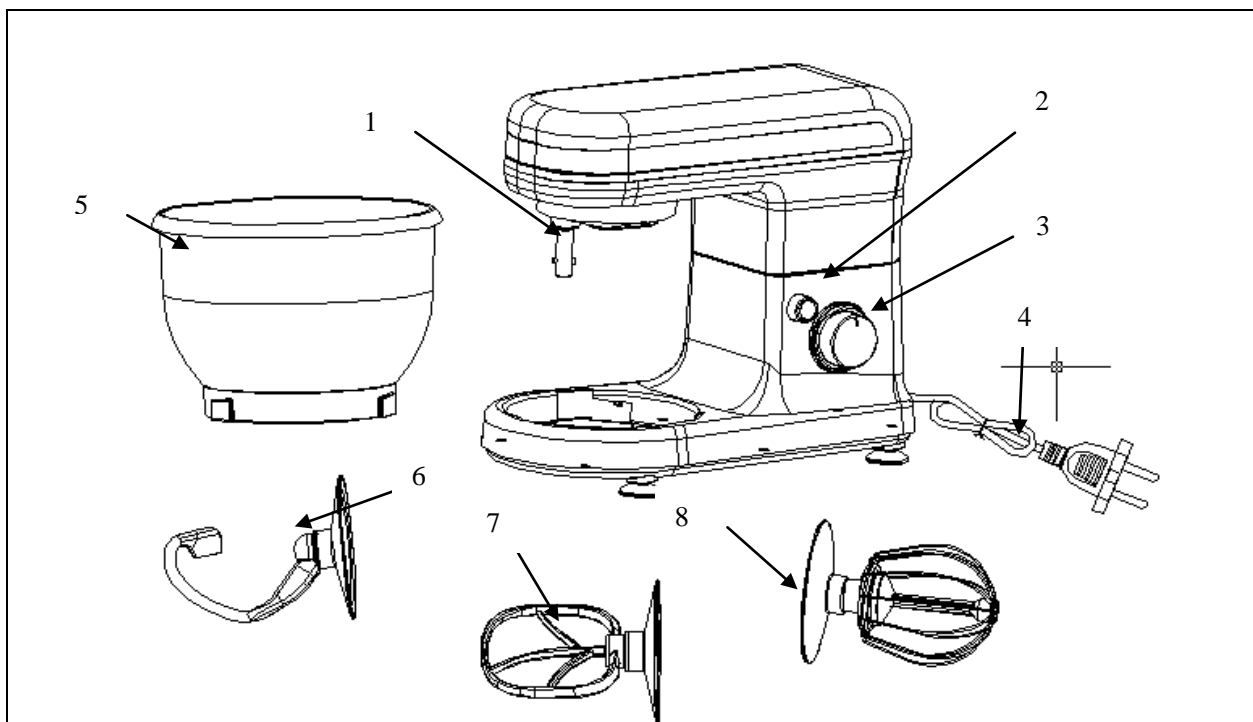
Consumo: 450 W

Clase de protección: II

Funcionamiento breve: 6 min.

Este aparato ha sido sometido a las pruebas correspondientes según las directrices de la CE – como la compatibilidad electromagnética– , y las directivas sobre los límites de tensión, y ha sido fabricado de acuerdo con las normas de seguridad más recientes.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios técnicos sin necesidad de informar previamente.



Componentes principales y accesorios estándar:

1	Eje de transmisión	5	Bol para mezclas
2	Botón de bajada y elevación	6	Gancho de amasar
3	Botón selector de velocidad	7	Accesorio para batir
4	Cable	8	Accesorio para montar

1. Coloque el bol para mezclas en su soporte y gírelo hasta que encaje.
2. Suba el botón de bajada y elevación (2) para levantar el brazo El brazo se moverá hacia arriba.

3. Monte el utensilio que necesita introduciendo la parte superior en el eje de transmisión y encajándolo.
4. Introduzca los ingredientes en el bol.
No sobrecargue el aparato. El peso total de los ingredientes no deberá superar los 1,05 kg.
5. Baje el brazo con el botón de bajada y elevación (2).
6. Enchufe el aparato a una toma de 220-240V/50-60 Hz.
7. Encienda la batidora amasadora con el botón selector de velocidad y elija una posición entre 1 y 6 (según la mezcla).
8. Para amasar a intervalos breves pulsando y soltando el botón selector de velocidad, gire dicho botón a la posición "PULSE" (pulsar). En esta posición, deberá mantener el botón pulsado el tiempo que desee que el aparato esté en marcha. Al soltar el botón, volverá automáticamente a la posición "0".

Selección de velocidades y uso del gancho para cantidades inferiores a los 1,05 kg de mezcla

Velocidad	Uso	Tipo de mezcla
1-3	Gancho de amasar	Mezclas consistentes (por ejemplo, pan o masa quebrada)
3-4	Accesorio para batir	Mezclas consistentes-medias (por ejemplo, para crepes o bizcochos)
5-6	Accesorio para montar	Mezclas ligeras (por ejemplo, nata, claras al punto de nieve o dulce de leche)
Pulse	Accesorio para montar	Intervalos (por ejemplo, para mezclas esponjosas o claras al punto de nieve)

ADVERTENCIA:

- **Funcionamiento breve:** Con las mezclas muy consistentes, no utilice el aparato más de 6 minutos, y déjelo enfriar a continuación 10 minutos más.

9. Tras amasar o mezclar, vuelva a colocar el botón selector de velocidad (3) en la posición "0" tan pronto como la mezcla se haya hecho una bola. A continuación, desenchufe el aparato.
10. Pulse el botón de bajada y elevación (2) hacia abajo, y el brazo de la batidora amasadora se levantará.
11. Ya puede despegar la mezcla del bol con la ayuda de una espátula y sacarla.
12. Ahora puede extraer el bol.
13. Limpie las piezas siguiendo las instrucciones del apartado "Limpieza".

Recetas

Bizcocho (receta básica), Velocidad 1-4

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 paquete de azúcar vainillada, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 saquito de levadura en polvo, 125 ml de leche, aproximadamente.

Elaboración:

Coloque la harina y los demás ingredientes en el bol para mezclas, mézclelos con el accesorio para batir durante 30 segundos a velocidad 1, y a continuación unos 3 minutos a velocidad 2. Engrase un molde metálico o fórralo con papel vegetal. Rellene el molde con la mezcla y hornee. Antes de sacar el bizcocho del horno, compruebe que está en su punto pinchándolo en el centro con un palito de madera afilado. Si sale limpio, el bizcocho está listo. Coloque el bizcocho en un plato y déjelo enfriar.

Horno tradicional

Altura: 2

Temperatura: Horno eléctrico, horno superior e inferior a 175 - 200°; Horno de gas: posición 2-3

Tiempo de horneado: 50 - 60 minutos

Esta receta se puede modificar al gusto, añadiendo por ejemplo 100 gr de pasas, 100 gr de nueces o 100 gr de chocolate fundido. Las posibilidades son infinitas.

Bollitos de pan de lino, Velocidad 1-4**Ingredientes:**

500 – 550 gr de harina de trigo, 50 gr de semillas de lino, 375 ml de agua, 1 cubito de levadura (40 gr), 100 g de cuajo de leche semidesnatada bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para pincelar: 2 cucharadas de agua.

Elaboración:

Ponga a remojar las semillas de lino en 125 ml de agua tibia. Vierta el resto del agua tibia (250 ml) en el bol para mezclas, añada la levadura, el cuajo y mezcle con el gancho de amasar a velocidad 2. Deberá haber disuelto por completo la levadura previamente. Incorpore la harina, las semillas de lino empapadas y la sal en el bol para mezclas. Amase bien a velocidad 1. A continuación, cambie al velocidad 3 y continúe amasando entre 3 y 5 minutos. Cubra la mezcla y déjela crecer en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Vuelva a amasar bien. Saque la masa del bol y forme 16 rollitos. Recubra la bandeja del horno con papel vegetal. Coloque en ella los rollitos y déjelos crecer 15 minutos. Pincélelos con el agua templada y póngalos a hornear.

Horno tradicional

Altura: 2

Temperatura: Horno eléctrico: horno superior e inferior a 200 - 220° C (precalentado durante 5 minutos); Horno de gas: posición 2-3

Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de chocolate, velocidad 5-6

Ingredientes:

200 ml de nata azucarada, 150 gr de chocolate semiamargo, 3 huevos, 50 - 60 gr de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar vainillada, 1 cucharada de coñac o ron, virutas de chocolate.

Elaboración:

Bata la nata en el bol con el accesorio para montar hasta que quede bien consistente. Retírela del bol y apártela para que se enfríe. Derrita el chocolate siguiendo las instrucciones del paquete, o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata con el accesorio para montar a velocidad 2 los huevos, el azúcar, el azúcar vainillada, el coñac o el ron y la sal en el bol hasta que consiga una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a velocidad 5-6. Guarde una pequeña cantidad de nata para la decoración. Añada el resto de la nata a la mezcla y bata brevemente con la función "pulsar". Decore la crema de chocolate y sirva bien fría.

Masa de pizza, velocidad 1-4**Ingredientes:**

400 gr de harina, 250ml de agua templada, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2,5 cucharaditas), 1,5 cucharaditas de aceite de oliva y una cucharadita sal.

Elaboración:

Ponga la harina en el bol. Mezcle el resto de los ingredientes en otro bol o en una jarra. Ponga en marcha la batidora amasadora a velocidad 1-2, y vaya incorporando la mezcla poco a poco. Según vaya incorporando los ingredientes y la bola de masa vaya cogiendo cuerpo, aumente la velocidad a 3-4. Amase durante un par de minutos a esta velocidad hasta quede lisa. Retire la masa del bol y haga de ella entre 2 y 4 trozos. Extienda las bases de pizza (redondas o rectangulares) sobre una superficie enharinada, y a continuación colóquelas sobre papel vegetal o en una bandeja especial para pizzas. Unte las bases con tomate y añada los ingredientes que desee (champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc.) Añada hierbas secas y unos trozos de *mozzarella*. Rocíe con aceite de oliva. Precaliente el horno y hornee a 200° C (o en la posición 6 si es de gas) durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes borboten y estén dorados.

Pan blanco básico, velocidad 3-6**Ingredientes:**

600 gr de harina de fuerza blanca para pan, 1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2,5 cucharaditas), 345 ml de agua templada, 1 cucharada de aceite de girasol o de mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal.

Elaboración:

Siga las instrucciones de elaboración de la masa de pizza. A continuación ponga la masa en un bol, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que doble su tamaño (30-40 minutos). Saque la masa del bol y pínchela para que salga el aire. Amásela bien en una mesa enharinada, déle forma de pan o colóquela en un molde metálico, cúbrala y déjela crecer en un lugar cálido otros 30 minutos. Precaliente el horno y hornee a 200° C (si es de gas en la posición 6 durante 25-30 minutos), hasta que tenga un aspecto dorado y al pincharlo suene hueco.

Panecillos tiernos de semillas de amapola, velocidad 1-3

Ingredientes:

570 gr de harina de fuerza blanca, 1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2,5 cucharaditas), 300 ml de leche (ligeramente calentada), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 0,5 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75 gr de semillas de amapola.

Elaboración:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un bol o una jarra y déjelo reposar 5 minutos. Ponga la harina y las semillas de amapola en el bol y bátilo a velocidad 1. Añada la mezcla poco a poco y aumente la velocidad a 2. Bata durante 5 minutos. Coloque la masa en una superficie enharinada, córtela en 8-10 piezas y haga rollos con ella. A continuación, colóquelos en un trozo de papel vegetal. Deje reposar en un lugar cálido hasta que doblen su tamaño. Pincele con un poco de huevo o de leche, precaliente el horno y hornee a 220°C (si es de gas en la posición 7) durante 20-25 minutos, hasta que tenga un aspecto dorado y al pincharlos suene hueco.

Pan de hierbas italiano**Ingredientes:**

575 gr de harina de fuerza blanca para pan, 1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2,5 cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de mezcla de hierbas secas

Elaboración:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un bol o una jarra y déjelo reposar 5 minutos. Ponga la harina y las hierbas secas en el bol y bata la mezcla a velocidad 1. Añada poco a poco la mezcla y aumente la velocidad a 2. Bata durante 5 minutos. Ponga la masa en un bol, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que doble su tamaño (30-40 minutos). Coloque la masa en una superficie enharinada, amásela ligeramente para que salga el aire, déle forma, colóquela sobre un papel vegetal y déjela en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Precaliente el horno y hornee a 200° C (si es de gas en la posición 6) durante 25 minutos o hasta que tenga un aspecto dorado y al pincharlo suene hueco.

Helado de café y Brandy, velocidad 5-6**Ingredientes:**

3 huevos, 75 gr de azúcar extrafina, 300 ml de nata líquida, 2 cucharadas de café instantáneo, 300 ml de nata para montar, 2,5 cucharadas de brandy.

Elaboración:

Ponga el azúcar y los huevos en el bol y bátilo a velocidad 6 hasta conseguir una textura lisa. Ponga en una sartén la nata líquida y el café y apague en cuanto hierva. Añada la mezcla de huevo y azúcar y mezcle. Viértalo en un bol resistente a altas temperaturas de cocción y póngalo al baño maría, removiendo bien hasta conseguir que la mezcla sea lo suficientemente espesa como para recubrir la parte posterior de la cuchara. Viértalo en otro bol y déjelo enfriar. Monte la crema a velocidad 6 hasta que se formen picos lisos, a continuación incorpórela a la mezcla fría de huevo y azúcar con el brandy. Viértalo en un recipiente, tápelo y métalo en el congelador 2,5-3 horas hasta que esté medio congelado. Sacar del recipiente, remover bien y volver a meter en el congelador hasta lograr la textura deseada.

Merengue básico, nivel 5-6

Ingredientes:

4 huevos blancos, 100 gr de azúcar extrafina, 100 gr de azúcar glasé.

Elaboración:

Ponga las claras de los huevos en el bol y bátalos a una velocidad de 6 hasta que estén a punto de nieve. Añada la mitad del azúcar a la mezcla y bátala de nuevo hasta conseguir una mezcla lisa y con salientes. Extraiga el bol, y añada con cuidado el resto del azúcar con una cuchara de metal. Extienda una hoja de papel vegetal y, con una cuchara o una manga pastelera, forme figuras ovaladas con la mezcla del merengue. Espolvoree el resto del azúcar y coloque la bandeja en la parte más baja del horno sin precalentar (120° C; gas posición 0,5) durante 1,5 horas. Deje enfriar en una bandeja de rejilla. Corone los merengues con frutas frescas, chocolate o nata azucarada.



- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja en el agua la carcasa donde se encuentra el motor
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

Carcasa del motor

- Limpie la parte exterior de la carcasa con un paño húmedo, únicamente.

Bol para mezclas, piezas para mezclas

ADVERTENCIA

- **Las piezas no pueden lavarse en el lavavajillas. Evite que estén expuestas al calor o a limpiadores corrosivos, ya que podrían deformarlas y descolorarlas.**
- Las piezas que hayan entrado en contacto con la comida pueden limpiarse con agua jabonosa.
- Deje que las piezas se sequen bien antes de volver a montar el aparato, .
- Una vez que las pantallas se hayan secado, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal.



Cuando sea el momento de desechar el producto, por favor considere el impacto medioambiental y llévelo

a un punto adecuado para reciclar. Los plásticos y metales utilizados en la construcción de este aparato pueden ser separados para permitir su reciclaje. Pregunte a su centro más cercano para más detalles. Todos nosotros podemos participar en la protección del medio ambiente.

El Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre otorga a los bienes de naturaleza duradera una garantía legal de 2 años.

Quedan excluidos de la garantía las averías o daños producidos por:

- Instalación incorrecta (voltaje, presión de gas o agua, conexiones eléctricas o hidráulicas), reinstalaciones o amueblamientos efectuados por el consumidor sin aplicar las correctas instrucciones.
- Causas accidentales como caídas, golpes, vertido de líquidos, introducción de cuerpos extraños, así como cualquier otra de fuerza mayor.
- Uso negligente, inadecuado, o no doméstico como aparatos instalados en peluquerías, bares, restaurantes, hoteles, etc.
- La intervención o manipulación de servicios técnicos distintos a los oficiales de la marca.
- Corrosión y/o oxidación, ya sean causados por el uso y desgaste normal del aparato, o acelerados por condiciones ambientales adversas.
- Uso de accesorios o consumibles que no sean originales de la marca.

Igualmente, quedan excluidos de la garantía:

- Componentes expuestos a desgaste por el uso normal (lámparas, burletes, aislantes, tubos, desagües, etc.) a partir del sexto mes, salvo defecto de origen.
- Componentes no electromecánicos, estéticos, plásticos, cristales, abatibles, jaboneras, baldas, rejillas, etc.
- Servicios de conservación, limpieza, desatascos, cambio de sentido de puerta, eliminación de cuerpos extraños, obstrucciones, puesta a punto o recalibrado, etc.
- Productos informáticos: Eliminación de virus, restauración de programas por este motivo, o la reinstalación del disco duro por borrado del mismo.

Servicio de asistencia técnica:

Presat,S.A.

Atención telefónica en 902 104 517 o en su pagina web www.presat.net

Batedeira amassadora

Saivod

MANUAL DE INSTRUÇÕES



IDEAL MIXER

Conservar este manual para o poder consultar mais tarde e entregá-lo a futuros proprietários com o resto do aparelho

Instruções gerais de segurança

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, LER AS SEGUINTE INSTRUÇÕES COM TODA A ATENÇÃO.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o respetivo fio de alimentação elétrica fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos elétricos e os eletrodomésticos em geral podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que devidamente vigiadas ou que tenham recebido instruções específicas sobre o modo de usar este dispositivo de forma segura e se tiverem entendido os perigos que lhe estão associados. As crianças não devem brincar com este aparelho.
- **ATENÇÃO:** Perigo potencial de sofrer lesões se o aparelho não for devidamente utilizado ou utilizado para fins diferentes daqueles para que foi previsto.
- Deve-se ter especial cuidado ao manipular os acessórios, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.
- Desligar o aparelho no interruptor e desligar o cabo da tomada antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças que se movem durante a utilização.
- Se o cabo de alimentação está danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado similar com a finalidade de evitar um perigo.
- Este dispositivo foi concebido para utilização doméstica e aplicações similares, tais como:
 - cozinhas de estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e noutros tipos de ambientes residenciais;
 - em regimes de dormida e pequeno-almoço.
- **Em relação aos tempos de funcionamento e ajustes de velocidade, consulte o parágrafo abaixo do manual.**
- **Em relação às instruções para o funcionamento seguro dos acessórios, consulte o parágrafo abaixo do manual.**
- **Em relação aos detalhes para a limpeza das superfícies em contacto com o alimento, consulte o parágrafo abaixo do manual.**

Antes de pôr o eletrodoméstico em funcionamento, ler as instruções de funcionamento com atenção e guardá-las juntamente com a garantia e o recibo de compra, se possível na caixa original do aparelho. Se se entregar o aparelho a terceiros, fazê-lo juntamente com as instruções de utilização.

- Este aparelho foi fabricado exclusivamente para utilização privada e não deverá ser utilizado para outras funções, diferentes daquelas para as que foi concebido. Este eletrodoméstico não é adequado para

utilização comercial. Não utilizar no exterior ou ao ar livre (salvo se tiver sido concebido para este efeito). Manter o eletrodoméstico afastado das fontes de calor, da luz direta do sol, da humidade (não o submergir nunca num líquido) e dos bordos afiados. Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas. Se o eletrodoméstico estiver húmido ou molhado, desligá-lo imediatamente da tomada.

- Antes de limpar ou guardar o eletrodoméstico, verificar sempre que esteja apagado no interruptor e desligá-lo da tomada (puxando pela ficha, nunca pelo cabo), assim como que todos os acessórios tenham sido removidos.
- Não deixar o aparelho a funcionar sozinho, sem que alguém esteja presente. Antes de abandonar o lugar onde se está a trabalhar, apagar o eletrodoméstico e desligá-lo da tomada (puxando pela ficha, nunca pelo cabo).
- Verificar com frequência que nem o aparelho nem o cabo apresentam danos. Não utilizar o eletrodoméstico se estiver danificado.
- Não tentar reparar o aparelho pessoalmente. Contactar sempre um serviço de assistência técnica especializado. Um cabo danificado deverá ser sempre substituído por outro com as mesmas características e este trabalho só deverá ser levado a cabo pelo fabricante, pelo nosso serviço de assistência técnica ou por um técnico autorizado.
- Utilizar unicamente peças sobresselentes originais
- Ler com especial atenção as “instruções especiais de segurança”.

Crianças e pessoas vulneráveis

- Proteger as crianças mantendo as embalagens fora do seu alcance (sacos de plástico, caixas, polistireno, etc.).

Atenção Não permitir que as crianças brinquem com o papel de alumínio, uma vez que existe **perigo de asfixia**.

- Proteger as crianças e as pessoas vulneráveis verificando que o aparelho seja sempre utilizado sob a supervisão de um adulto. Este aparelho não é um brinquedo. Não permitir que as crianças brinquem com ele.

Instruções de segurança especiais para este eletrodoméstico

- O aparelho deverá ser sempre utilizado sob supervisão.
- Não anular nem alterar os interruptores de segurança
- Não introduzir nenhum objeto nas varetas rotativas enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície firme e estável.
- Não ligar o aparelho sem ter instalado previamente todos os acessórios que forem necessários.

Características técnicas

Modelo: IDEAL MIXER

Tensão nominal: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

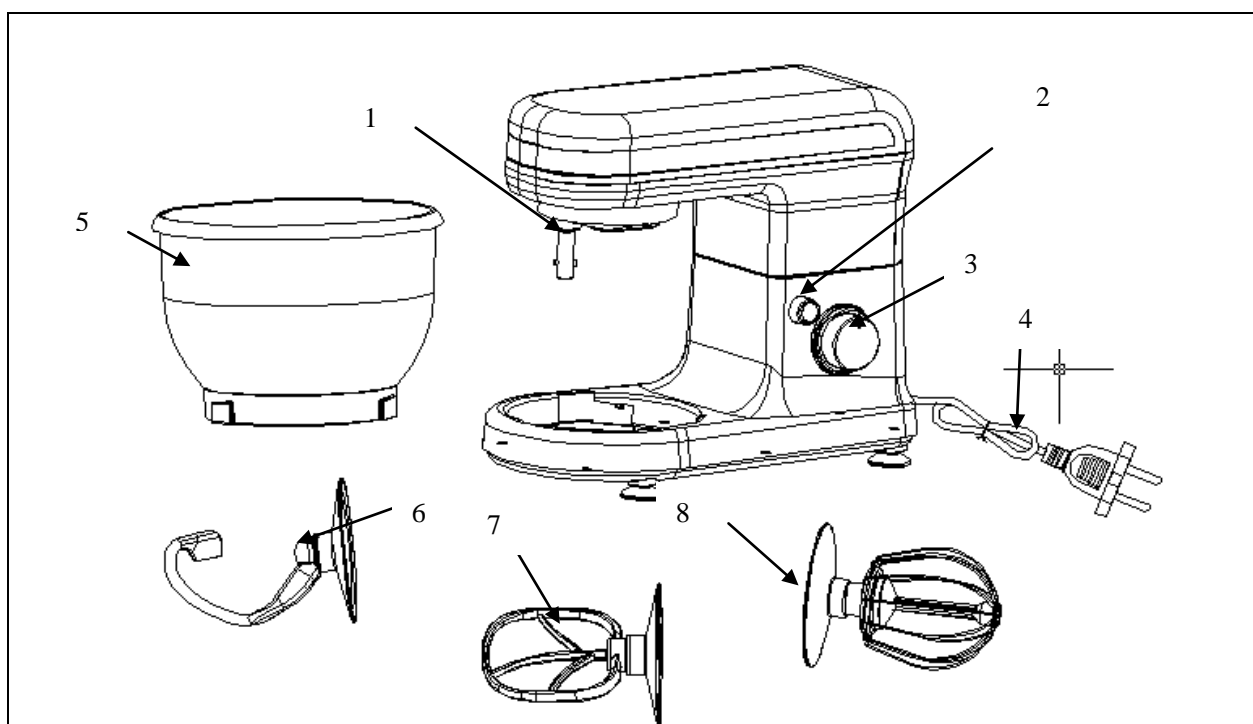
Consumo: 450 W

Classe de proteção: II

Funcionamento breve: 6 min.

Este aparelho foi submetido aos testes correspondentes segundo as diretrizes da CE –como a compatibilidade eletromagnética–, e as diretivas sobre os limites de tensão, e foi fabricado de acordo com as normas de segurança mais recentes.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas sem necessidade de informação prévia.



Componentes principais e acessórios standard:

1	Eixo de transmissão	5	Tigela
2	Botão para baixar e levantar o braço	6	Batedor de amassar em forma de gancho
3	Botão de seleção da velocidade	7	Batedor de amassar em forma de pá
4	Cabo de alimentação	8	Acessório para bater claras em castelo

1. Colocar a tigela no suporte e rodá-la até que fique encaixada.
2. Para levantar o braço premir o botão de elevação (2). O braço mover-se-á para cima.
3. Montar o utensílio de que se necessita introduzindo a parte superior no eixo de transmissão até que fique bem encaixado.
4. Introduzir os ingredientes na tigela.
 - a) Não encher demasiado a tigela do aparelho nem o submeter a esforços desmesurados. O peso total dos ingredientes não deverá exceder os 1,05 kg.
5. Baixar o braço com o botão para baixar e levantar (2).
6. Ligar o aparelho a uma tomada de 220-240V/50-60 Hz.
7. Ligar o interruptor de funcionamento da batedeira de tigela com o botão de seleção da velocidade e escolher uma posição entre 1 e 6 (em função da mistura).
8. Para amassar intermitentemente (a intervalos breves) premir e soltar o botão de seleção da velocidade ou rodar este botão para a posição "PULSE" (premir). Nesta posição dever-se-á manter o botão premido durante todo o tempo que se pretenda que o aparelho esteja em funcionamento. Ao soltar o botão, voltará automaticamente à posição "0".

Seleção das velocidades e utilização do batedor de amassar em forma de gancho para quantidades inferiores a 1,05 kg de mistura

Velocidade	Utilização	Tipo de mistura
1-3	Batedor de amassar em forma de gancho	Misturas consistentes (por exemplo, pão ou massa quebrada)
3-4	e amassar em	Misturas de consistência média (por exemplo, para crepes, bolachas ou pão-de-ló)
5-6	Acessório para bater claras em castelo	Misturas leves (por exemplo natas, claras em castelo ou leite-creme)
Premir	Acessório para bater claras em castelo	Funcionamento intermitente ou a breves intervalos (por exemplo para misturas esponjosas ou claras em castelo)

ATENÇÃO:

- **Funcionamento breve:** Com as misturas muito consistentes, não utilizar o aparelho mais de 6 minutos, e deixá-lo arrefecer em seguida outros 10 minutos mais.

9. Depois de amassar ou misturar, voltar a colocar o botão de seleção da velocidade (3) na posição “0” assim que a mistura se tenha tornado numa bola. Em seguida, desligar o aparelho da tomada.
10. Premir para baixo o botão de baixar e levantar (2) e o braço da batedeira levantar-se-á da tigela.
11. Nestas condições já se pode retirar a mistura ou despegá-la da tigela com a ajuda de uma espátula.
12. Já se pode extrair a tigela.
13. Limpar as peças seguindo as instruções do capítulo “Limpeza”.

Receitas

Bolo quatro quartos (receita básica), velocidade 1-4

Ingredientes:

200 gramas de manteiga ou margarina, 200 gramas de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 pitada de sal, 4 ovos, 400 gramas de farinha de trigo, 1 saqueta de fermento em pó, aproximadamente 125 ml de leite.

Elaboração:

Colocar a farinha e os restantes ingredientes na tigela, misturá-los com o batedor de amassar em forma de pá durante 30 segundos à velocidade 1 e, em seguida, uns 3 minutos à velocidade 2. Engordurar uma forma metálica ou forrá-la com papel vegetal. Encher a forma com a mistura e levar ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, verificar se está cozido espetando-o no centro com um palito. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto. Colocar o bolo num prato e deixá-lo arrefecer.

Forno tradicional

Altura: 2

Temperatura: Forno elétrico: com as resistências superior e inferior ligadas, a 175 - 200°. Forno a gás: posição 2 a 3

Tempo de cozedura: 50 a 60 minutos

Esta receita pode ser modificada a gosto adicionando, por exemplo, 100 gr de passas, 100 gr de nozes ou 100 gr de chocolate fundido. As possibilidades são infinitas.

Bolinhos de pão de linho, Velocidade 1-4

Ingredientes:

500 a 550 gr de farinha de trigo, 50 gr de sementes de linho, 375 ml de água, 1 cubinho de fermento de padeiro (40 gr), 100 g de coalho de leite meio gordo bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para pincelar: 2 colheres de sopa de água.

Elaboração:

Pôr a remolhar as sementes de linho em 125 ml de água morna. Verter o resto da água morna (250 ml) na tigela,

acrescentar a levedura, o coalho, e misturar com o batedor de amassar em forma de gancho à velocidade 2. Antes dever-se-á ter dissolvido completamente o fermento. Juntar na tigela a farinha, as sementes de linho demolhadas e o sal. Amassar bem à velocidade 1. Em seguida, mudar para a velocidade 3 e continuar a amassar de 3 a 5 minutos. Cobrir a mistura e deixá-la crescer num lugar quente durante 45 a 60 minutos. Voltar a amassar bem. Retirar a massa da tigela e fazer 16 rolinhos. Cobrir a bandeja do forno com papel vegetal. Colocar nela os rolinhos e deixá-los crescer durante 15 minutos. Pincelá-los com a água morna e pô-los no forno a cozer.

Forno tradicional

Altura: 2

Temperatura: Forno elétrico: com as resistências superior e inferior ligadas a 200 - 220° C (pré-aquecido durante 5 minutos). Forno a gás: posição 2 a 3

Tempo de cozedura: 30 a 40 minutos

Creme de chocolate, velocidade 5 ou 6

Ingredientes:

200 ml de natas açucaradas, 150 gr de chocolate semiamargo, 3 ovos, 50 a 60 gr de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de conhaque ou de rum, aparas de chocolate.

Elaboração:

Bater as natas na tigela com o acessório para bater claras em castelo, até ficarem bem consistentes. Retirá-las da tigela e reservá-las para arrefecer. Derreter o chocolate seguindo as instruções do pacote, ou no micro-ondas durante 3 minutos a 600 W. Entretanto, com o acessório para bater claras em castelo, bater os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o conhaque ou o rum e o sal na tigela, à velocidade 2 até que se consiga fazer uma espuma. Acrescentar o chocolate derretido e misturar uniformemente à velocidade 5 ou 6. Reservar uma pequena quantidade de natas para a decoração. Acrescentar o resto das natas à mistura e bater brevemente com a função "PULSE" (funcionamento intermitente). Decorar o creme de chocolate e servir bem frio.

Massa para piza, velocidade 1 a 4

Ingredientes:

400 gr de farinha, 250ml de água morna, 1/2 colher de chá de açúcar, 1 saqueta de fermento ativo seco (aproximadamente duas colherzinhas e meia), 1,5 colherzinhas de azeite e uma colher de chá sal.

Elaboração:

Pôr a farinha na tigela. Misturar o resto dos ingredientes noutra tigela ou num jarro. Pôr em funcionamento a batedeira de tigela a uma velocidade de 1 ou de 2, e ir incorporando a mistura pouco a pouco. À medida que se forem incorporando os ingredientes e a bola de massa for tomando corpo, aumentar a velocidade para 3 ou 4. Amassar durante alguns minutos a esta velocidade até que fique lisa. Retirar a massa da tigela e fazer dela 2 a 4 pedaços. Estender a massa das bases para piza (redondas ou retangulares) sobre uma superfície enfarinhada e, em seguida, colocá-las sobre papel vegetal ou numa bandeja especial para pizzas. Untar as

bases com tomate e acrescentar os ingredientes que se desejar (cogumelos, fiambre, azeitonas, tomates secos, espinafres, alcachofras, etc.) Acrescentar ervas secas e uns pedaços de queijo *mozzarella*. Borrifar com azeite. Pré-aquecer o forno e levar ao forno a 200° C (ou na posição 6 se for a gás) durante 15-20 minutos, até que os ingredientes fiquem a borbulhar e estejam dourados.

Pão branco básico, velocidade 3 a 6

Ingredientes:

600 gr de farinha branca com fermento para pão, 1 saqueta de fermento ativo seco (aproximadamente duas colherzinhas e meia), 345 ml de água morna, 1 colher de sopa de óleo de girassol ou de manteiga, 1 colher de chá de açúcar, 2 colherzinhas de sal.

Elaboração:

Seguir as instruções de elaboração da massa para piza. Em seguida, pôr a massa numa tigela, cobri-la e deixá-la num lugar quente até que duplique o seu tamanho (30 a 40 minutos). Retirar a massa da tigela e picá-la para que saia o ar. Amassá-la bem numa mesa enfarinhada, dar-lhe forma de pão ou colocá-la numa forma metálica, cobri-la e deixá-la crescer num lugar quente durante mais 30 minutos. Pré-aquecer o forno e levar ao forno a 200° C (se for a gás na posição 6 durante 25 a 30 minutos), até que tenha um aspeto dourado e, ao espetá-la, tenha um som de oco.

Pãezinhos fofos de sementes de papoila, velocidade 1 a 3

Ingredientes:

570 gr de farinha branca com fermento, 1 saqueta de fermento ativo seco (aproximadamente duas colherzinhas e meia), 300 ml de leite (ligeiramente aquecido), 2 ovos (à temperatura ambiente), 1 colher de sopa de óleo de girassol, meia colher de chá de açúcar, 2 colherzinhas de sal, 75 gr de sementes de papoila.

Elaboração:

Misturar o leite, os ovos, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento numa tigela ou num jarro e deixar repousar durante 5 minutos. Pôr a farinha e as sementes de papoila na tigela e bater à velocidade 1. Acrescentar a mistura pouco a pouco e aumentar a velocidade para 2. Bater durante 5 minutos. Colocar a massa sobre uma superfície enfarinhada, cortá-la em 8 a 10 pedaços e fazer rolos com ela. Em seguida, colocá-los num pedaço de papel vegetal. Deixar repousar num lugar quente até que dupliquem o seu tamanho. Pincelar com um pouco de ovo ou de leite, pré-aquecer o forno e levar ao forno a 220°C (se for a gás na posição 7) durante 20 a 25 minutos, até que tenha um aspeto dourado e, ao espetá-los tenha um som de oco.

Pão de ervas à italiana

Ingredientes:

575 gr de farinha branca com fermento para pão, 1 saqueta de fermento ativo seco (aproximadamente duas colherzinhas e meia), 290 ml de água, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colherzinhas de sal, 4 colheres de sopa de mistura de ervas secas

Elaboração:

Misturar a água, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento numa tigela ou num jarro e deixar repousar durante 5 minutos. Pôr a farinha e as ervas secas na tigela e bater a mistura à velocidade 1. Acrescentar pouco a pouco a mistura e aumentar para a velocidade a 2. Bater durante 5 minutos. Pôr a massa numa tigela, cobri-la e

deixá-la num lugar quente até que duplique o seu tamanho (30 a 40 minutos). Colocar a massa sobre uma superfície enfarinhada, amassá-la ligeiramente para que saia o ar, dar-lhe forma, colocá-la sobre um papel vegetal e deixá-la num lugar quente até que duplique o seu tamanho. Pré-aquecer o forno e levar ao forno a 200° C (se for a gás na posição 6) durante 25 minutos ou até que tenha um aspeto dourado e, ao espetá-la, tenha um som de oco.

Gelado de café e Brandy, velocidade 5 a 6

Ingredientes:

3 ovos, 75 gr de açúcar extrafino, 300 ml de natas líquidas, 2 colheres de sopa de café instantâneo, 300 ml de natas para bater, 2,5 colheres de sopa de brandy.

Elaboração:

Pôr o açúcar e os ovos na tigela e batê-los à velocidade 6 até conseguir uma textura lisa. Pôr as natas líquidas numa frigideira com o café e apagar assim que começar a ferver. Acrescentar a mistura de ovo com o açúcar e misturar. Verter numa tigela resistente, de cocção a altas temperaturas, e colocar em banho-maria, mexendo bem até conseguir que a mistura fique suficientemente espessa para cobrir a parte de trás da colher. Deitar noutra tigela e deixar arrefecer. Bater o creme à velocidade 6 até que se formem picos lisos, em seguida juntar à mistura fria de ovo e açúcar com o brandy. Pôr num recipiente, tapar e meter no congelador de 2,5 a 3 horas até que fique meio congelado. Tirar do recipiente, mexer bem e voltar a meter no congelador até obter a textura desejada.

Merengue básico, nível 5 a 6

Ingredientes:

4 ovos brancos, 100 gr de açúcar extrafino, 100 gr de açúcar glacê.

Elaboração:

Pôr as claras dos ovos na tigela e batê-las à velocidade de 6 até que fiquem em castelo. Acrescentar metade do açúcar à mistura e batê-la novamente até conseguir uma mistura lisa e com bicos. Retirar a tigela da batedeira e, com cuidado, acrescentar o resto do açúcar com uma colher de metal. Estender uma folha de papel vegetal e, com uma colher ou com uma saco de pasteleiro, formar figuras ovaladas com a mistura do merengue. Polvilhar o resto do açúcar e colocar a bandeja na parte mais baixa do forno, sem o pré-aquecer (120° C ou, se for a gás, na posição 5) durante uma hora e meia. Deixar arrefecer numa bandeja de rede. Coroar os merengues com frutas frescas, chocolate ou natas açucaradas.



- Desligar o aparelho da tomada antes de o limpar.
- Nunca submergir na água a parte onde se encontra o motor
- Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.

Caixa do motor

- Limpar a parte exterior da caixa unicamente com um pano húmido.

Tigela para misturas e batedores

ATENÇÃO

Os batedores não podem ser lavados na máquina de lavar a loiça. Evitar que fiquem expostos ao calor ou a produtos de limpeza corrosivos, uma vez que se poderiam deformar e descolorar.

- As peças que tenham entrado em contacto com a comida podem ser limpas com uma solução de água e sabão ou detergente.
- Deixar que as peças sequem bem antes de voltar a armar o aparelho.



Depois de terem secado, aplicar uma pequena quantidade de óleo vegetal.

Quando for necessário eliminar o produto, por favor considere o impacto ambiental e leve-o a um ecoponto adequado para reciclar. Os plásticos e metais utilizados na construção deste equipamento podem ser separados para permitir a sua reciclagem. Pergunte no centro de reciclagem que lhe está mais próximo, para mais detalhes. Todos nós podemos participar na protecção do meio ambiente.

O Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de novembro (legislação espanhola) outorga aos bens de natureza duradoura uma garantia legal de 2 anos.

Ficam excluídos desta cláusula de garantia as avarias ou danos produzidos por:

- Instalação incorreta (tensão, pressão de gás ou de água, conexões elétricas ou hidráulicas), reinstalações ou colocações de móveis feitas pelo consumidor sem aplicar as instruções corretas.
- Causas acidentais como quedas, golpes, derrame de líquidos, introdução de corpos estranhos, assim como qualquer outra causa de força maior.
- Uso negligente, inadequado, ou não doméstico como aparelhos instalados em cabeleireiros, bares, restaurantes, hotéis, etc.
- A intervenção ou manipulação por serviços técnicos distintos aos oficiais da marca.
Corrosão e/ou oxidação, tanto os causados pelo uso e desgaste normal do aparelho, como os acelerados por condições ambientais adversas.
- Uso de acessórios ou produtos consumíveis que não sejam originais da marca.

Também ficam excluídos da garantia:

- Componentes expostos ao desgaste pelo uso normal (candeeiros, artigos para calafetar, isolantes,

tubos, sistemas de escoamento de águas, etc.) a partir do sexto mês, exceto defeito de origem.

- Componentes não eletromecânicos, estéticos, plásticos, vidros, rebatíveis, saboneteiras, prateleiras, grelhas, etc.
- Serviços de conservação, limpeza, desentupimentos, mudança da direção de abertura de portas, eliminação de corpos estranhos, obstruções, revisões de funcionamento ou recalibrações, etc.
- Produtos informáticos: Eliminação de vírus, restauração de programas por este motivo, ou a reinstalação do disco rígido por se ter apagado o seu conteúdo.

Serviço de assistência técnica:

Presat, S.A.

Atenção telefónica através do número 902 104 517 ou através do site www.presat.net

Food mixer

Saivod

INSTRUCTION MANUAL



IDEAL MIXER

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

General Safety Instructions

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- **WARNING:** Potential injury from misuse.
- Care shall be taken when handling the accessories, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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.
- Regarding the operating times and speed settings, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
- Regarding the instructions for the safe use of the accessories, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

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. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- 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!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Special safety Instructions for this Machine

- 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.

Technical Data

Model: IDEAL MIXER

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

Power consumption: 450W

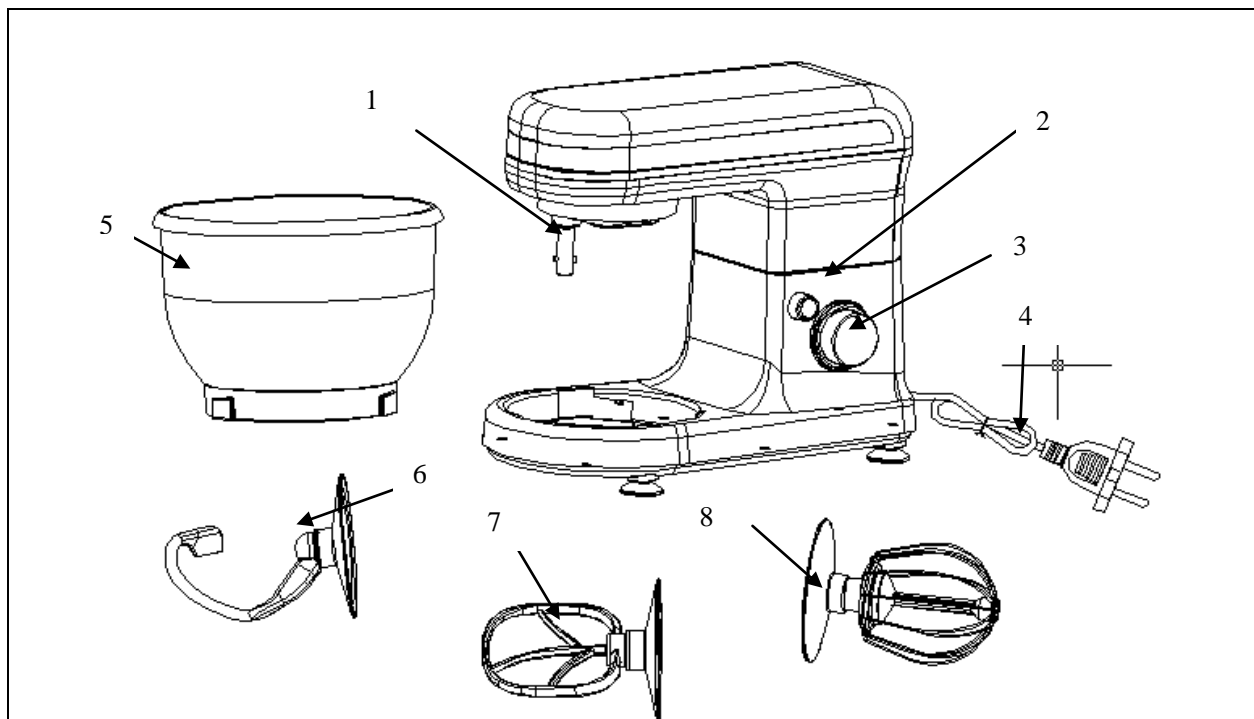
Protection class: II

Short operation time: 6 min.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic

compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Main Components and Standard Accessories:

1	Output shaft	5	Mixing bowl
2	Rise button	6	Dough hook
3	Speed knob	7	Beater
4	Power Cord	8	Whisk



1. Place the mixing bowl into its holding device and turn the bowl until it locks into place.
2. In order to lift the arm, push the rise button(2) down. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the output shaft and locking.
4. Now fill in your ingredients.

- a) Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.05 kg.
5. Lower the arm using the rise button (2).
6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.
7. Switch the machine using the speed button to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.05 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-3	Dough hook	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
3-4	Beater	Medium-heavy mixtures(e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE:

- **Short operation time:** With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

- 9 After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
- 10 Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.
- 11 The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
- 12 The mixing bowl can now be removed.
- 13 Clean the parts as described under "Cleaning" .

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce

the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool.

Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1sacher active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3

Ingredients:

570g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 300ml milk (warmed slightly) 2 eggs (room temperature) 1 tbsp sunflower oil 1½ tsp sugar 2 tsp salt 75g poppy seeds

Preparation:

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

Italian Herb Bread

Ingredients:

575g strong white bread flour ,1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) ,290ml water 2 tbsp olive oil, 2 tsp sugar 2 tsp salt, 4 tbsp mixed dried herbs

Preparation:

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar A and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION:

- **The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.**
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.



When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to recognised recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site. Plastic and metal parts that are used in the construction of this

appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask to your service centre for details. Everyone of us can participate on the environmental protection.

Royal Decree-Law 1/2007, of 16 November, grants goods of a durable nature a legal guarantee of 2 years.

Damage or faults caused by the following are excluded from the guarantee:

- Incorrect installation (voltage, gas or water pressure, electrical or water connections), reinstallations or housings made by the consumer without applying the correct instructions.
- Accidental causes such as falls, knocks, contact with liquids, insertion of foreign bodies, or any other cause of force majeure.
- Negligent, inadequate or non-domestic use, such as appliances installed in hairdressers, bars, restaurants, hotels, etc.
- Manipulation by technical services other than the official ones of the brand.
- Corrosion and/or rust caused by the normal wear and tear of the appliance or accelerated by adverse environmental conditions.
- Use of accessories or consumables which are not the original ones of the brand.

The following are also excluded from the guarantee:

- Components exposed to wear and tear due to normal use (light bulbs, seals, insulators, tubes, drains, etc.), from the sixth month, save manufacturing defects.
- Non-electromechanical components, aesthetic, plastic, glass or folding components, soap dishes, shelves, grilles, etc.
- Conservation services, cleaning, unblocking, change of direction of door, removal of foreign bodies, obstructions, recalibration or fine-tuning, etc.
- Computer products: Elimination of viruses, restoration of programs for this reason, or the reinstallation of the hard disk because it has been wiped.

Technical assistance service:

Presat,S.A.

Please dial 902 104 517 for telephone service or visit the website www.presat.net