

MANUAL DE INSTRUÇÕES



**BATEDEIRA COM TAÇA
KM 1096**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento. Mantenha o manual guardado em local seguro juntamente com o talão de compra, bem como a caixa original.

♦ Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica e à aplicação prevista, não sendo por isso adequado a utilização comercial. Utilize este aparelho unicamente em espaços interiores. Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz directa do sol, humidades (NUNCA derrame líquidos em cima do aparelho). Não manuseie o aparelho com mãos molhadas. No caso do aparelho se encontrar com qualquer tipo de líquido ou humidade, retire imediatamente a ficha da tomada (puxe sempre pela ficha e não pelo cabo)

♦ Durante a sua limpeza, mantenha o aparelho desligado. No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo e guardá-lo juntamente com os seus acessórios em local seguro.

♦ Não deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. No caso de ter de se ausentar do local onde este se encontra, desligue-o (retire igualmente a ficha da tomada).

♦ Verifique com regularidade se o aparelho possui alguma avaria ou dano. Nunca o utilize quando detectada alguma avaria.

♦ Em caso de avaria técnica, não tente repará-lo sozinho. Contacte um técnico especializado para efectuar as reparações necessárias. Devem ser apenas utilizadas peças originais no aparelho.

Cuidados de segurança com crianças

Para a segurança das crianças, deve manter afastados todos os acessórios de embalagem (plásticos, caixas, esferovite, etc.) uma vez que poderão tornarem perigosos – **risco de sufocação**.

Este equipamento não está preparado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, sensoriais, ou mentais ou com poucos conhecimento e experiência, a não ser que estejam a ser supervisionados por quem tenha a responsabilidade de zelar pela segurança ou tenha recebido instruções de como operar com o equipamento.

No caso das crianças, as mesmas devem ser sempre supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o equipamento.

SÍMBOLOS A TER EM ATENÇÃO:

As informações importantes estão marcadas. Deverá a ter em consideração estes símbolos de forma a evitar acidente e que o equipamento fique danificado.



AVISO: Este símbolo indica: perigo para a sua saúde e de se magoar.



CUIDADO: Este símbolo alerta para um potencial risco para o equipamento ou para outros equipamentos.



NOTA: Dicas importantes ou informações.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTE APARELHO



AVISO:

- 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.
- Não utilize o aparelho por mais de 5 minutos, e aguarde 5 minutos até utilizar novamente.
- Não mova o aparelho enquanto está a funcionar.

LOCALIZAÇÃO DOS CONTROLOS



- 1- Braço
A-Painel de Controlo
- 2- Visor
- 3- Botões de tempo +/-
- 4- Botão de controlo
- 5- Desbloqueio do braço
- 6- Batedor de claras
- 7- Vara para misturar
- 8- A e b- Vara para amassar
- 9- Taça misturadora
- 10- Tampa

FUNCIONAMENTO

1. Para levantar o braço, pressione a alavanca (5), deslocando-a para baixo, na direcção da seta. O braço elevar-se-á.
2. Coloque o recipiente para bater no respectivo suporte e gire-o na direcção LOCK, até o mesmo ficar engatado.
3. Monte a tampa.

- 4a. Para colocar o batedor de claras ou a vara misturador puxe para cima. Coloque o acessório. Rode a rosca no sentido contrário ao relógio, até prender.
- 4b. Para colocar as varas para amassar utilize sempre as duas varas.
5. Coloque os ingredientes na taça (não encha demasiado).
6. Baixe o braço, pressionando a alavanca (5) novamente. Pressione o braço para baixo.
7. Introduza a ficha numa tomada de 230 volts / 50 Hz.
8. Ponha o aparelho a funcionar, accionando o selector de velocidades (conforme a massa).

Notas:

Em caso de massas pesadas, o aparelho não deverá funcionar mais de 5 minutos sem se fazer um intervalo de 10 minutos, a fim de a máquina poder arrefecer.

Para a função Pulse (bater em intervalos curtos) rode o manípulo para P. Mantenha o manípulo pressionado no P até terminar. O manípulo volta depois automaticamente para 0.

Função Pulse:

- Coloque sempre o manípulo na posição 0., mesmo que apenas interrompa o processo durante breves segundos.
- Aguarde que o acessório pare completamente.
- Se carregar na alavanca (4) durante o funcionamento, automaticamente para o processo.

Função temporizador electrónico

- Utilize os botões + e – para definir o tempo de funcionamento.
- Pode ser definido um máximo de 20 minutos.
- Pode alterar o tempo durante o funcionamento com os botões + e -.
- Caso haja uma interrupção curta, mantém-se a contagem decrescente desde que não se desligue o aparelho.
- Se quiser fazer reset ao temporizador, pressione o botão + e- ao mesmo tempo.

Após terminar o processo de amassar ou misturar:

1. Depois de terminar o processo de amassar ou de misturar, gire novamente o manípulo para a posição “0”. Retire a ficha da tomada.
2. Desloque o manípulo (5) para baixo. O braço elevar-se-á.
3. Remova o acessório, rodando a rosca no sentido contrário ao relógio.
4. Remova a taça, girando no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Retire a massa do recipiente, utilizando uma espátula.
6. Proceda à limpeza do aparelho.

SUGESTÕES PARA RECEITAS

Massa para bolos (receita básica) velocidade 1-3

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.

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.

Nota: as peças não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	KM 1096
Alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência de consumo	1500 W
Peso	11 Kg
Classe	I

GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado de acordo com as normas da UE.

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis – por reparação ou, segundo a nossa decisão, por substituição – das deficiências do aparelho ou dos acessórios *) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos) nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

MEI EUROPA LDA
Linha Verde: 800 200 092
Website: www.mei.pt