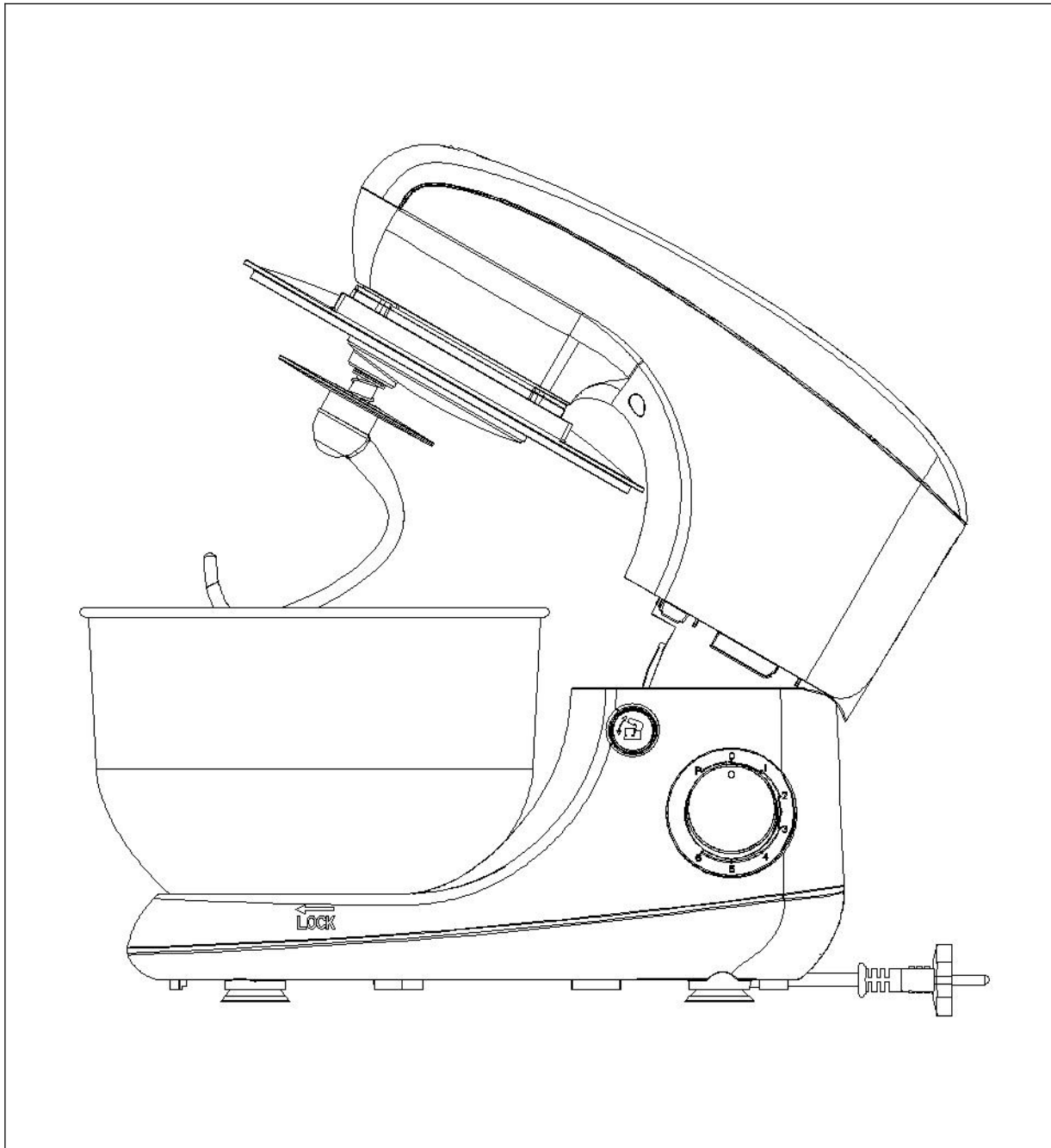


SANLIDA

Mezclador de pie

SM-1502

Manual de instrucciones



Guarde este manual para referencia futura y adjunto con el equipo a cualquier usuario futuro.

Datos técnicos

Modelo: SM-1502

Voltaje nominal: 220-240V~, 50Hz

Consumo de energía: 800W

Clase de protección: II

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo con todas las directivas vigentes de la CE, como la compatibilidad electromagnética y las directivas de bajo voltaje, y ha sido construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso!

Instrucciones generales de seguridad

Lea con cuidado las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y guarde las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si le da este dispositivo a otra persona, pase también las instrucciones de uso.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo use al aire libre (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpia o guarda, apague el aparato y desenchufe siempre el enchufe del enchufe (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se está utilizando y retire los accesorios adjuntos.
- No opere la máquina sin supervisión. Si debe salir del lugar de trabajo, apague siempre la máquina o retire el enchufe de tomacorriente (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe que el aparato y el cable estén dañados regularmente. No utilice el aparato si está dañado.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. Siempre póngase en contacto con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, siempre se debe reemplazar un cable defectuoso sólo por el fabricante, por nuestro servicio de atención al cliente o por una persona cualificada y con un cable del mismo tipo.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Preste atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas frágiles

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

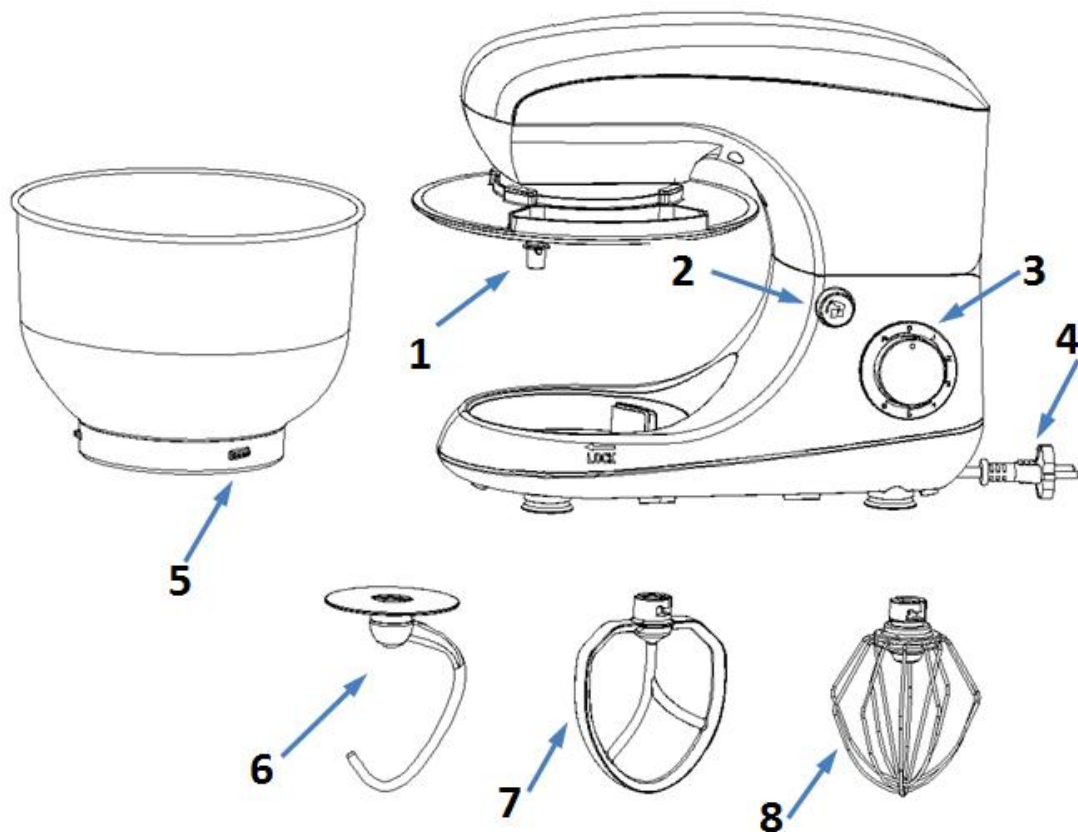
Precaución! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con la lámina ya que existe el peligro de asfixia!

- Con el fin de proteger a los niños o los individuales frágiles de los peligros de los equipos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo sólo se utiliza bajo la supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Instrucciones de seguridad especiales para esta máquina

- Sólo utilice esta máquina bajo la supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Descripción general de los componentes



Componentes principales y accesorios estándar:

1	Eje de salida	5	Tazón de mezcla
2	Botón de ascenso	6	Gancho de la pasta
3	Perilla de velocidad	7	Batidora
4	Cable de alimentación	8	Batidor

Uso del tazón de mezcla

1. Coloque el recipiente de mezcla en su dispositivo de fijación y gire el recipiente hasta que encaje en su lugar.
 2. Para levantar el brazo, pulse el botón de elevación (2) hacia abajo. El brazo se mueve hacia arriba.
 3. Monte el utensilio necesario insertando la parte superior en el eje de salida y bloqueándolo.
 4. Ahora rellene sus ingredientes.
- No llene excesivamente la máquina. La cantidad máxima de ingredientes es de 1.5kg.
5. Baje el brazo con el botón de elevación (2).
 6. Inserte el enchufe en una toma de corriente de seguridad de 220-240V ~, 50Hz correctamente instalada.
 7. Conectar la máquina con el botón de velocidad a una velocidad entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).
 8. Para el funcionamiento por pulsos (amasado a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición según la longitud de intervalo deseada. Cuando se suelta el interruptor regresa automáticamente a la posición "0".

Ajuste de los niveles y uso del gancho para no más de 1,5 kg de mezcla

Niveles	Utilizar	Tipo de Mezcla
1-3	Gancho de la pasta	Las mezclas pesadas (por ejemplo, pan o pastelería corta)
2-4	Batidora	Las mezclas medio-pesadas (por ejemplo, crepes o mezcla de esponjas)
5-6	Batidor	Las mezclas ligeras (por ejemplo, crema, clara de huevo, flan)
Pulse	Batidor	Intervalo (tales como, para mezclar bajo una esponja, clara de huevo)

NOTA:

- **Tiempo de operación corto:** Con mezclas pesadas, no opere la máquina durante más de seis minutos, y luego deje que se enfríe durante otros diez minutos.
- **Al amasar la masa,** no use la velocidad sobre 3 niveles para evitar que se tambalee fuertemente.
- **Durante el trabajo,** se está poniendo caliente para la tapa superior. Es un fenómeno normal. No afectará el rendimiento de la máquina.

9. Después de amasar / agitar, gire la perilla de velocidad (3) de nuevo a la posición "0" tan pronto como la mezcla haya formado una bola. A continuación, retire el enchufe de la red.

10. Empuje el botón de subida (2) hacia abajo y el brazo se levantará.

11. La mezcla puede ser liberada con la ayuda de una espátula y retirada del recipiente de mezcla.

12. Ahora se puede quitar el tazón de mezcla.

13. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza".

Recetas sugeridas

Rollos de pan de semillas de lino, nivel 1-4

Ingredientes:

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40g), 100g de cuajada baja en grasa, bien drenada, 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje la linaza en 1/8 litro de agua tibia. Transferir el agua tibia restante (1/4 litro) en el tazón de mezcla, desmenuzar en la levadura, agregar la cuajada y mezclar con el gancho de masa en el nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el tazón de mezcla. Amase bien en el nivel 1. luego cambie al nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y deje que se levanta en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amase bien una vez más, retire del tazón y forme dieciséis rollos. Cubra la lata de hornear con papel para hornear húmedo. Coloque los rollos en este y dejar reposar durante 15 minutos. Recubra con agua tibia y hornear.

Horno tradicional:

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220 ° C (precalentado durante 5 minutos), nivel de horno de gas 2-3

Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de Chocolate, Nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de chocolate semi-amargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la crema en el recipiente con el batidor hasta que esté tieso. Retirar del recipiente y colocar en algún lugar para enfriar. Derretir la capa de chocolate de acuerdo con las instrucciones en el paquete o en el microondas a 800W durante 3 minutos. Mientras tanto, batir los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente con el batidor a velocidad 2 para formar una espuma. Agregue el chocolate derretido y revuelva uniformemente en la velocidad 5-6. Deje un poco de la crema para la decoración. Añadir la crema restante a la mezcla cremosa y agitar brevemente utilizando la función de pulso. Decorar la crema de chocolate y servir bien enfriado.

Pizza masa, Nivel 1-4**Ingredientes**

400 g de harina sencilla, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 secadora de levadura seca

Preparación:

Ponga la harina en el recipiente. Mezcle los ingredientes restantes en un tazón o jarra. Ejecutar el mezclador a la velocidad 1-2, y gradualmente agregar el líquido. A medida que los ingredientes se incorporan, y la bola de masa se vuelve más formada, aumente la velocidad a 3-4. Amasar durante un par de minutos a esta velocidad, hasta que la bola de masa esté lisa. Retirar del recipiente y dividir en 2-4 piezas. Roll en bases de pizza (círculos o rectángulos) en una superficie enharinada, a continuación, colocarlos en una bandeja para hornear o pizza. Separe las bases de la pizza con el puré del tomate y agregue las coberturas - champiñones, jamón, aceitunas, tomates secados al sol, espinaca, alcachofa, tapa con las hierbas secadas, los pedazos de mozzarella, y una llovizna del aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 15-20 minutos, hasta que las coberturas estén burbujeando y doradas.

Pan Blanco Básico, Nivel 3-6**Ingredientes:**

600 g de harina de pan blanco fuerte 1 bolsita de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas) 345ml de agua tibia 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla 1 cucharadita de azúcar 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Utilice las instrucciones de mezcla para la masa de pizza, luego ponga la masa en un tazón, cubra y deje en un lugar cálido hasta que se doble de tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y golpee hacia abajo para eliminar el aire. Amasar ligeramente en una tabla enharinada, darle forma a un pan, o ponerlo en una lata, cubrir, y dejar en un lugar cálido para subir por otros 30 minutos. Hornear en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25-30 minutos, hasta dorado y hueco sonando en el fondo.

Rollitos de semillas de amapola blanda, nivel 1-3**Ingredientes:**

570g de harina de pan blanco fuerte 1 bolsita de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) 300ml de leche (calentada ligeramente) 2 huevos (temperatura ambiente) 1 cucharada de aceite de girasol 1½ cucharadita de azúcar 2 cucharadita de sal 75 g de semillas de amapola

Preparación:

Mezclar la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o tazón, y dejar durante 5 minutos. Ponga la harina y las semillas de amapola en el tazón, y mezcle a la velocidad 1, agregando gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, y mezcle durante cinco minutos. Retire la masa a una superficie enharinada, corte en 8-10 piezas, rodar en forma, a continuación, poner en una bandeja de hornear a prueba de grasa. Dejar en un lugar cálido hasta el doble de tamaño. Cepillo con un poco de huevo o leche, y hornear en un horno precalentado a 220 ° C / 425 ° F / gas 7 durante 20-25 minutos, hasta dorado y sonido hueco en la base.

Pan de hierbas italianas**Ingredientes:**

575g de harina de pan blanco fuerte, 1 bolsita de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas), 290ml de agua 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mezcladas

Preparación:

Mezclar el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o tazón, y dejar durante 5 minutos. Ponga la harina y las hierbas secas en el tazón, y mezcle a la velocidad 1, agregando gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, y mezcle durante 5 minutos. Ponga la masa en un bol, cubra y deje en un lugar cálido

hasta doblar en tamaño (20-30 minutos). Poner en una superficie enharinada, amasar suavemente para eliminar el aire, luego forma, poner en una hoja de hornear, y dejar en el cálido hasta el doble de tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25 minutos o hasta que esté dorado y hueco en el fondo.

Café y Helado de Brandy, Nivel 5-6

Ingredientes:

3 huevos 75 g de azúcar en rodajas, 300 ml de crema sencilla 2 cucharadas de polvo de café instantáneo, 300 ml de crema doble 2½ cucharadas de brandy.

Preparación

Agregue el azúcar y los huevos al tazón y procese a la velocidad 6 hasta que la textura sea suave. En una cacerola, traiga la crema y el café solo a ebullición y revuelva en la mezcla de huevo y azúcar. Ponga en un recipiente a prueba de calor sobre una cacerola hirviendo de agua y cocine suavemente, revolviendo bien, hasta lo suficientemente gruesa para cubrir la parte posterior de una cuchara. Colar en un recipiente y dejar enfriar. Látigo la crema doble a la velocidad 6 hasta formar picos suaves, luego doblar en el huevo frío y la mezcla de azúcar, con el brandy. Verter en un recipiente, cubrir y congelar durante 2½ y 3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Retirar, revolver bien y congelar de nuevo, hasta lograr la textura deseada.

Merengues Básicos, Nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en rodajas, 100 g de azúcar glas

Preparación:

Ponga las claras de huevo en el recipiente y procese a velocidad 6 hasta que esté bastante tieso. Añadir la mitad del azúcar y batir de nuevo hasta que la mezcla es suave, y los picos rígidos se han formado. Retire el recipiente, y doblar ligeramente el resto del azúcar con una cuchara de metal. Línea de una hoja de hornear y una cuchara o tubo de la mezcla de merengue en óvalos. Espolvorear con el azúcar A restante y ponerlo en el estante más bajo de un horno fresco (120 ° C / 250 ° F / gas ½) durante 1½ horas. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cubra con frutas suaves, chocolate y crema azucarada.

Limpieza

- Antes de la limpieza, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Nunca sumerja la caja con el motor en agua!
- No utilice detergentes afilados o abrasivos.

Carcasa del Motor

- . Sólo se debe utilizar un paño húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Tazón de Mezcla, Equipo de Mezcla

PRECAUCIÓN:

- **Los componentes no son adecuados para la limpieza en lavavajillas. Si se exponen al calor o a productos de limpieza cáusticos, pueden volverse deformes o descoloridos.**
- Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos se pueden limpiar en agua jabonosa.
- Deje que las piezas se seque completamente antes de volver a montar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal probablemente a las pantallas después de que se hayan secado.

Disposición



No deseché el dispositivo en una basura doméstica normal.

Deseche el dispositivo sobre una empresa registrada de eliminación de desechos o a través de su instalación de eliminación de residuos comunales.

Observe las regulaciones vigentes. En caso de duda, consulte con su instalación de eliminación de residuos.