



ABRILA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA AMASADORA



Modelo: ROCIO

Parámetros del producto

Voltaje	Frecuencia	Potencia
AC 220 V - 240 V	50-60 Hz	1000 W

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner el aparato en funcionamiento y conserve estas instrucciones.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para el fin previsto.

No es adecuado para uso comercial. No lo utilice en exteriores (a menos que esté diseñado para ello). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (no lo sumerja nunca en líquidos) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Para limpiar o guardar el aparato, apáguelo y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable). Retire también los accesorios colocados cuando el aparato no esté en uso.

- No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o desenchúfelo de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable).

- Revise el aparato y el cable con regularidad para comprobar que no están dañados. No utilice el aparato si presenta daños.

- No intente reparar usted mismo el aparato. Para evitar riesgos, el cable dañado debe ser sustituido únicamente por una persona cualificada, utilizando un cable del mismo tipo.

- Utilice únicamente repuestos originales.
- Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas vulnerables

- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

Atención: No permita que los niños pequeños jueguen con el film plástico, ya que existe riesgo de asfixia.

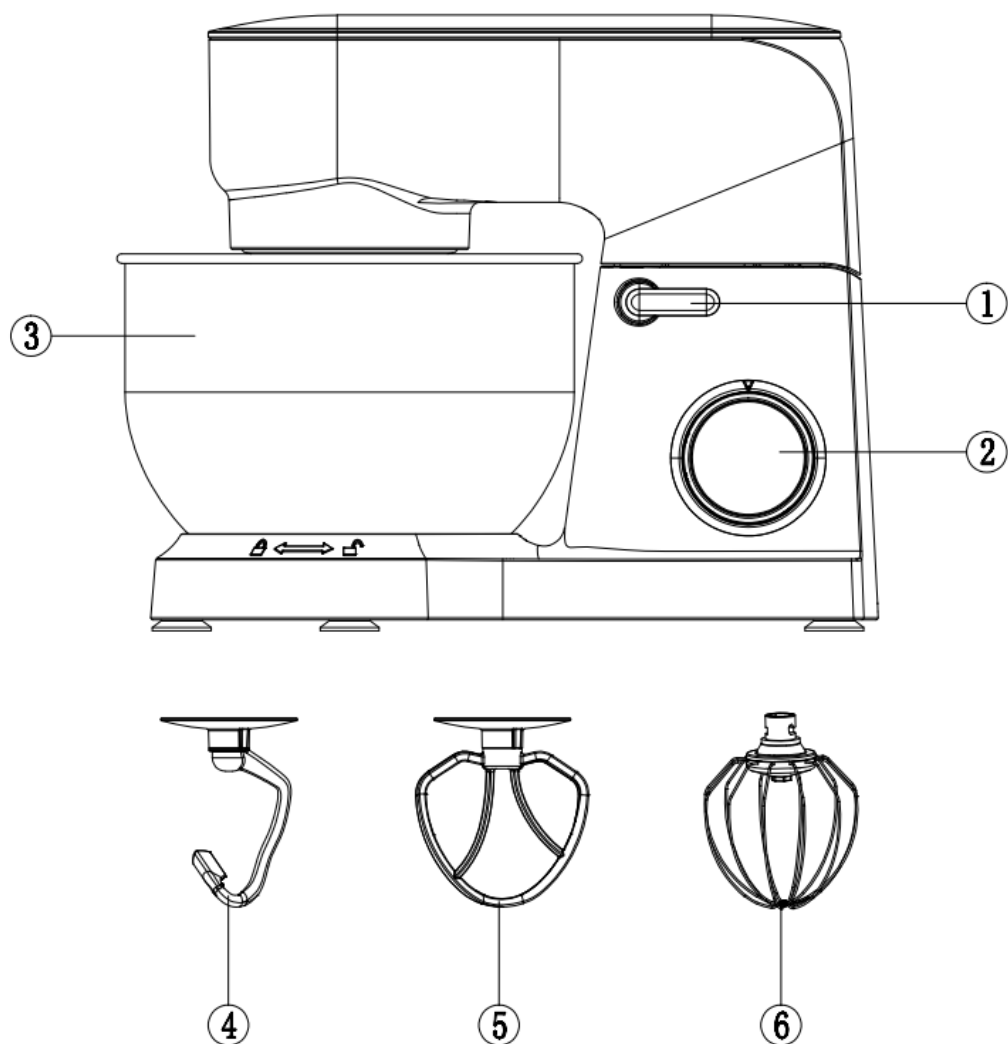
- Para proteger a los niños y a personas vulnerables de los peligros asociados a los aparatos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo solo se utilice bajo supervisión. Este aparato no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No manipule ni desactive ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca ningún objeto en los ganchos en rotación mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No conecte el enchufe del aparato a la red eléctrica sin haber instalado previamente todos los accesorios necesarios.

Descripción general de los componentes

Visión general de los componentes:



1	Botón del cabezal	4	Gancho para masa
2	Selector de velocidad	5	Varilla mezcladora
3	Bol de mezcla	6	Varilla batidora

Uso del bol de mezcla

1. Coloque el bol de mezcla en su soporte y gírelo hasta que encaje y quede bien fijado.
2. Para levantar el brazo, apriete el botón del cabezal (1). El brazo se elevará automáticamente.
3. Monte el accesorio necesario introduciendo la parte superior en el eje de salida y bloqueándolo en su posición.
4. Añada los ingredientes.
No sobrecargue la máquina: la cantidad máxima de ingredientes es 1,0 kg.
5. Baje el brazo utilizando el botón del cabezal (1).
6. Conecte el enchufe a una toma de corriente de seguridad de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Encienda la máquina seleccionando una velocidad entre 1 y 6 con el botón de selección de velocidad (según el tipo de mezcla).
8. Para el funcionamiento por impulsos (amasado en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE".
Mantenga el interruptor en esta posición durante el intervalo deseado.
Al soltarlo, el interruptor vuelve automáticamente a la posición Apagado.

Ajuste de niveles y uso del gancho para masas de hasta 1,0 kg de mezcla

Niveles	Accesorio	Tipo de mezcla
1-3	Gancho para masa	Mezclas pesadas (p. ej., pan o masa quebrada)
1-4	Varillas batidoras	Mezclas de densidad media (p. ej., crepes o mezclas para bizcochos esponjosos)
5-6	Varilla batidora	Mezclas ligeras (p. ej., nata, claras de huevo, natillas blancas)
Pulse	Varilla batidora	Función por impulsos (p. ej., para mezclar suavemente masas ligeras, claras, etc.)

NOTA:

- **Tiempo de funcionamiento corto:** con mezclas pesadas, no haga funcionar la máquina durante más de cinco minutos y deje que se enfríe durante diez minutos adicionales.

9. Después de amasar/remover, gire el selector de velocidad (3) a la posición Apagado tan pronto como la mezcla haya formado una bola. Luego desconecte el enchufe de la toma de corriente.
10. Pulse el botón de cabezal (1) y el brazo se levantará.
11. Ahora podrá desprender la mezcla con la ayuda de una espátula y retirarla del bol de mezcla.
12. A continuación, puede retirar el bol de mezcla.
13. Limpie las piezas según se describe en el apartado "Limpieza".

Recetas sugeridas

Masa esponjosa (receta básica), Nivel 1–4

Ingredientes:

200 g de mantequilla blanda o margarina, 200 g de azúcar, 1 sobre de azúcar vainillado o 1 sobre de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 sobre de levadura química, aprox. 1/8 litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina de trigo y el resto de los ingredientes en el bol de mezcla. Mezcle con las varillas batidoras durante 30 segundos a nivel 1 y luego durante aprox. 3 minutos a nivel 2. Engrase un molde o cúbralo con papel de hornear. Vierta la mezcla y hornee. Antes de retirar el bizcocho del horno, compruebe si está hecho: introduzca un palillo en el centro. Si sale limpio, el bizcocho está listo. Dele la vuelta sobre una rejilla y deje enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Calor: horno eléctrico, calor superior e inferior 175–200 °C; horno de gas: nivel 2–3

Tiempo de horneado: 50–60 minutos

Según el gusto, la receta puede modificarse con 100 g de pasas, 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. Las posibilidades son infinitas.

Panecillos de lino, Nivel 1–4

Ingredientes:

500–550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, 3/8 litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasa bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para pincelar: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje las semillas de lino en 1/8 litro de agua tibia. Ponga el resto del agua tibia (1/4 litro) en el bol, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle con el gancho para masa en nivel 2 hasta disolver completamente la levadura.

Añada la harina, las semillas remojadas y la sal. Amase bien a nivel 1, luego cambie a nivel 3 y amase 3–5 minutos. Cubra la masa y deje levar en un lugar cálido durante 45–60 minutos.

Amasar nuevamente, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir una bandeja con papel de hornear mojado. Colocar los panecillos y dejar reposar 15 minutos. Pincelar con agua tibia y hornear.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Calor: horno eléctrico 200–220 °C (precalentado 5 minutos), horno de gas nivel 2–3

Tiempo de horneado: 30–40 minutos

Crema de chocolate, Nivel 5–6

Ingredientes:

200 ml de nata para montar, 150 g de cobertura de chocolate semi-amargo, 3 huevos, 50–60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 sobre de azúcar vainillado, 1 cucharada de coñac o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

Bata la nata en el bol con la varilla batidora hasta que esté firme. Retire y deje enfriar. Derrita la cobertura de chocolate según las instrucciones del paquete o en el microondas a 600 W durante 3 minutos.

Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el coñac/ron y la sal en el bol a velocidad 2 hasta formar una crema espumosa. Añada el chocolate fundido y mezcle uniformemente a velocidad 5–6.

Reserve un poco de nata para decorar. Incorpore el resto de la nata usando brevemente la función Pulse.

Decore la crema de chocolate y sirva bien fría.

Masa para pizza, Nivel 1–4

Ingredientes:

400 g de harina común, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 1½ cucharadita de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Ponga la harina en el bol. Mezcle el resto de los ingredientes en un cuenco.

Ponga la batidora a velocidad 1–2 y añada el líquido gradualmente. Cuando la masa empiece a formarse y unir, aumente a nivel 3–4. Amase un par de minutos hasta obtener una masa suave. Retire del bol y divida en 2–4 piezas. Forme las bases (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada y colóquelas en una bandeja.

Extienda puré de tomate y añada los ingredientes deseados: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc.

Cubra con hierbas secas, mozzarella y un chorrito de aceite de oliva.

Hornear en horno precalentado a 200 °C durante 15–20 minutos hasta que estén doradas y burbujeantes.

Pan blanco básico, Nivel 3–6

Ingredientes:

600 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 345 ml 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 de la masa para pizza.

Coloque la masa en un bol, cubra y deje levar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30–40 minutos).

Retire la masa, desgasifique, amase ligeramente y forme una hogaza o colóquela en un molde.

Cubra y deje levar 30 minutos.

Hornee a 200 °C durante 25–30 minutos, hasta que esté dorado y suene hueco al golpear la base.

Panecillos suaves de amapola, Nivel 1–3

Ingredientes:

570 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (2½ cucharaditas), 300 ml de leche tibia, 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1½ cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, huevos, aceite, azúcar, sal y levadura y deje reposar 5 minutos.

Ponga la harina y las semillas de amapola en el bol y mezcle a velocidad 1, añadiendo el líquido gradualmente.

Aumente a 2 y mezcle durante 5 minutos.

Retire la masa, divida en 8–10 piezas, forme los panecillos y colóquelos en una bandeja con papel de hornear.

Deje levar hasta que dupliquen su tamaño.

Pincele con leche o huevo y hornee a 220 °C durante 20–25 minutos.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (2½ cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mixtas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o cuenco y deje reposar durante 5 minutos. Ponga la harina y las hierbas secas en el bol y mezcle a velocidad 1, añadiendo el líquido gradualmente. Luego aumente a velocidad 2 y mezcle durante 5 minutos. Pase la masa a un cuenco, cúbrala y déjela reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño (20–30 minutos). Colóquela sobre una superficie enharinada, amásela suavemente para desgasificar, dele forma, póngala en una bandeja de horno y déjela reposar en un lugar cálido hasta que vuelva a duplicar su tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200 °C / 400 °F / gas 6 durante 25 minutos o hasta que esté dorado y suene hueco al golpear la base.

Helado de café y brandy, Nivel 5–6

Ingredientes:

3 huevos, 75 g de azúcar fino, 300 ml de nata líquida (single cream), 2 cucharadas de café instantáneo, 300 ml de nata para montar, 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Ponga el azúcar y los huevos en el bol y procese a velocidad 6 hasta obtener una mezcla suave. Caliente la nata líquida con el café hasta casi hervir y añádala a la mezcla de huevo y azúcar. Cocine al baño maría hasta espesar ligeramente. Cuele y deje enfriar. Monte la nata (double cream) a velocidad 6 hasta picos suaves y añádala a la mezcla fría junto con el brandy.

Vierta en un recipiente y congele 2½–3 horas hasta semisólido. Remueva y congele nuevamente hasta lograr la textura deseada.

Merengues básicos, Nivel 5–6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar fino, 100 g de azúcar glas.

Preparación:

Ponga las claras de huevo en el bol y bátalas a velocidad 6 hasta que estén casi firmes. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo hasta que la mezcla esté homogénea y se formen picos firmes. Retire el bol y, con una cuchara metálica, incorpore suavemente el azúcar restante. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y forme óvalos con la mezcla de merengue, ya sea con una cuchara o con una manga pastelera. Espolvoree con el resto del azúcar y coloque la bandeja en la parte más baja de un horno suave (120 °C / 250 °F / gas ½) durante 1½ horas. Deje enfriar sobre una rejilla. Sirva con frutas blandas, chocolate y nata endulzada.

Limpieza

- Antes de limpiar, desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente.
- ¡No sumerja nunca la carcasa del motor en agua!
- No utilice detergentes abrasivos ni objetos afilados.

Carcasa del motor

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

Bol de mezcla y accesorios de mezcla

ATENCIÓN:

- **Los componentes no son aptos para la limpieza en el lavavajillas. La exposición al calor o a productos de limpieza cáusticos puede deformarlos o decolorarlos.**
- Los componentes que han estado en contacto con alimentos pueden limpiarse con agua jabonosa.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el aparato.
- Después del secado, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal de forma ligera sobre las rejillas o superficies perforadas, si procede.

ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Para proteger el medio ambiente y favorecer el reciclaje de las materias primas utilizadas, se recomienda al consumidor entregar los aparatos fuera de uso en los puntos de recogida selectiva destinados a equipos eléctricos y electrónicos. El símbolo del contenedor tachado indica que este producto no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino que debe depositarse en un punto de recogida especializado para su correcto tratamiento y reciclaje.

Al deshacerse adecuadamente de este producto, ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una eliminación inadecuada. El reciclaje adecuado de los materiales de este producto contribuye a la conservación de los recursos naturales y a la protección del entorno.