



Orbegozo

AMASADORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES
KITCHEN MIXER - INSTRUCTION MANUAL
MIXEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS
MISTURADOR - MANUAL DE INSTRUÇÕES



AM 7000

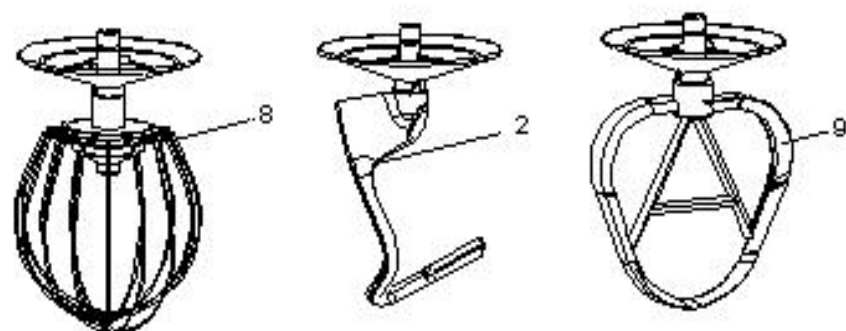
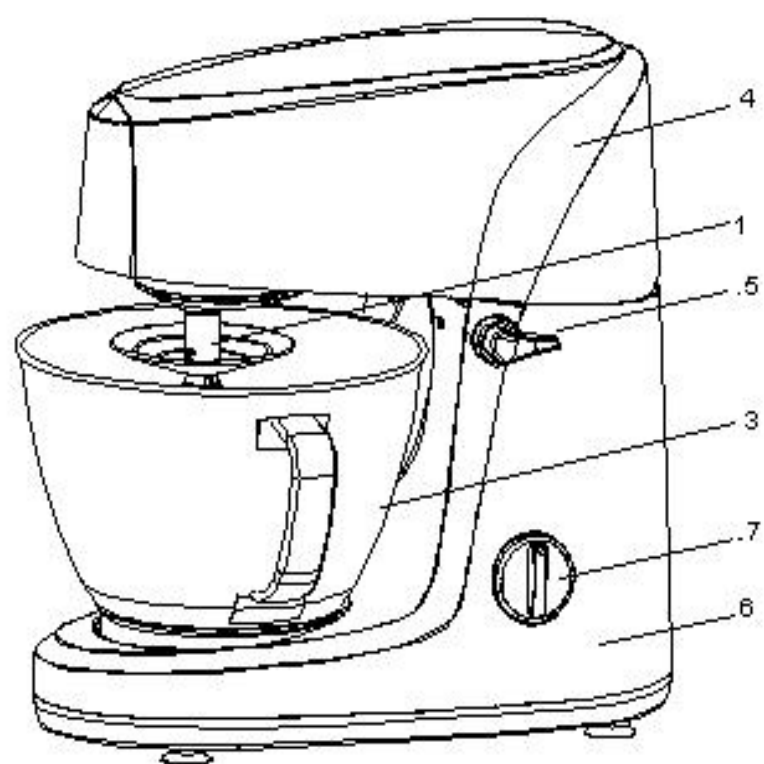
Sonifer,S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
 2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
 3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
 5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado a fin de evitar un peligro.
 6. No desconecte nunca tirando del cable.
 7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
 8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
 9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
 10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.

11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
 - Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad y tenga cuidado con los bordes. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
 - Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe, cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
 - Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños sufran daños eléctricos, siempre preste atención de que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
 - Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defectuoso.
 - No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado.
 - Solamente utilice accesorios originales.

- Solamente utilice el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- No enchufe el aparato a la red, sin haber instalado anteriormente todas las piezas auxiliares.

VISTA GENERAL DE LOS ELEMENTOS DE MANDO

1 Árbol motor	6 Carcasa
2 Ganchos amasadores	7 Funcionamiento pulsado y conmutador graduado
3 Bol para mezclar	8 Varillas batidoras
4 Brazo	9 Varillas mezcladoras
5 Palanca para bajar / alzar el brazo	

SERVICIO

1. Coloque el bol para mezclar en su sujeción y gire el bol en dirección LOCK hasta que encaje.
2. Para alzar el brazo presione la palanca (5) hacia abajo en dirección de la flecha. El brazo se alzará.
3. Monte la herramienta deseada introduciendo el extremo superior en el árbol motor y fijando la clavija del árbol motor con una rotación a la derecha.
4. Ahora introduzca sus ingredientes. No sobrellene el aparato, la cantidad máxima es de 2 kg.
5. Baje el brazo con ayuda de la palanca (5).
6. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con toma de tierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
7. Active el aparato con el interruptor graduado a una velocidad de 1 a 6 (según la masa).
8. Para el funcionamiento pulsado (amasar en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". Debe presionar el interruptor, dependiendo de la longitud deseada de los intervalos. Al soltar el interruptor, éste se situará automáticamente a la posición "0".

Ajuste de los grados y utilización de los ganchos para máximamente 2 kilos de masa

Grados	Encaje	Tipo de masa
1-2	Ganchos amasadores	Masas pesadas (p.ej. pan o pastaflora)
3-4	Varillas mezcladoras	Masas semipesadas(p.ej. crepe o masa de bizcocho)
5-6	Varillas batidoras	Masas ligeras (p.ej. nata, clara a punto de nieve, budín)
PULSE	Varillas batidoras	Intervalos (p.ej. para mezclar bizcocho, clara a punto de nieve)

Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfriar unos 10 minutos.

1. Cuando se haya formado la masa o la bola de masa, ponga el interruptor (7) de nuevo a la posición "0". Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
2. Presione la palanca (5) hacia abajo, el brazo se elevará.
3. Podrá soltar y retirar la masa terminada del bol para mezclar con ayuda de una espátula.
4. El bol para mezclar se dejará retirar con una rotación a la izquierda.
5. Limpie las piezas usadas como se indica en el apartado "Limpieza".

LIMPIEZA

1. Antes de cada limpieza, retire la clavija de la caja de enchufe.
2. Para la limpieza exterior del aparato solamente utilice un paño humedecido.
3. No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
4. Las piezas desmontables que hayan entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar o bol para mezclar), las puede lavar en un baño jabonoso.

PROPUESTAS DE RECETA

Masa de bizcocho (receta básica) grado 3-4

Ingredientes:

250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:

Echar la harina de trigo con los ingredientes restantes en el bol para mezclar y mezclar los ingredientes con las varillas mezcladoras 30 segundos en el grado 1 y después aprox. 3 minutos en el grado 3. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfriar.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2

Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°,

Horno de gas: grado 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza grado 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal, 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Poner en remojo las linazas en 1/8l de agua templada. El agua templada restante (1/4l) se debe echar en el bol para mezclar, desmigalar la levadura, añadir el requesón y mezclar la masa bien con los ganchos amasadores en el grado 2. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en el grado 1, después conmutar al grado 2 y seguir amasando de 3 a 5 minutos más. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado.

Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2

Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220°

(Precalentar 5 minutos), Horno de gas: grado 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate grado 5-6

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150g de chocolate de cubierta semi-amargo, 3 huevos, 50- 60g de azúcar, una pizca de sal, 1 bolsita de vainilla azucarada, 1 cucharada de coñac o de ron, hojas de chocolate.

Preparación:

Montar la nata con las varillas batidoras en el bol para mezclar. Retirla del bol y mantenerla fría. Derretir la cubierta según instrucción, o en el microonda en 3 minutos con 600 vatios. Mientras tanto, mezclar en el bol de forma espumosa con las varillas batidoras en el grado 3, los huevos, el azúcar, la vainilla azucarada, coñac o ron y la sal. Añadir la cubierta derretida y mezclar las masas de forma homogénea en el grado 5-6. De la nata montada dejar algo aparte para la decoración. Añadir la nata restante a la crema y mezclarla breve con el funcionamiento pulsado. Decorar la crema de chocolate y servirla bien fría.



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
 2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
 4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
 5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
 6. Never pull on the cord when unplugging.
 7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
 8. Do not handle the appliance with wet hands.
 9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
 10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
 11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
 12. This appliance is for household use only.

13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
- 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. Do not put it in water.
 - 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.
 - Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
 - 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.
 - Use only original spare parts.
 - 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.

OVERVIEW OF THE OPERATIONAL CONTROLS

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Drive shaft | 6 Machine housing |
| 2 Kneading hook | 7 Pulse operation and level regulator |
| 3 Mixing bowl | 8 Whisk |
| 4 Arm | 9 Stirrer |
| 5 Lever for raising and lowering the arm | |

OPERATION

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.
2. In order to lift the arm, press the lever (5) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.
4. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 2 kg.
5. Lower the arm using the lever (5).
6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.
7. Switch the machine using the level regulator 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 2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-2	Kneading hook	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
3-4	Stirrer	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)

With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

1. After kneading/stirring turn the switch (7) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
2. Press the lever (5) downwards and the arm will be raised.
3. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
4. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.
5. Clean the parts as described under "Cleaning".

CLEANING

1. Before cleaning the equipment, always remove the mains plug from the socket.
2. Only a damp cloth should be used for cleaning the outside of the machine.

3. Do not use any caustic or abrasive detergents.
4. Removable parts which have come into contact with the mixture (kneading utensils and mixing bowl) can be cleaned in soapy water.

SUGGESTED RECIPES

Sponge Mixture (Basic Recipe) Level 3-4

Ingredients:

250 grams soft butter or margarine, 250 grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 liter milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the stirrer for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 3. 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 1-2

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g lowfat 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 kneading 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 2 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:

200 ml 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 level 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on level 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.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
 4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
 5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
 6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
 7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
 8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
 9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
 10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.

11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. En cas qui vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail sonifer@sonifer.es
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.
 - N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire).
 - Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
 - Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
 - Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
 - Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié.
 - N'utilisez que les accessoires d'origine.

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
- Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.

LISTE DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS DE COMMANDE

1 Axe d'entraînement	6 Bloc moteur
2 Pétrins	7 Fonction Pulse et variateur
3 Bol mélangeur de fonctions	8 Fouets à blancs en neige
4 Bras	9 Fouets mélangeurs
5 Levier pour baisser/lever le bras	

UTILISATION

1. Placez le bol mélangeur sur la fixation et tournez le bol vers LOCK jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
2. Pour lever le levier, enfoncez le levier (5) dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
3. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe, en la tournant sur la droite.
4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol.
Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du levier (5).
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
7. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et 6 (selon la pâte).
8. Pour la fonction Pulse (pétrir par intervalles), tournez le variateur de fonction sur la position « PULSE ». Vous devez maintenir le bouton enfoncé aussi longtemps que l'appareil doit fonctionner. Le bouton se remet automatiquement sur la position « 0 » dès que vous le lâchez.

Réglage des positions et utilisation des pétrins pour une pâte de 2 kg max.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-2	pétrins	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
3-4	fouets mélangeurs	Pâtes moyennement épaisses (par ex. à crêpes ou à gâteaux)
5-6	fouets à blancs en neige	Pâtes légères (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)
PULSE	fouets à blancs en neige	à intervalles (par ex. pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)

Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

1. Tournez le bouton (7) à nouveau sur la position « 0 » après avoir fini de pétrir ou mélanger, dès que la pâte ou une boule de pâte est formée. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Après avoir enfoncé le levier (5), le bras se soulève.
3. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
4. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers la gauche.
5. Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Entretien ».

ENTRETIEN

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
2. Utilisez un torchon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
3. N'utilisez en aucun cas de détergent corrosif ou abrasif.
4. Vous pouvez laver les pièces salies par la pâte (accessoire à pétrir et bol mélangeur) normalement à l'eau savonneuse.

RECETTES CONSEILLÉES

Pâte à gâteaux (recette de base) Positions 3-4

Ingrédients:

250 g de beurre ramolli ou margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 oeufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine avec le reste des ingrédients dans le bol, mélangez à l'aide du fouet mélangeur pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four : piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2

Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°, four au gaz: positions 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin Positions 1-2

Ingrédients:

500-550 g de farine, 50 g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cube de levure de boulanger (40g), 100 g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel.

Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:

Laissez les graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol mélangeur. Emiettez la levure au-dessus du bol. Versez le fromage blanc puis mélangez à l'aide du pétrin sur la position 2. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol.

Pétrissez sur la position 1, passez ensuite sur la position 2 et mélangez encore pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2

Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes), four au gaz:
positions 2-3 Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat Positions 5-6

Ingrédients:

200 ml de crème fleurette, 150 g de chocolat noir, 3 oeufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de cognac ou rhum, feuilles de chocolat.

Préparation:

Mélangez la crème dans le bol à l'aide des fouets à blancs en neige jusqu'à ce que la crème soit ferme. Retirez du bol et mettez au frais.

Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à microondes 3 minutes à 600 W.

Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à blancs en neige sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez

sur la position 5-6. Conservez une partie de la crème pour la décoration. Versez le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélangez légèrement à l'aide de la fonction Pulse. Garnissez la crème au chocolat. Servez frais.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
 2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
 3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
 4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
 5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
 6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
 7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
 8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
 9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
 10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.

11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para sonifer@sonifer.es
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
 - Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais.
 - Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre som determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
 - Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
 - Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
 - Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.

- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância.
- Não manipular quaisquer interruptores de segurança.
- Durante o funcionamento, não introduzir as mãos nas varinhas em rotação.
- Colocar a máquina sobre uma superfície lisa, plana e estável.
- Não introduzir a ficha na tomada, antes de se terem instalado todas as peças acessórias.

ELEMENTOS DO APARELHO

- 1 Eixo de accionamento
- 2 Varinha de amassar
- 3 Recipiente para bater e selector de velocidade
- 4 Braço

- 5 Alavanca para baixar/elevar o braço
- 6 Caixa do aparelho
- 7 Funcionamento por impulsos
- 8 Batedor de claras
- 9 Varinha de misturar

FUNCIONAMENTO

1. Coloque o recipiente para bater no respectivo suporte e gire-o na direcção LOCK, até o mesmo ficar engatado.
2. Para levantar o braço, pressione a alavanca (5), deslocando-a para baixo, na direcção da seta. O braço elevar-se-á.
3. Monte a peça desejada, introduzindo a respectiva parte superior no eixo de accionamento e fixando-a, girando a chaveta do eixo para a direita.
4. Deite os ingredientes no recipiente. Não encha o aparelho em demasia; o máximo de ingredientes é de 2 kg.
5. Baixe o braço, accionando a alavanca (5).
6. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
7. Ponha o aparelho a funcionar, accionando o selector de velocidades (de 1 a 6, conforme a massa).
8. Para o funcionamento por impulsos (amassar em intervalos curtos), gire o selector para a posição "PULSE". Deverá segurar-se o selector nesta posição, de acordo com os intervalos que se deseja fazer. Ao largar-se o selector, este regressará automaticamente à posição "0".

Regulação das velocidades e utilização das varinhas para 2 kg de massa, no máximo

Velocidades	Peças	Massas
1-2	Varinha de amassar	Massas pesadas (p. ex. massa para pão e massa folhada)
3-4	Varinha de misturar	Massas médias (p. ex. crepes ou massa para bolos)
5-6	Batedor de claras	Massas leves (p. ex. natas, claras, pudins)
PULSE	Batedor de claras	Intervalos (p. ex. para misturar claras na massa)

Em caso de massas pesadas, o aparelho não deverá funcionar mais de 10 minutos sem se fazer um intervalo. Este intervalo deverá comportar 10 minutos, a fim de a máquina poder arrefecer.

1. Depois de terminar o processo de amassar (formação de uma bola) ou de misturar, gire novamente o selector (7) para a posição "0". Retire a ficha da tomada.
2. Desloque a alavanca (5) para baixo. O braço elevar-se-á.
3. Retire a massa do recipiente, utilizando um rapa-tudo.
4. Remova o recipiente da máquina, girando-o para a esquerda.
5. Proceda à limpeza do aparelho da forma descrita na rubrica "Limpeza".

LIMPEZA

1. Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada.
2. Para limpar o exterior da máquina, utilize apenas um pano húmido.
3. Não use detergentes cáusticos nem corrosivos.
4. As peças móveis que se sujaram com a massa (varinhas e recipiente) poderão ser lavadas normalmente em água com detergente.

SUGESTÕES PARA RECEITAS

Massa para bolos (receita básica) velocidade 3-4

Ingredientes:

250g de manteiga ou margarina (moles), 250g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado ou 1 pacote de Citro-Back, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aprox. 1/8 l de leite.

Preparação:

Deitar a farinha de trigo e os restantes ingredientes no recipiente da máquina. Usar a varinha de misturar e ligar para a velocidade 1 durante 30 segundos. Em seguida, bater a massa durante aprox. 3 minutos na velocidade 3. Untar a forma ou usar papel próprio para ir ao forno. Deitar a massa na forma e levar ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, introduzir um palito no meio do mesmo a fim de verificar se a massa está cozida. Se não ficar nenhuma massa colada ao palito, o bolo estará pronto.

Tirar o bolo da forma, deitando-o numa grelha própria para bolos ou num prato, e deixá-lo arrefecer.

Fogão tradicional:

Posição da grelha: 2

Aquecimento: Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 175-200°; fogão a gás: 2-3

Duração: 50 a 60 minutos

Esta receita poderá ser modificada a seu gosto, por exemplo com 100g de passas ou 100g de nozes ou 100g de chocolate lascado. Poderá ainda dar asas à sua fantasia utilizando outros ingredientes.

Carcaças com sementes de linhaça velocidade 1-2

Ingredientes:

500-550g de farinha de trigo, 50g de sementes de linhaça, 3/8 l de água, 40g de fermento do padeiro, 100g de quark (queijo alemão) magro, bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para molhar a superfície das carcaças: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Remolhar as sementes de linhaça em 1/8 l de água morna. Deitar o resto da água morna (1/4 l) no recipiente da máquina, juntar o fermento aos bocadinhos e o quark. Misturar tudo na velocidade 2, usando a varinha de amassar. O fermento terá de ficar completamente dissolvido. Adicionar seguidamente a farinha com a linhaça

demolhada e o sal. Amassar na velocidade 1, passar em seguida para a velocidade 2 e continuar a amassar durante 3 a 5 minutos. Tapar a massa e deixá-la levedar em sítio quente durante 45 a 60 minutos. Voltar a amassar, retirar a massa do recipiente e formar 16 carcaças. Forrar o tabuleiro do forno com papel próprio.

Molhar o papel e colocar as carcaças sobre o mesmo. Deixá-las levedar durante 15 minutos, molhá-las com a água morna e levá-las ao forno.

Fogão tradicional:

Posição da grelha: 2

Aquecimento: Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 200-220°

(aquecer previamente o fogão durante 5 minutos);

fogão a gás: 2-3

Duração: 30 a 40 minutos

Creme de chocolate velocidade 5-6

Ingredientes:

200 ml de natas doces, 150g de chocolate meio-amargo, 3 ovos, 50 a 60g de açúcar,

1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de cognac ou de rum, folhas de chocolate.

Preparação:

Bater as natas no recipiente da máquina, usando o batedor de claras. Retirá-las do recipiente e colocá-las no frigorífico.

Derreter o chocolate, eventualmente no microondas (3 minutos a 600 watts). Bater entretanto os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o cognac ou o rum e o sal no recipiente da máquina, utilizando o batedor de claras, na velocidade 3, até a massa fazer espuma. Juntar o chocolate derretido e bater na velocidade 5-6. Retirar um pouco das natas batidas e guardar para enfeitar. Adicionar o resto das mesmas à massa e bater brevemente por impulsos. Enfeitar o creme com as natas e servir depois de o mesmo ter ido ao frigorífico.



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo

barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.