

BECKEN

[you can trust]

Stand Mixer

Batidora amasadora

Robot de cozinha

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Dear client,

Thank you for purchasing this product.

The quality of this appliance has been certified by several laboratory tests. This instructions manual is provided to simplify the use of the appliance as well as to guarantee a safe use.

Please read carefully the instructions and safety measures described in this manual.

We sincerely hope you will be satisfied when using your new appliance.

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1. Power Supply	5
1.2. Power Cord and Other Cables	5
1.3. Humidity and Water	5
1.4. Cleaning	6
1.5. General Precautions	6
2. OPERATING INSTRUCTIONS	9
2.1. Product Description	9
2.2. Product Usage	10
2.3. Maintenance	20
2.4. Troubleshooting	20
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	22
4. POST-SALE SERVICE	22
5. ENVIRONMENTAL PROTECTION	23

BECKEN

1. SAFETY INSTRUCTIONS

	WARNING	
	RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
Warning: to avoid the risk of electric shock, do not remove the cover. The interior does not contain any parts that can be repaired by the user. Ask for assistance from the Customer Support Service.		

Important Warnings

Before using your appliance read this instructions manual carefully and keep it in a safe place as you may need to consult it in the future.

Before turning on your appliance, and to ensure a safe and correct operation, do not use if:

- It has fallen to the ground;
- You notice any evidence of damage;
- Any anomaly occurs during its operation.

To avoid hazards or deterioration of your appliance through incorrect use it is advisable to read these instructions thoroughly.

Your appliance should not be used for other purposes than the ones intended and solely for household use. Any damage resulting from using the appliance outside this scope, any incorrect use, as well as any manual modifications to the product will not be covered and automatically voids the warranty.

Assistance

In case of malfunction, take your appliance to the Customer Support Service for assistance.

This appliance can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensorial or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge if they have been given instructions on using the appliance safely and if they understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

These instructions are also available at **www.suporteworten.pt**

1.1. Power Supply

Make sure the main voltage is compatible with the appliance's. If this is not the case, please consult the Customer Support Service.

1.2. Power Cord and Other Cables

Do not tangle the cord or pull it to disconnect the appliance. Also, keep the cord away from warm surfaces.

Never use the appliance if it has a damaged cable or socket.

Take it to the Customer Support Service for replacement.

1.3. Humidity and Water

Do not use your appliance in humid places. Do not allow the appliance to become wet under any circumstances as this may be dangerous. To avoid fire hazard or electric shock do not expose your appliance to humidity or water. Furthermore, do not place your appliance under water (e.g. for cleaning).

BECKEN

1.4. Cleaning

Before cleaning, be sure to switch off the appliance and remove the plug from the main power supply. Always allow the unit to cool down before cleaning.

To clean the exterior of the product, use a dry soft cloth only.

1.5. General Precautions

- Please follow the instructions in the user manual which will help you to properly install and operate this product and enjoy its advanced features. Please keep the instructions for future reference.
- Please 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.
- Read all instructions before using the product.
- Maintenance and service operations are only to be carried out by authorized professionals.
- Any damage caused by manual modifications to the product is not covered by the warranty.
- If this product is used for other purposes than the ones originally intended, or if it is not correctly connected, the product may become damaged and the warranty will be voided.
- This appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. It is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed for that purpose) and 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 your hands wet. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

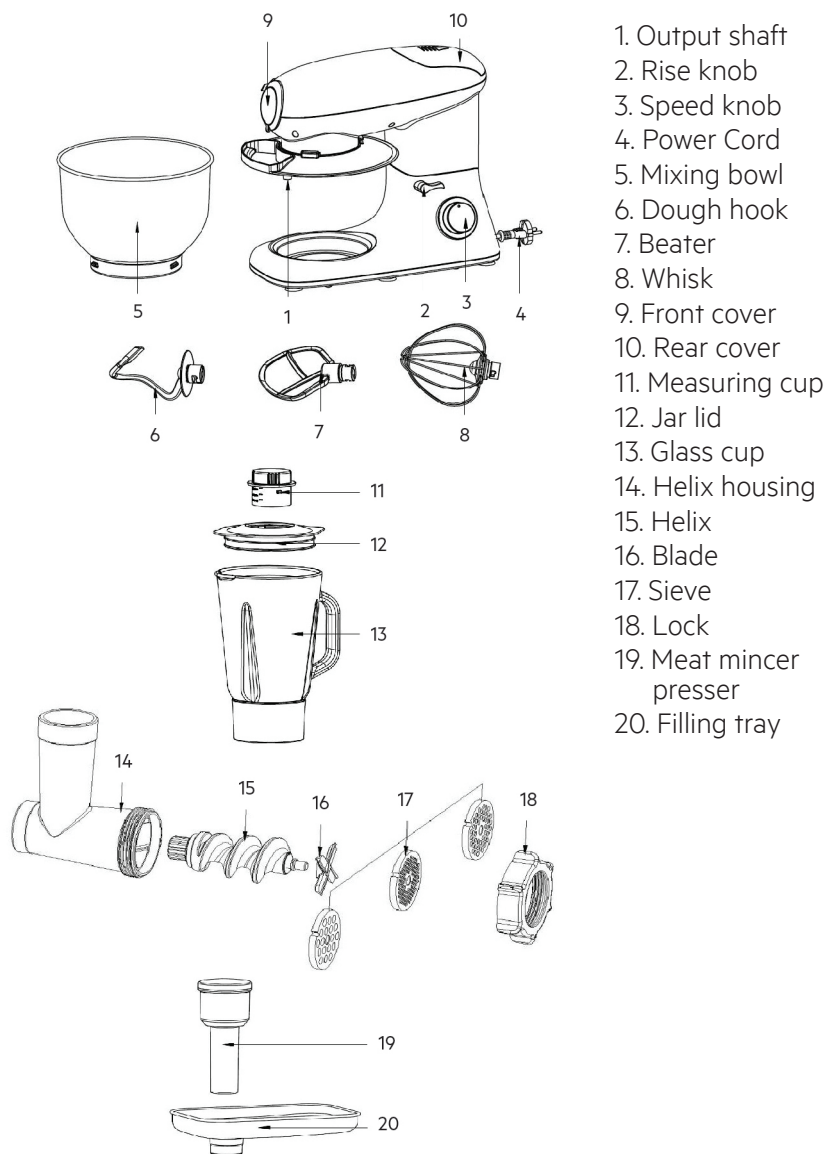
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always unplug it from the socket (pulling on the plug, not the cable) if it is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or unplug it from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis and do not use the appliance if damaged. Please do not try to repair the appliance on your own – always contact an authorised technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced with a cable of the same type only by the manufacturer, by our Customer Support Service or by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following special safety instructions.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.), as well as the appliance itself and its cord, out of their reach.
- **CAUTION:** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- This device is not a toy, so children shall not play with it.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and unplug it from the mains before changing accessories or approaching moveable parts while in use.
- Do not use this appliance for other purposes other than the intended one.

BECKEN

- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not tamper 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 plug the machine to the mains without having installed all the necessary accessories.
- **CAUTION:** Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description



Stand Mixer | Batidora amasadora | Robot de cozinha

BECKEN

2.2. Product usage Using the Mixing Bowl

1. In order to lift the arm, turn the rise knob (2) clockwise. The arm will now move upwards (FIG. 1).
2. Place the pot cover into its body (FIG. 2).
3. Place the mixing bowl into its holding device (Step 1) and turn the bowl clockwise until it locks into place (Step 2) (FIG. 3).
4. Mount the required utensil (Dough hook, Beater or Whisk) by inserting the top into the output shaft, and turn it counter clockwise until it locks into place (FIG. 4 & FIG. 5).
5. Now fill in your ingredients, but please be careful not to overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5 kg.
6. Lower the arm using the rise knob (2) (FIG. 6).
7. Insert the mains plug into a properly installed 220-240 V ~ 50-60 Hz safety power socket.
8. Switch the machine's speed using the speed knob to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
9. 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.
10. 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.
11. Push the rise knob (2) downwards and the arm will be raised.
12. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
13. The mixing bowl can now be removed.
14. Clean the parts as described under "Cleaning".



FIG. 1

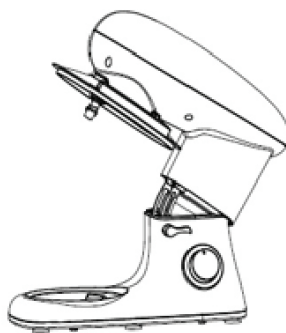


FIG. 2



FIG. 3



FIG. 4



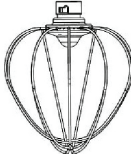
FIG. 5



FIG. 6

BECKEN

Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5 kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Remarks
Dough hook		1-3	3-5	1000 g flour and 538 g water	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
Beater		2-4	3-10	660 g flour and 840 g water	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (minimum)	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blanchmange)

Blender Function:

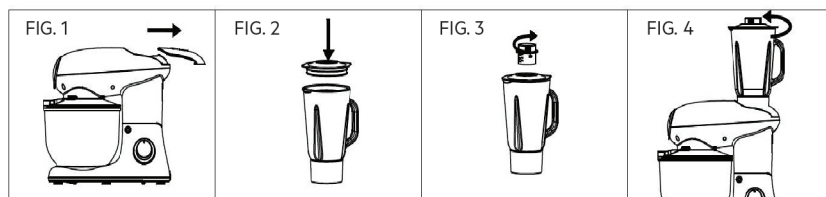
The blender can be used for pureeing very finely and for blending, like for example soups, sauces, milk shakes, baby food, vegetable, fruit batter, puree, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.

Important:

1. Before use: do not plug the machine into the socket until you have properly attached the blender jar and the jar lid.
2. After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the housing.
3. Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
4. To prevent spilling, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar.
5. Never remove the jar lid while the blender is running.
6. Always cover the blender lid before mounting or dismounting the blender jar onto/from the machine.
7. Do not operate the blender attachment over 3 minutes.

How to use the blender:

1. Remove the Rear cover (FIG.1)
2. Place the food stuff you wish to process into the jar
3. Press the jar lid into place until it is firmly fixed (FIG. 2)
4. Place the blender measuring cup into the jar lid and turn it clockwise to lock (FIG. 3)
5. Take the blender jar onto the attaching hole and turn it counter clockwise until it is firmly fixed (FIG. 4)
6. Set the speed control to position 6.



BECKEN

NOTE:

1. You can add ingredients while the appliance is running by removing the measuring cup from the jar lid.
2. It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food slicking into the blender jar.
 - Switch off the appliance and unplug it from the mains.
 - Remove the jar lid.
 - Use a soft spatula to remove the pieces of food which have slicked into the blender jar. Keep the spatula at a safe distance from the knives.
 - Turn the blender jar clockwise to take out the blender jar.

Recommended formulation:

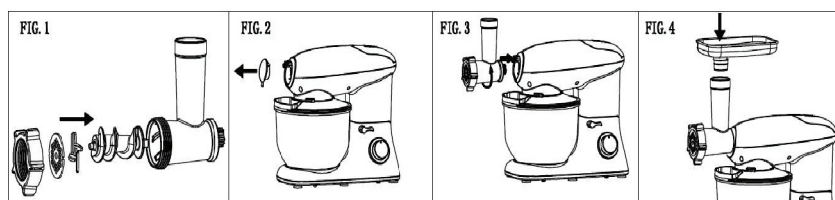
Remove the fruit's kernel and hard peel, cut the fruit into small pieces and place them in the cup, then pour in the corresponding amount of pure water. The maximum amount of food is 600 g and water 900 g. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Cover the cup with its lid and load it into the machine. Plug the machine to the mains and then set the speed control to position 4-6. After continuously operating for 3 minutes please stop working. Do not continuously operate the machine for more than 15 minutes. Please note that disregarding this warning may affect the machine's performance.

Meat mincer Function:

How to use the mincer

1. To mount the mincer parts, first place the blade (16) on the end of the helix (15) and then a sieve (17) of your choice. Please pay attention to the sieve and the recesses on the helix housing (14). Screw the lock (18) on until it is "hand tight" (FIG. 1).
2. Remove the front cover (FIG. 2) from the machine.
3. Press the fixed button and then place the helix housing into the machine, turning it counter clockwise to lock (FIG. 3).
4. Place the filling tray (FIG. 4) on the filler neck.
5. Place a vessel under the exit.

6. Plug the machine to the mains and then set the speed control to position 3. Place the pieces of meat on the filling tray (20) and into the filler neck. If necessary, push the meat with the presser (19). Do not use your fingers to push the meat!
7. After use, switch off and unplug the appliance.



Recommended formulation:

Remove the bones from the meat and cut it into 2.5 cm pieces. Plug the machine to the mains and then set the speed control to position 1-3. Place the meat into the Filling tray. This machine allows processing 3 kilograms of meat - max. - at once. After continuously operating the machine for 5 minutes, please stop working. Do not continuously operate the machine for more than 15 minutes. Please note that disregarding this warning may affect the machine's performance.

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

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

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease a mould 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 it to cool.

BECKEN

Traditional Oven

Insertion height: 2

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

Baking time: 50-60 minutes

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

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

500-550 g of wheat flour, 50 g of linseed, 3/8 litre of water, 1 cube of yeast (40 g), 100 g of low-fat curds, well drained, 1 tsp of 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 mould 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 of sweet cream, 150 g of semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60 g of sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon of 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 according to the instructions on the packet or in the microwave at 600 W 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 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:**

400 g of plain flour, 250 mL of warm water, 1/2 tsp of sugar, 1 sachet of active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp of olive oil and 1 tsp of 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 increasingly forms, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed until 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, sundried 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 until the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread, Level 3-6**Ingredients:**

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

BECKEN

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover it and leave it in a warm place until 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 mould, cover it and leave it 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 until golden brown and hollow sounding on the base.

Soft Poppy Seed Rolls, Level 1-3

Ingredients:

570 g of strong white bread flour, 1 sachet of active dried yeast (about 2½ tsp), 300 mL of milk (warmed slightly), 2 eggs (at room temperature), 1 tbsp of sunflower oil, 1½ tsp of sugar, 2 tsp of salt, 75 g of 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 it in a warm place until it's 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 until golden brown and hollow sounding on the base.

Italian Herb Bread

Ingredients:

575 g of strong white bread flour, 1 sachet of active dried yeast (about 2½ tsp), 290 mL of water, 2 tbsp of olive oil, 2 tsp of sugar, 2 tsp of salt, 4 tbsp of 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 it and leave it in a warm place until it's 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 it in the warm place until it's doubled in size.

Bake in a preheated oven at 200 °C/400 °F/gas 6 for 25 minutes or until golden brown and hollow sounding on the base.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 until 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 until thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 until soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover it and freeze it for 2½-3 hours until partially frozen. Remove, stir well and then freeze again until the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100 g of caster sugar, 100 g of icing sugar.

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 until fairly stiff. Add half the sugar and whisk again until 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 and put on the lowest shelf of a cool oven (120 °C/250 °F/ gas ½) for 1½ hours. Let it cool on a wire rack, top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

BECKEN

2.3. Maintenance

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 discoloured.
- 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.

2.4. Troubleshooting

No.	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	• Check if the plug is firmly inserted into the socket. • Check if the rise button has sprung back in place. • Check if the machine works continuously for more than 6 minutes, and wait until the motor cools down.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	• Check if the mixing bowl is properly installed. • Check if the accessory is properly installed on the machine.

3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	• Check if the pot cover is properly placed on the machine. • Check if the mixing bowl is properly installed on the machine and locked correctly.
4	The machine doesn't work on certain speed	• Check if the mark on the speed knob corresponds to the speed silkscreen on the housing. • Rotate the speed knob to 0, and re-check if the machine works.
5	The machine moves while working	• Check if the anti-slip feet have fallen off. • Check if the machine is placed on a smooth and flat table top.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	• Check if the pot cover is properly placed on the machine. • Check if the mixing bowl is properly installed.

BECKEN

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: BKM4570

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

Power consumption: 1400 W

Protection class: II

Subject to technical changes without prior notice.

4. POST-SALE SERVICE

Becken has designed this appliance in order to guarantee maximum reliability. However, if a problem occurs do not attempt to open the appliance - there is a risk of electrical shock. If you are not able to solve the problem, please contact the Customer Support Service of any Worten, Modelo or Continente store in order to be assisted. Worten Equipamentos para o Lar provides a 2-year warranty for manufacturing defects from the date of purchase of the appliance.

WARNING: any attempt to repair the appliance without contacting the manufacturer or seller will void the warranty.

All users must be familiar with these instructions. Knowing what could go wrong can help prevent problems from occurring.

5. ENVIRONMENTAL PROTECTION

In order to protect the environment, we strive to reduce the volume of packaging used, limiting it to three easily sorted materials: cardboard, paper and plastic. The appliance is manufactured using recyclable materials after disassembled by a specialized company. Please comply with local regulations concerning the recycling of all materials.



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Estimado cliente,

Gracias por adquirir este producto.

Este aparato ha sido sometido a diversas pruebas que avalan su calidad. Este manual de instrucciones está destinado a facilitar el uso del aparato y garantizar un uso seguro.

Lea atentamente las instrucciones así como las medidas de seguridad descritas en este manual.

Esperamos sinceramente que esté satisfecho con su nuevo aparato.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	26
1.1. Alimentación	27
1.2. Cable de alimentación y otros cables	27
1.3. Humedad y agua	27
1.4. Limpieza	28
1.5. Precauciones generales	28
2. MANUAL DE INSTRUCCIONES	31
2.1. Descripción del producto	31
2.2. Utilización del producto	32
2.3. Mantenimiento	43
2.4. Resolución de problemas	43
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	45
4. SERVICIO POSVENTA	45
5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	46

BECKEN

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

	ATENCIÓN	
	PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN NO ABRIR	
Atención: para evitar el riesgo de electrocución, no abra esta unidad. Su interior no contiene elementos que puedan ser reparados por el usuario. Acuda al Servicio de Atención al Cliente.		

Avisos importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, pues puede tener que consultarlo en el futuro.

Antes de encender el aparato, y a fin de garantizar su utilización de forma correcta y segura, no lo utilice si:

- Se ha caído al suelo;
- Nota alguna señal de daño;
- Se produce alguna anomalía durante su funcionamiento.

Para evitar posibles peligros y el deterioro del aparato debido a un uso incorrecto, se recomienda que lea atentamente las instrucciones.

Este aparato no deberá ser utilizado para otros fines que no sean los previstos en el manual y únicamente para uso doméstico. Cualquier daño derivado del uso del aparato fuera de este ámbito de aplicación, cualquier uso incorrecto, así como cualquier modificación manual del producto, no estará cubierto y anulará automáticamente la garantía.

Asistencia

En caso de avería, acuda al Servicio de Atención al Cliente.

Este aparato podrá ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les haya proporcionado instrucciones para usar este aparato de un modo seguro, y entiendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Estas instrucciones también están disponibles en **www.suporteworten.pt**

1.1. Alimentación

Compruebe que la tensión de la red eléctrica es compatible con la indicada en el aparato. En caso de que no sea compatible, consulte al Servicio de Atención al Cliente.

1.2. Cable de alimentación y otros cables

No enrolle el cable de alimentación ni tire de él para desenchufar el aparato. Asimismo, manténgalo alejado de superficies calientes.

Nunca utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados.

En su lugar, llévelo a un Servicio de Atención al Cliente para que proceda a su sustitución.

1.3. Humedad y agua

No utilice el aparato en lugares húmedos. No deje que el aparato se moje en ninguna circunstancia, pues puede ser peligroso.

Para evitar el peligro de incendio o descarga eléctrica, no exponga el aparato al agua o la humedad. Asimismo, no sumerja el aparato (por ejemplo, para limpiarlo).

BECKEN

1.4. Limpieza

Antes de proceder a la limpieza del aparato, apáguelo y desconecte el cable de la corriente. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

Para limpiar el exterior del producto, utilice únicamente un paño suave y seco.

1.5. Precauciones generales

- Lea detenidamente las instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guarde las instrucciones, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el interior del embalaje. Si le da este dispositivo a otras personas, déles también las instrucciones de funcionamiento.
- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Las operaciones de reparación o mantenimiento deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
- Cualquier daño provocado por modificaciones manuales al producto no estará cubierto por la garantía.
- Si usa el producto para otros fines que no sean para los que ha sido originalmente diseñado, o si no está correctamente conectado, el producto podrá sufrir daños y la garantía quedará anulada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. No es apto para uso comercial. No lo use al aire libre (excepto si está diseñado para ese propósito) y manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y siempre desenchufe el aparato de la toma de corriente (tirando del enchufe, no del cable) si se está utilizando y retire los accesorios adjuntos.

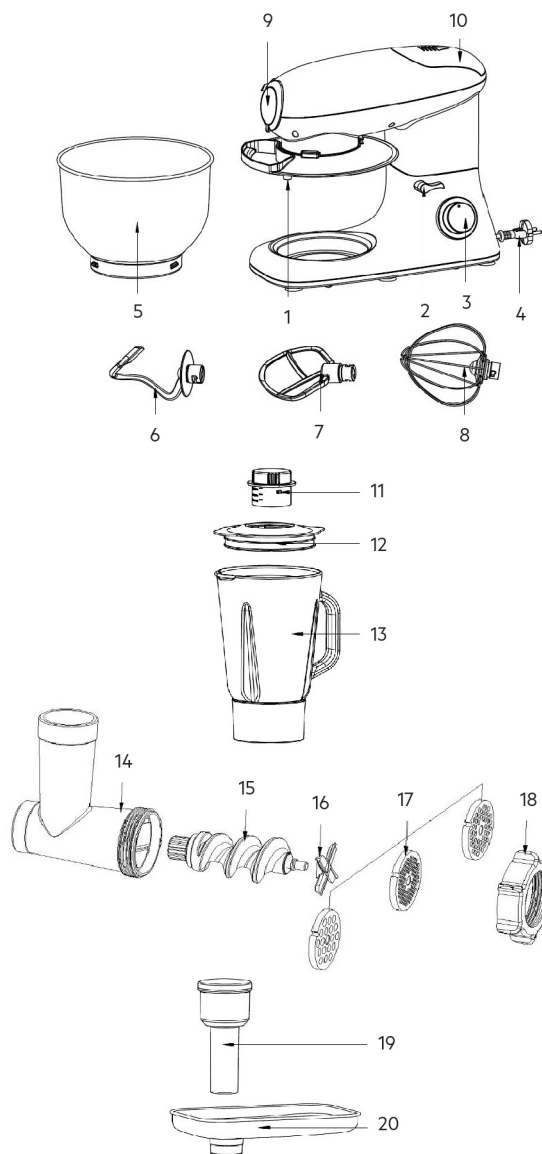
- No utilice la máquina sin supervisión. Si abandona el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchúfela de la toma de corriente.
- Revise regularmente el aparato y el cable para detectar daños y no use el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta, póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, reemplace siempre los cables defectuosos por un cable del mismo tipo únicamente a través del fabricante, nuestro Servicio de Atención al Cliente o una persona calificada.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes instrucciones especiales de seguridad.
- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.), así como el aparato y su cable, fuera de su alcance.
- **¡Precaución!** No permita que los niños jueguen con la hoja, ya que hay **peligro de asfixia**.
- Este dispositivo no es un juguete, por lo que los niños no deben jugar con él.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si está sin supervisión y antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas en movimiento durante el uso.
- No utilice este aparato para otros fines que no sean los previstos.

BECKEN

- **CUIDADO:** Para evitar un peligro debido a un reinicio involuntario por corte térmico, este aparato no debe suministrarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o estar conectado a un circuito que se encienda o apague regularmente por la utilidad.
- Solo se debe utilizar esta máquina bajo supervisión.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Coloque la máquina en una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No conecte la máquina a la red eléctrica sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- **CUIDADO:** Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de retirarla de la base.
- Debe tener cuidado cuando manipule las cuchillas afiladas, cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza.

2. MANUAL DE INSTRUCCIONES

2.1. Descripción del producto



1. Eje de salida
2. Perilla de aumento
3. Perilla de velocidad
4. Cable de alimentación
5. Recipiente para mezclar
6. Varilla amasadora
7. Varilla batidora
8. Batidora
9. Cubierta frontal
10. Cubierta posterior
11. Vaso medidor
12. Tapa de la jarra
13. Vaso de vidrio
14. Carcasa de la hélice
15. Hélice
16. Cuchilla
17. Tamiz
18. Bloqueo
19. Picadora de carne
20. Bandeja de llenado

BECKEN

2.2. Utilización del producto

Uso del recipiente para mezclar

1. Para levantar el brazo, gire la perilla de aumento (2) a la derecha. El brazo se moverá ahora hacia arriba (FIG. 1).
2. Coloque la cubierta de la olla en su cuerpo (FIG. 2).
3. Coloque el recipiente para mezclar en su dispositivo de retención (Paso 1) y gire el recipiente a la derecha hasta que encaje en su lugar (Paso 2) (FIG. 3).
4. Acople los utensilios necesarios (varilla amasadora, varilla batidora o batidora) mediante la inserción de la parte superior en el eje de salida y gírelo hacia la izquierda hasta que encaje en su lugar (FIG. 4 y FIG. 5).
5. Ahora añada sus ingredientes, pero tenga cuidado de no llenar la máquina en exceso, ya que la cantidad máxima de ingredientes es de 1,5 kg.
6. Baje el brazo utilizando la perilla de aumento (2) (FIG. 6).
7. Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente de seguridad con una potencia de 220-240 V ~ 50-60 Hz instalada correctamente.
8. Cambie la velocidad de la máquina utilizando la perilla de velocidad a una velocidad entre 1 y 6 (en función de la mezcla).
9. Para la operación con impulsos (amasando a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición «IMPULSO». El interruptor debe mantenerse en esta posición de acuerdo con la longitud de intervalo deseada. Cuando se suelte el interruptor regresa automáticamente a la posición «0».
10. Después del amasado/batido, 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 alimentación.
11. Empuje la perilla de aumento (2) hacia abajo y el brazo se levantará.
12. Ahora la mezcla puede soltarse con la ayuda de una espátula y retirarse del recipiente para mezclar.
13. Ahora puede retirar el recipiente para mezclar.
14. Limpie las piezas como se describe en el apartado «Limpieza».



FIG. 1

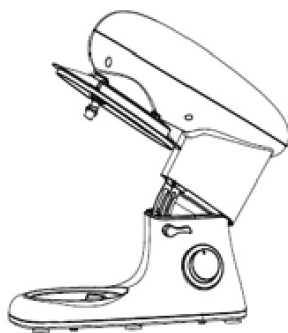


FIG. 2



FIG. 3



FIG. 4



FIG. 5



FIG. 6

BECKEN

Ajuste de los niveles y uso de la varilla amasadora para menos de 1,5 kg de mezcla

Uso	Imagen	Niveles	Tiempo (mín.)	Máximo	Observaciones
Varilla amasadora		1-3	3-5	1000 g de harina y 538 g de agua	Mezclas pesadas (por ejemplo, pan o masa quebrada)
Varilla batidora		2-4	3-10	660 g de harina y 840 g de agua	Mezclas medio-pesadas (por ejemplo, crepes o bizcocho)
Batidora		5-6	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	Mezclas ligeras (por ejemplo, crema, clara de huevo, manjar blanco)

Función de la batidora:

La batidora puede utilizarse para hacer puré muy fino y para mezclar como, por ejemplo, sopas, salsas, batidos, comida de bebé, verduras, masa de frutas, puré, etc. Si es necesario, corte los ingredientes sólidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora.

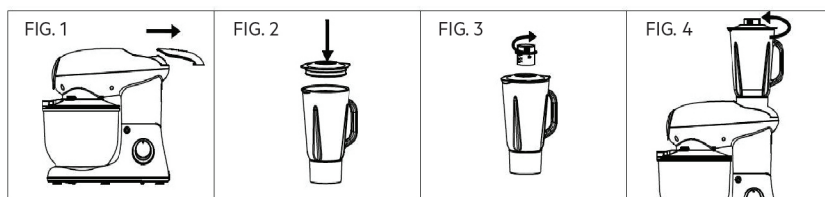
Importante:

1. Antes de su uso: no conecte la máquina a la toma hasta que haya conectado correctamente la jarra de la batidora y la tapa de la jarra.
2. Después del uso: desenchufe el aparato antes de retirar la jarra de la batidora de la carcasa.
3. No llene la jarra de la batidora con ingredientes que superen los 80 °C.
4. Para evitar derrames, no ponga más de 1,5 litros de líquido en la jarra de la batidora.
5. Nunca retire la tapa de la jarra mientras la batidora esté en funcionamiento.
6. Siempre cubra la tapa de la batidora antes de montar o desmontar la jarra de la batidora en/de la máquina.
7. No utilice el accesorio de la batidora durante 3 minutos.

Cómo usar la batidora:

1. Retire la cubierta trasera (FIG. 1)
2. Coloque el alimento que desea procesar en la jarra
3. Presione la tapa de la jarra en su lugar hasta quede firmemente fijada (FIG. 2)
4. Coloque el vaso medidor de la batidora en la tapa de la jarra y gírela hacia la derecha para bloquearla (FIG. 3)
5. Coloque la jarra de la batidora en el orificio de fijación y gírela hacia la izquierda hasta que quede firmemente fijado (FIG. 4)
6. Coloque el control de velocidad en la posición 6.

BECKEN



NOTA:

1. Puede agregar ingredientes mientras el aparato se está ejecutando extrayendo el vaso medidor de la tapa de la jarra.
2. Puede ser necesario apagar el aparato de vez en cuando para retirar trozos de alimentos que se acumulan en la jarra de la batidora.
 - Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica.
 - Retire la tapa de la jarra.
 - Use una espátula suave para quitar los trozos de alimentos que se han pegado a la jarra de la batidora. Mantenga la espátula a una distancia segura de los cuchillos.
 - Gire la jarra de la batidora a la derecha para sacar la jarra de la batidora.

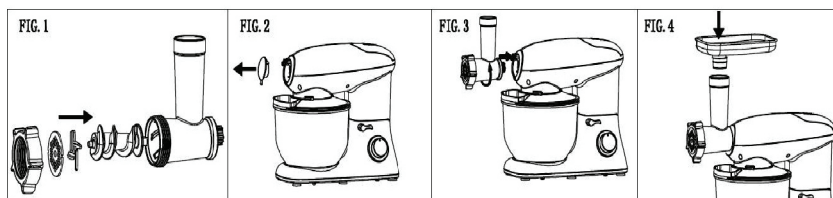
Formulación recomendada:

Retire el grano de la fruta y la dura corteza, córtela en trozos pequeños y colóquela en el recipiente, luego vierta la cantidad correspondiente de agua pura. La cantidad máxima de alimento es de 600 g y 900 g de agua. No exceda la escala máxima del vaso de zumo. Cubra el vaso con su tapa y cárguela en la máquina. Enchufe la máquina a la red eléctrica y, a continuación, establezca el control de velocidad a la posición 4-6. Después de un funcionamiento continuo durante 3 minutos, detenga la operación. No haga funcionar la máquina continuamente durante más de 15 minutos. Tenga en cuenta que ignorar esta advertencia puede afectar al rendimiento de la máquina.

Función de picadora de carne:

Cómo usar la picadora:

1. Para montar las partes de la picadora, primero coloque la cuchilla (16) en el extremo de la hélice (15) y luego un tamiz (17) de su elección. Preste atención al tamiz y a las entalladuras de la carcasa de la hélice (14). Atornille el cierre (18) hasta que esté «apretado a mano» (FIG. 1).
2. Retire la cubierta frontal (FIG. 2) de la máquina.
3. Presione el botón fijo y luego coloque la carcasa de la hélice en la máquina, girándola hacia la izquierda para bloquearla (FIG. 3).
4. Coloque la bandeja de llenado (FIG. 4) en el cuello de relleno.
5. Coloque un recipiente debajo de la salida.
6. Enchufe la máquina a la red eléctrica y, a continuación, establezca el control de velocidad en la posición 3. Coloque los trozos de carne en la bandeja de llenado (20) y en el cuello de relleno. Si es necesario, empuje la carne con el prensador (19). ¡No utilice los dedos para empujar la carne!
7. Después del uso, apague y desenchufe el aparato.



Formulación recomendada:

Retire los huesos de la carne y córtela en trozos de 2,5 cm. Enchufe la máquina a la red eléctrica y, a continuación, establezca el control de velocidad en la posición 1-3. Coloque la carne en la bandeja de llenado. Esta máquina permite procesar 3 kilogramos de carne (máx.) a la vez. Después de un funcionamiento continuo durante 5 minutos, detenga la operación. No haga funcionar la máquina continuamente durante más de 15 minutos. Tenga en cuenta que ignorar esta advertencia puede afectar al rendimiento de la máquina.

BECKEN

Recetas sugeridas:

Bizcocho (receta básica), nivel 1-4

Ingredientes:

200 g de mantequilla suave o margarina, 200 g de azúcar, 1 paquete de azúcar vainillada o 1 bolsa de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8 litro de leche.

Preparación:

Transfiera la harina de trigo y el resto de los ingredientes al recipiente para mezclar, mezcle con la batidora durante 3 segundos en el nivel 1, y luego durante aproximadamente 3 minutos en el nivel 2. Engrase un molde o cubra con papel de hornear. Rellene la mezcla y hornee. Antes de retirarlo del horno, compruebe si está hecho. Con un palo de madera afilado, perfora el centro del bizcocho. Si no se pega la mezcla, ya está hecho. Ponga el bizcocho en una rejilla para pasteles y deje que se enfríe.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico, calor superior e inferior a 175-200 °C; horno de gas: nivel 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Dependiendo de los gustos, esta receta puede modificarse, por ejemplo, con 100 g de uvas pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Rollos de pan de linaza, nivel 1-4

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada con bajo contenido de grasa, bien drenada, 1 cucharadita de sal. Para recubrir: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remojar las semillas de lino en 1/8 de litro de agua tibia. Transfiera el agua tibia restante (1/4 de litro) al recipiente para mezclar, tamice la levadura, agregue la cuajada y mezcle con la varilla amasadora en el

nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Ponga la harina con la semilla de lino remojada y la sal en el recipiente para mezclar. Amase bien en el nivel 1, luego cambie al nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y deje reposar en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amase a fondo una vez más, retire del recipiente y forme dieciséis rollos. Cubra el molde con papel de horno húmedo. Coloque los rollos en este y déjelo subir durante 15 minutos. Cubra con agua tibia y hornee.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

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

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

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

Preparación:

Bata la crema en el recipiente para mezclar con la batidora hasta que esté rígida. Retírela del recipiente y colóquela en algún lugar para enfriar. Derrita la capa de chocolate de acuerdo con 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 o el ron y la sal en el recipiente para mezclar con la batidora, en la velocidad 2 para formar una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente en la velocidad 5-6. Deje un poco de crema para la decoración. Añada la crema restante a la mezcla cremosa y mézclela brevemente con la función de impulsos. Decore la crema de chocolate y sírvase bien fría.

Masa de pizza, nivel 1-4

Ingredientes:

400 g de harina normal, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharaditas de azúcar, 1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2-1/2 cucharaditas), 1-1/2 cucharadita de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

BECKEN

Preparación:

Ponga la harina en el recipiente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente o jarra. Ejecute la batidora amasadora en la velocidad 1-2, y agregue gradualmente el líquido. A medida que los ingredientes se incorporan y la bola de masa se forma cada vez más, aumente la velocidad a 3-4. Amase durante un par de minutos en esta velocidad hasta que la bola de masa esté lisa. Retire del recipiente y divídala en 2-4 trozos. Enróllela en bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, luego colóquelas sobre una bandeja para hornear o una bandeja para pizza. Extienda las bases de la pizza con el puré de tomate y agregue ingredientes: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Eche por encima hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Hornear en un horno precalentado a 200 °C/400 °F/gas 6 durante 15-20 minutos hasta que los ingredientes en la parte superior burbujen y estén dorados.

Pan blanco básico, nivel 3-6

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (2,5 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 para la masa de pizza, luego colóquela en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que se duplique de tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y aplástela para eliminar el aire. Amase ligeramente sobre una tabla enharinada, dé forma de pan, o póngalo en un molde, cúbralo y déjelo en un lugar cálido para que suba durante otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a 200 °C/400 °F/gas 6 durante 25-30 minutos hasta que se doren y aparezcan huecos en la base.

Panecillos de semillas de amapola, nivel 1-3

Ingredientes:

570 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2,5 cucharaditas), 300 ml de leche (calentada

ligeramente), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1,5 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o recipiente y deje reposar durante 5 minutos. Ponga harina y semillas de amapola en el recipiente, y mezcle en la velocidad 1, añadiendo gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, y mezcle durante cinco minutos. Retire la masa hasta obtener una superficie enharinada, córtela en 8-10 trozos, enróllela y luego póngala en una bandeja para hornear a prueba de grasa. Déjela en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Unte con un poco de huevo o leche, y hornee en un horno precalentado a 220 °C/425 °F/gas 7 durante 20-25 minutos hasta que se doren y aparezcan huecos en la base.

Pan de hierbas italiano**Ingredientes:**

575 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2,5 cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharaditas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mezcladas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o recipiente, y déjelo reposar 5 minutos. Ponga la harina y las hierbas secas en el recipiente, y mezcle en la velocidad 1, añadiendo gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, y mezcle durante cinco minutos. Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que se duplique de tamaño (20-30 minutos).

Ponga sobre una superficie enharinada, amase suavemente para eliminar el aire, a continuación, dé forma, ponga en una bandeja para hornear, y deje reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200 °C/400 °F/gas 6 durante 25 minutos o hasta que se doren y aparezcan huecos en la base.

BECKEN

Helado de café y brandy, nivel 5-6

Ingredientes:

3 huevos, 75 g de azúcar en polvo, 300 ml de nata líquida, 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo, 300 ml de crema doble, 2,5 cucharaditas de brandy.

Preparación:

Agregue el azúcar y los huevos al recipiente y procese en la velocidad 6 hasta obtener una textura suave. En una cacerola, ponga a hervir la crema y el café y agregue huevo y la mezcla de azúcar. Ponga en un recipiente resistente al calor sobre una olla de agua hirviendo a fuego lento y cocine suavemente, revolviendo bien hasta que esté lo suficientemente espeso como para cubrir la parte posterior de una cuchara. Cuele en un recipiente y deje enfriar. Bata la doble crema a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves, luego doble en la mezcla fría de huevo y azúcar con el brandy. Vierta en un recipiente, cúbralo y congélelo durante 2,5-3 horas hasta que esté parcialmente congelado. Retire, revuelva bien y luego congele nuevamente hasta lograr la textura deseada.

Merengues básicos, nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevos, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar glass.

Preparación:

Ponga las claras de huevos en el recipiente y procese a velocidad 6 hasta que esté bastante rígido. Agregue la mitad del azúcar y bata de nuevo hasta que la mezcla esté suave y se hayan formado picos rígidos. Retire el recipiente, y añada ligeramente el azúcar restante con una cuchara de metal. Cubra una bandeja de horno y dé forma con una cuchara o tubo a la mezcla de merengue en óvalos. Espolvoree con el azúcar restante y coloque en el estante más bajo de un horno frío (120 °C /250 °F/gas ½) durante hora y media. Deje que se enfríe sobre una rejilla de alambre, decore con frutas ligeras, chocolate, y crema endulzada.

2.3. Mantenimiento

Carcasa del motor

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

Tazón para mezclar, equipo de mezcla

PRECAUCIÓN:

- Los componentes no son adecuados para la limpieza en un lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos, pueden deformarse o decolorarse.
- Los componentes que han estado en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua jabonosa.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a las pantallas después de que se hayan secado.

2.4. Resolución de problemas

N.º	Problema	Solución
1	La máquina no funciona	• Compruebe si el enchufe está bien insertado en la toma. • Compruebe si el botón de aumento ha vuelto a su lugar. • Compruebe si la máquina funciona continuamente durante más de 6 minutos y espere hasta que el motor se enfríe.

BECKEN

2	Ruido en el recipiente de mezcla durante su funcionamiento (el accesorio raspó el recipiente)	• Compruebe si el recipiente para mezclar está instalado correctamente. • Compruebe si el accesorio está instalado correctamente en la máquina.
3	La tapa de la olla no encaja correctamente en el recipiente para mezclar	• Compruebe si la tapa de la olla está colocada correctamente en la máquina. • Compruebe si el recipiente para mezclar está instalado correctamente en la máquina y está bloqueado correctamente.
4	La máquina no funciona a determinada velocidad	• Compruebe si la marca en la perilla de velocidad corresponde a la velocidad de serigrafía en la carcasa. • Gire la perilla de velocidad a 0, y vuelva a comprobar si la máquina funciona.
5	La máquina se mueve mientras está en funcionamiento	• Compruebe si las patas antideslizantes se han caído. • Compruebe si la máquina está colocada sobre una superficie lisa y plana.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	• Check if the pot cover is properly placed on the machine. • Check if the mixing bowl is properly installed.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: BKM4570

Tensión nominal: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Consumo de energía: 1400 W

Clase de protección: II

Está sujeto a modificaciones técnicas sin previo aviso.

4. SERVICIO POSVENTA

Becken ha diseñado este aparato con el fin de garantizar la máxima fiabilidad. Sin embargo, si se produce algún problema, no intente abrir el aparato, pues corre peligro de electrocución. En caso de que no sea capaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de cualquier tienda Worten, Modelo o Continente, para solucionar el problema. Worten Equipamentos para o Lar ofrece una garantía por un periodo de dos años, desde el momento de compra de este artículo, contra cualquier defecto de fabricación.

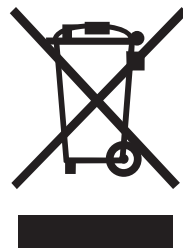
ATENCIÓN: cualquier intento de reparar el aparato sin haber contactado con el fabricante o el vendedor anulará la garantía.

Todos los usuarios deben estar familiarizados con estas instrucciones. El hecho de conocer los posibles problemas puede servirle de ayuda para evitar que se produzcan.

BECKEN

5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

A fin de proteger el medio ambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de nuestros embalajes, limitándolos a tres materiales fáciles de clasificar: cartón, papel y plástico. El aparato está fabricado con materiales reciclables, tras ser desmontado por una empresa especializada. Cumpla la normativa local correspondiente en materia de reciclaje de los materiales.



No deseche el dispositivo con la basura doméstica habitual.

Deseche el dispositivo mediante una empresa de eliminación de residuos registrada o a través de su centro de eliminación de residuos común.

Tenga en cuenta la normativa vigente. En caso de duda, consulte a su centro de eliminación de residuos.

Caro(a) cliente,

Agradecemos a sua compra deste artigo.

Este aparelho foi sujeito a diversos testes laboratoriais que atestam a sua qualidade. Para que a utilização do aparelho seja mais fácil e segura, junto enviamos o respetivo manual de instruções.

Queira ler atentamente as instruções e medidas de segurança que se encontram descritas no presente manual.

Esperamos sinceramente que fique satisfeito com a utilização do seu novo aparelho.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	50
1.1. Fonte de Alimentação	51
1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos	51
1.3. Humidade e Água	51
1.4. Limpeza	52
1.5. Precauções Gerais	52
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	55
2.1. Descrição do Produto	55
2.2. Utilização do Produto	56
2.3. Manutenção	67
2.4. Resolução de problemas	67
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	69
4. SERVIÇO PÓS-VENDA	69
5. PROTEÇÃO AMBIENTAL	70

BECKEN

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

	ATENÇÃO	
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO NÃO ABRIR	
Atenção: para evitar o risco de choque elétrico não abra a unidade. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.		

Avisos importantes

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num local seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma operação correta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de danos;
- Surgir alguma anomalia durante o funcionamento.

Para evitar perigos ou deterioração do aparelho devido a utilização incorreta, aconselha-se uma leitura minuciosa das instruções.

O aparelho não deve ser utilizado para outros fins além dos previstos e destina-se apenas a utilização doméstica. Quaisquer danos resultantes da utilização do aparelho fora deste âmbito, qualquer utilização incorreta, bem como quaisquer modificações manuais efetuadas ao produto não estão cobertas e cancelam automaticamente o direito à garantia.

Assistência

Em caso de avaria, entregue o aparelho ao Serviço de Apoio ao Cliente.

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento caso tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e caso percebam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Estas instruções também estão disponíveis em **www.suporteworten.pt**

1.1. Fonte de alimentação

Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a indicada no aparelho. Caso não corresponda, consulte o Serviço de Apoio ao Cliente.

1.2. Cabo de alimentação e outros cabos

Não enrole o cabo nem o puxe para desligar o aparelho. Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.

Nunca utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

Leve-o ao Serviço de Apoio ao Cliente para que o substituam.

1.3. Humidade e água

Não utilize o aparelho em locais húmidos. Não permita que o aparelho fique molhado em nenhuma circunstância, já que tal poderá ser perigoso. Para evitar perigo de incêndio ou choque elétrico, não exponha o aparelho a água ou humidade. Além disso, não coloque o aparelho debaixo de água (por exemplo, para fins de limpeza).

BECKEN

1.4. Limpeza

Antes de proceder à limpeza, desligue sempre o aparelho e desconecte o cabo da tomada de alimentação. Permita sempre que a unidade arrefeça antes de efetuar qualquer operação de limpeza.

Para limpar o exterior do produto, utilize apenas um pano seco e macio.

1.5. Precauções gerais

- Leia atentamente as instruções de funcionamento antes de colocar o aparelho a trabalhar e guarde as instruções, incluindo a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se oferecer este aparelho a outras pessoas, entregue também as instruções de funcionamento.
- Leia todas as instruções antes de usar o produto.
- As operações de reparação ou manutenção devem ser realizadas apenas por profissionais autorizados.
- Quaisquer danos provocados por modificações manuais do produto não serão abrangidos pela garantia.
- Se este produto for utilizado para outros fins que não aqueles para os quais foi originalmente desenvolvido, ou se não for corretamente ligado, poderá ficar danificado e a garantia será anulada.
- Este aparelho foi exclusivamente concebido para uso privado e para os efeitos previstos. Não é adequado para uso comercial. Não o use no exterior (exceto se tiver sido concebido para esse efeito) e mantenha-o longe de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca o mergulhe em líquidos), assim como de extremidades afiadas. Não use o aparelho com as mãos molhadas. Se o eletrodoméstico estiver húmido ou molhado, desligue-o imediatamente da tomada.
- Quando o limpar ou guardar, desligue sempre o aparelho no botão e da tomada (puxando pela ficha, não pelo cabo) se não estiver a ser usado e retire os acessórios encaixados.

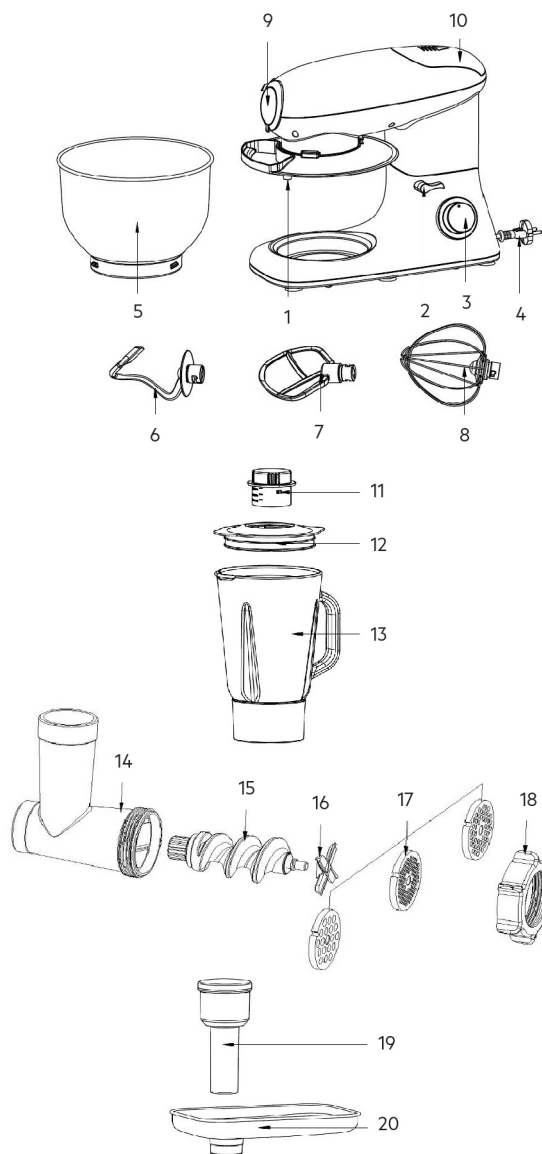
- Não opere a máquina sem supervisão. Caso se afaste do local de trabalho, desligue sempre a máquina no botão ou da tomada.
- Verifique regularmente se o aparelho e o cabo apresentam danos e não utilize o aparelho se estiver danificado. Não tente reparar o aparelho por conta própria - contacte sempre um técnico autorizado. Para evitar exposição ao perigo, os cabos com defeito devem ser apenas substituídos pelo fabricante, pelo nosso Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa qualificada, por um cabo do mesmo tipo.
- Use apenas peças sobresselentes originais.
- Preste atenção às seguintes instruções de segurança especiais.
- Para garantir a segurança dos seus filhos, mantenha todas as embalagens (sacos de plástico, caixas, poliestireno, etc.), bem como o próprio aparelho e o respetivo cabo, fora do seu alcance.
- **Cuidado!** Não deixe que crianças pequenas brinquem com a película, pois existe perigo de asfixia!
- Este dispositivo não é um brinquedo, pelo que as crianças não devem brincar com ele.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças em movimento quando em utilização.
- Não use este aparelho para outros efeitos para além dos previstos.
- **CUIDADO:** De modo a evitar um risco devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser ligado à corrente através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela companhia de eletricidade.

BECKEN

- Opere apenas esta máquina sob supervisão.
- Não adultere quaisquer interruptores de segurança.
- Não insira nada nas pás rotativas enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Coloque a máquina numa superfície de trabalho lisa, plana e estável.
- Não ligue a máquina à corrente sem ter instalado todos os acessórios necessários.
- **CUIDADO:** Certifique-se de que a liquidificadora está desligada antes de a retirar da base.
- Devem-se ter cuidados especiais ao manusear as afiadas lâminas de corte, ao esvaziar o copo e durante a limpeza.

2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do produto



1. Eixo de transmissão
2. Botão regulador de levedura
3. Botão regulador de velocidade
4. Cabo de alimentação
5. Taça misturadora
6. Batedor gancho
7. Pá batedora
8. Batedor
9. Tampa frontal
10. Tampa traseira
11. Copo medidor
12. Tampa
13. Copo de vidro
14. Encaixe da hélice
15. Hélice
16. Lâmina
17. Coador
18. Patilha de fecho
19. Prensa para picadora de carne
20. Tabuleiro de enchimento

BECKEN

2.2. Utilização do produto

Usar a taça misturadora

1. Para levantar o braço, rode o botão de elevação (2) no sentido horário. O braço irá agora mover-se para cima (FIG. 1).
2. Coloque a tampa no respetivo corpo (FIG. 2).
3. Coloque a taça misturadora no respetivo dispositivo de fixação (Passo 1) e rode-a no sentido horário até encaixar no lugar (Passo 2) (FIG. 3).
4. Encaixe o utensílio necessário (batedor gancho, pá batedora ou batedor) ao inserir a parte cima no eixo de transmissão, rodando-o no sentido anti-horário até encaixar no lugar (FIG. 4 e FIG. 5).
5. Agora deite os seus ingredientes, mas tenha cuidado para não encher a máquina demasiado - a quantidade máxima de ingredientes é 1,5 kg.
6. Baixe o braço com o botão de elevação (2) (FIG. 6).
7. Insira a ficha numa tomada elétrica segura de 220-240 V ~ 50-60 Hz corretamente instalada.
8. Altere a velocidade da máquina com o botão de velocidade para uma velocidade entre 1 e 6 (correspondente à mistura).
9. Para a operação “pulse” (amassar em intervalos curtos), rode o interruptor para a posição “PULSE”. O interruptor deve permanecer nesta posição de acordo com a duração do intervalo desejado. Quando se solta o interruptor, este regressa automaticamente à posição “0”.
10. Após amassar/misturar, rode o botão de velocidade (3) novamente para a posição “0” assim que a mistura formar uma bola. Em seguida, retire a ficha da tomada.
11. Empurre o botão de elevação (2) para baixo e o braço irá subir.
12. A mistura pode agora ser desagarrada com ajuda de uma espátula e retirada da taça misturadora.
13. A taça misturadora pode agora ser removida.
14. Limpe as peças conforme descrito em “Limpeza”.



FIG. 1

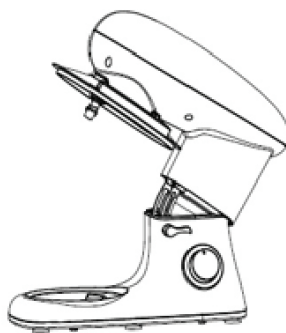


FIG. 2



FIG. 3



FIG. 4



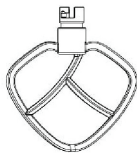
FIG. 5



FIG. 6

BECKEN

Ajustar os níveis e usar o batedor gancho em 1,5 kg de mistura, no máximo

Utiliza- ção	Imagem	Níveis	Duração (mín.)	Máximo	Observa- ções
Batedor gancho		1-3	3-5	1000 g de farinha e 538 g de água	Misturas pesadas (ex.: pão ou massa de biscoitos)
Pá batedora		2-4	3-10	660 g de farinha e 840 g de água	Misturas médias- pesadas (ex.: mistura para crepes ou pão-de-ló)
Batedor		5-6	3-10	3 claras de ovo (mínimo)	Misturas leves (ex.: natas, claras de ovo, manjar branco)

Função de mistura:

Pode-se utilizar o liquidificador para fazer purés finos e para misturar como, por exemplo, sopas, molhos, batidos, comida para bebê, vegetais, papa de frutas, puré, etc. Se necessário, corte ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no liquidificador.

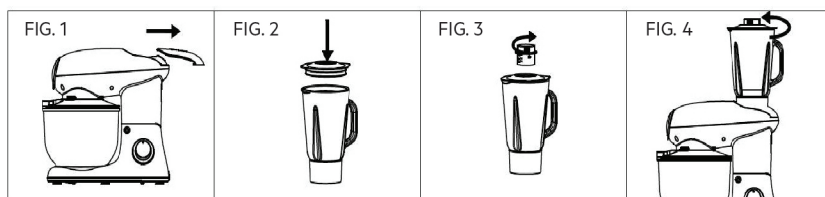
Importante:

1. Antes de usar: não ligue a máquina à tomada até que ter encaixado corretamente o copo do liquidificador e a respetiva tampa.
2. Após usar: desligue o aparelho da tomada antes de retirar o copo do encaixe.
3. Não encha o copo do liquidificador com ingredientes que estejam acima de 80 °C.
4. Para evitar derramar, não coloque mais de 1,5 litros de líquido no copo.
5. Nunca retire a tampa do copo enquanto o liquidificador estiver a funcionar.
6. Tape sempre a tampa do liquidificador antes de montar ou desmontar o copo do liquidificador no/do robot de cozinha.
7. Não opere o acessório do liquidificador por mais de 3 minutos.

Como utilizar a liquidificadora:

1. Remova a tampa traseira (FIG. 1)
2. Coloque os alimentos que deseja processar no copo
3. Pressione a tampa do copo no devido lugar até estar bem fixo (FIG. 2)
4. Coloque o copo medidor na tampa do copo e rode-o no sentido horário para encaixar (FIG. 3)
5. Posicione o copo do liquidificador no orifício de fixação e rode-o no sentido anti-horário até estar bem fixo (FIG. 4)
6. Defina o controlo de velocidade para a posição 6.

BECKEN



NOTA:

1. Pode adicionar ingredientes enquanto o aparelho estiver a trabalhar ao remover o copo medidor da tampa do copo.
2. Poderá ser necessário desligar o robot de cozinha de vez em quando para remover pedaços de comida que se alojem no copo do liquidificador.
 - Desligue o aparelho no botão e da tomada.
 - Retire a tampa.
 - Use uma espátula para remover os pedaços de comida que se tenham alojado no copo do liquidificador. Mantenha a espátula a uma distância segura das lâminas.
 - Rode o copo do liquidificador no sentido horário para o remover.

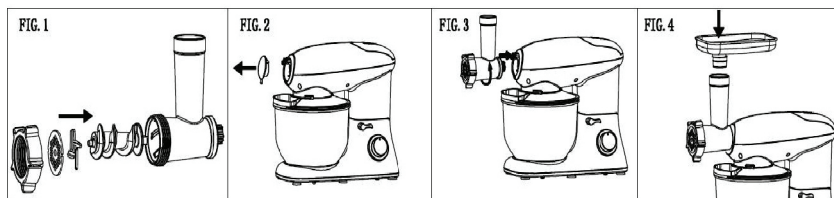
Procedimento recomendado:

Descaroce e descasque a fruta, corte-a em pequenos pedaços e coloque-os no copo, em seguida verta a quantidade correspondente de água. A quantidade máxima de alimentos é 600 g e a de água é 900 g. Não exceda a escala máxima do copo para sumos. Tape o copo com a tampa e encaixe-o na máquina. Ligue a máquina à corrente e, em seguida, regule a botão de velocidade para a posição 4-6. Pare de utilizar o liquidificador após o ter utilizado continuamente por 3 minutos. Não utilize a máquina continuamente por mais de 15 minutos. Note que não respeitar este aviso poderá afetar o desempenho da máquina.

Função da picadora de carne:

Como usar a picadora

1. Para montar as peças da picadora, coloque primeiro a lâmina (16) na extremidade da hélice (15) e, em seguida, um coador (17) da sua preferência. Preste atenção ao coador e às reentrâncias no encaixe da hélice (14). Enrosque manualmente o dispositivo de bloqueio (18) até estar bem apertado (FIG. 1).
2. Remova a tampa frontal (FIG. 2) da máquina.
3. Pressione o botão fixo e, em seguida, coloque o encaixe da hélice na máquina, rodando-o no sentido anti-horário para bloquear (FIG. 3).
4. Coloque o tabuleiro de enchimento (FIG. 4) no tubo.
5. Coloque um recipiente por baixo da saída.
6. Ligue a máquina à corrente e, em seguida, regule a botão de velocidade para a posição 3. Coloque os pedaços de carne no tabuleiro de enchimento (20) e depois para dentro do tubo. Se necessário, empurre a carne com o calcador (19). Não empurre a carne com os dedos!
7. Após a utilização, desligue o aparelho no botão e da tomada.



Procedimento recomendado:

Desosse a carne e corte-a em pedaços de 2,5 cm. Ligue a máquina à corrente e, em seguida, regule a botão de velocidade para a posição 1-3. Coloque a carne no tabuleiro de enchimento. Esta máquina permite processar 3 quilos de carne, no máx., de uma vez. Pare de utilizar a máquina assim que a tenha utilizado continuamente durante 5 minutos. Não utilize a máquina continuamente por mais de 15 minutos. Note que não respeitar este aviso poderá afetar o desempenho da máquina.

BECKEN

Receitas sugeridas

Mistura para pão-de-ló (receita básica), Nível 1-4

Ingredientes:

200 g de manteiga ou margarina derretidas, 200 g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado ou a raspa de um limão, 1 pitada de sal, 4 ovos, 400 g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aprox. 125 mL de leite.

Preparação:

Transfira a farinha de trigo e os restantes ingredientes para a taça misturadora, mexa com a pá batidora durante 3 segundos no nível 1 e, em seguida, durante cerca de 3 minutos no nível 2. Unte uma forma ou cubra-a com papel vegetal. Encha com a mistura e leve ao forno. Antes de retirar o bolo do forno, teste para ver se está cozido. Espete o centro do bolo com um palito ou espeto de madeira afiado. Se a mistura não ficar agarrada, o bolo está cozido. Desenforme o bolo para uma base para bolos e deixe arrefecer.

Forno tradicional:

Altura de inserção: 2

Aquecimento: forno elétrico, calor superior e inferior 175-200 °C; forno a gás: nível 2-3

Tempo de confeção: 50-60 minutos

Dependendo da preferência, esta receita pode ser alterada, por exemplo, com 100 g de passas ou 100 g de frutos secos ou 100 g de chocolate ralado. Na verdade, as possibilidades são infinitas.

Pãezinhos de linhaça, Nível 1-4

Ingredientes:

500-550 g de farinha de trigo, 50 g de linhaça, 375 mL litros de água, 1 cubo de fermento (40 g), 100 g de requeijão com pouca gordura, bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para pincelar: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Mergulhe a linhaça em 125 mL de água morna. Transfira a água morna restante (250 mL) para a taça misturadora, acrescente o fermento desfeito em pequenos pedaços, adicione o requeijão e misture com

o batedor gancho no nível 2. O fermento deve ficar completamente dissolvido. Coloque a farinha com a linhaça demolhada e o sal na taça misturadora. Amasse bem no nível 1, em seguida altere para o nível 3 e continue a amassar durante cerca de 3 a 5 minutos. Cubra a mistura e deixe levedar num local quente durante cerca de 45 a 60 minutos. Volte a amassar bem, retire da taça e faça dezasseis rolinhos. Cubra a forma com papel vegetal humedecido. Coloque os rolinhos no papel vegetal e deixe levedar durante 15 minutos. Pincele com água morna e leve ao forno.

Forno tradicional:

Altura de inserção: 2

Aquecimento: forno elétrico: resistência superior e inferior a 200-220 °C (pré-aquecido durante 5 minutos), o forno a gás no nível 2-3

Tempo de confeção: 30-40 minutos

Creme de chocolate, Nível 5-6**Ingredientes:**

200 mL de natas açucaradas, 150 g de chocolate de culinária semi-amargo, 3 ovos, 50-60 g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 colher de sopa de conhaque ou rum, flocos de chocolate.

Preparação:

Bata as natas na taça misturadora com o batedor até ficarem firmes. Retire da tigela e coloque nalgum local para arrefecer. Derreta o chocolate de culinária de acordo com as instruções na embalagem ou no micro-ondas a 600 W durante 3 minutos. Enquanto isso, bata os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o conhaque ou rum e o sal na taça misturadora com o batedor na velocidade 2 até formar uma espuma. Adicione o chocolate derretido e mexa uniformemente na velocidade 5-6. Reserve um pouco de natas para decoração. Adicione o resto das natas à mistura cremosa e mexa brevemente com a função "pulse". Decore o creme de chocolate e sirva bem frio.

Massa de pizza, Nível 1-4**Ingredientes:**

400 g de farinha sem fermento, 250 mL de água morna, 1/2 colher de chá de açúcar, 1 saqueta de fermento de padeiro em pó (cerca de 2½ colheres de chá), 1½ colher de chá de azeite e 1 colher de chá de sal.

BECKEN

Preparação:

Coloque a farinha na taça. Misture os restantes ingredientes numa tigela ou jarro. Ligue o robot de cozinha na velocidade 1-2 e adicione gradualmente o líquido. À medida que os ingredientes incorporam, e a bola de massa fica cada vez mais definida, aumente a velocidade para 3-4. Amasse durante alguns minutos nesta velocidade até a bola de massa ficar lisa. Retire da taça e divida em 2 a 4 porções. Estenda em bases de pizza (círculos ou retângulos) sobre uma superfície enfarinhada, em seguida coloque-as numa base para levar ao forno ou num tabuleiro para pizzas. Cubra as bases de pizza com polpa de tomate e adicione os ingredientes da cobertura - cogumelos, fiambre, azeitonas, tomates secos, espinafres, alcachofras, etc. Por fim, adicione ervas aromáticas, pedaços de mozzarella e um fio de azeite. Leve a um forno pré-aquecido a 200 °C/400 °F/gás 6 durante cerca de 15 a 20 minutos até que as coberturas estejam a borbulhar e douradas.

Pão branco comum, Nível 3-6

Ingredientes:

600 g de farinha para pão branco, 1 saqueta de fermento de padeiro seco (cerca de 2½ colheres de chá), 345 mL de água morna, 1 colher de sopa de óleo de girassol ou manteiga, 1 colher de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal.

Preparação:

Use as instruções de mistura para fazer massa de pizza, em seguida coloque a massa numa tigela, tape-a e deixe-a repousar num local quente até ficar com o dobro do tamanho (30-40 minutos). Retire a massa e calque-a para retirar o ar. Amasse ligeiramente sobre uma tábua enfarinhada, molde-a num pão, ou coloque-a numa forma, tape-a e deixe-a levedar num local quente por mais 30 minutos. Leve a um forno pré-aquecido a 200 °C/400 °F/gás 6 durante cerca de 25 a 30 minutos até ficar dourado e soar a oco na base.

Pãezinhos fofos de sementes de papoila, Nível 1-3

Ingredientes:

570 g de farinha para pão branco, 1 saqueta de fermento de padeiro seco (cerca de 2½ colheres de chá), 300 mL de leite (ligeiramente

aquecido), 2 ovos (à temperatura ambiente), 1 colher de sopa de óleo de girassol, 1½ colher de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal, 75 g de sementes de papoila.

Preparação:

Misture o leite, os ovos, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento num jarro ou tigela, deixando repousar durante 5 minutos. Coloque a farinha e as sementes de papoila na taça e misture à velocidade 1, adicionando gradualmente o líquido e, em seguida, aumente a velocidade para 2, misturando durante 5 minutos. Retire a massa para uma superfície enfarinhada, corte em 8 a 10 porções, molde em pãezinhos e, em seguida, coloque-os numa base antiaderente para levar ao forno. Deixe repousar num local quente até ficarem com o dobro do tamanho. Pincele ligeiramente com ovo ou leite e leve a um forno pré-aquecido a 220 °C/425 °F/gás 7 durante cerca de 20 a 25 minutos até ficarem dourados e soarem a oco na base.

Pão de ervas italiano**Ingredientes:**

575 g de farinha para pão branco, 1 saqueta de fermento de padeiro seco (cerca de 2½ colheres de chá), 290 mL de água, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal, 4 colheres de sopa de uma mistura de ervas aromáticas.

Preparação:

Misture a água, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento num jarro ou tigela, deixando repousar durante 5 minutos. Coloque a farinha e as ervas aromáticas na taça e misture à velocidade 1, adicionando gradualmente o líquido e, em seguida, aumente a velocidade para 2, misturando durante 5 minutos. Coloque a massa numa tigela, cubra-a e deixe-a repousar num local quente até ficar com o dobro do tamanho (20-30 minutos).

Coloque numa superfície enfarinhada, amasse delicadamente para retirar o ar, molde a massa em formato de pão e, em seguida, coloque numa base para levar ao forno, deixando repousar num local quente até a massa ficar com o dobro do tamanho.

Leve a um forno pré-aquecido a 200 °C/400 °F/gás 6 durante 25 minutos até ficar dourado e soar a oco na base.

BECKEN

Gelado de café e brandy, Nível 5-6

Ingredientes:

3 ovos, 75 g de açúcar refinado, 300 mL de natas, 2 colheres de sopa de café instantâneo em pó, 300 mL de queijo tipo quark, 2½ colheres de sopa de brandy.

Preparação:

Acrescente o açúcar e os ovos na taça e bata à velocidade 6 até a textura ficar homogênea. Numa panela, junte as natas e o café até levantar fervura e adicione a mistura de ovo e açúcar, mexendo bem. Coloque a mistura num recipiente refratário em banho-maria e deixe cozinhar em lume brando, mexendo bem até engrossar o suficiente para cobrir as costas de uma colher. Coe para uma tigela e deixe arrefecer. Bata o queijo tipo quark à velocidade 6 até formar picos aveludados e, em seguida, envolva a mistura fria de ovo e açúcar juntamente com o brandy. Verta a mistura para um recipiente, cubra-a e leve ao congelador durante cerca de 2½ a 3 horas até ficar parcialmente congelada. Retire, mexa bem e leve novamente ao congelador até obter a textura desejada.

Merengues comuns, Nível 5-6

Ingredientes:

4 claras de ovo, 100 g de açúcar refinado, 100 g de açúcar glacé.

Preparação:

Coloque as claras na taça e bata à velocidade 6 até ficarem em castelo. Adicione metade do açúcar e bata novamente até a mistura ficar homogênea e formar picos bem definidos. Retire a taça e envolva suavemente o açúcar restante com uma colher de metal. Unte uma base para levar ao forno e molde formas ovais da mistura de merengue com uma colher ou saco de pasteiro. Polvilhe com o açúcar restante e coloque na prateleira mais baixa de um forno frio (120 °C/250 °F/gás ½) durante 1½ horas. Deixe arrefecer em cima de uma grelha, cubra com fruta fresca, chocolate e natas açucaradas.

2.3. Manutenção

Revestimento externo do motor

- Apenas um pano de limpeza humedecido deve ser usado para limpar o exterior da máquina.

Taça misturadora, equipamento de mistura

CUIDADO:

- Os componentes não são adequados para ir à máquina de lavar loiça. Se forem expostos ao calor ou a produtos de limpeza corrosivos, poderão ficar deformados ou desbotados.
- Os componentes que entraram em contacto com os alimentos podem ser limpos com água e detergente.
- Deixe as peças secarem completamente antes de voltar a montar o aparelho.
- Unte os coadores com uma pequena quantidade de óleo vegetal após terem secado.

2.4. Resolução de problemas

Cat.	Problemas	Solução
1	A máquina não funciona	• Verifique se a ficha está bem inserida na tomada. • Verifique se o botão de elevação regressou ao lugar. • Verifique se a máquina funcionou continuamente por mais de 6 minutos e aguarde até que o motor arrefeça.

BECKEN

2	Ruído na taça misturadora quando o robot de cozinha está a funcionar (o acessório raspou a taça)	• Verifique se a taça misturadora está corretamente instalada. • Verifique se o acessório está corretamente instalado na máquina.
3	A tampa não encaixa corretamente na taça misturadora	• Verifique se a tampa está corretamente colocada na máquina. • Verifica se a taça misturadora está corretamente instalada na máquina e devidamente encaixada.
4	A máquina não funciona a determinada velocidade	• Verifique se a marca no botão de velocidade corresponde à indicação de velocidade marcada no robot de cozinha. • Rode o botão de velocidade para 0 e verifique novamente se a máquina funciona.
5	A máquina move-se quando está a funcionar	• Verifique se os pés antiderrapantes caíram. • Verifique se a máquina está colocada sobre uma mesa lisa e plana.
6	O botão de elevação não regressou ao lugar após instalar a taça misturadora e a tampa	• Verifique se a tampa está corretamente colocada na máquina. • Verifique se a taça misturadora está corretamente instalada.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: BKM4570

Tensão nominal: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Fonte de alimentação: 1400 W

Classe de proteção: II

Sujeito a alterações técnicas sem aviso prévio!

4. SERVIÇO PÓS-VENDA

A Becken concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade. No entanto, se ocorrer um problema, não tente abrir o aparelho - risco de choque elétrico. Se não conseguir solucionar o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente de qualquer loja Worten, Modelo ou Continente, para obter assistência. A Worten Equipamentos para o Lar fornece uma garantia contra defeitos de fabrico, por um período de 2 anos a partir da data de compra do aparelho.

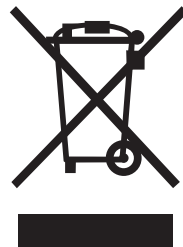
AVISO: qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante ou revendedor irá invalidar a garantia.

Todos os utilizadores devem familiarizar-se com estas instruções. O facto de saber o que pode correr mal poderá ajudá-lo a evitar a ocorrência de problemas.

BECKEN

5. PROTEÇÃO AMBIENTAL

Com o objetivo de proteger o ambiente, tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens, que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico. O aparelho é constituído por material reciclável, depois de desmontado por uma empresa especializada. Cumpra a legislação local relativamente à reciclagem de todos os materiais.



Não descarte o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais.

Descarte o aparelho recorrendo a uma empresa de tratamento de resíduos registada ou ao seu centro municipal de tratamento de resíduos local.

Observe os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, consulte o seu centro de tratamento de resíduos.

BECKEN

Importado, produzido e distribuído por:
Importado, producido y distribuido por:
Imported, produced and distributed by:

Worten Equipamentos p/ o Lar S.A.
Rua João Mendonça, n° 505
4464-503 Senhora da Hora - Portugal