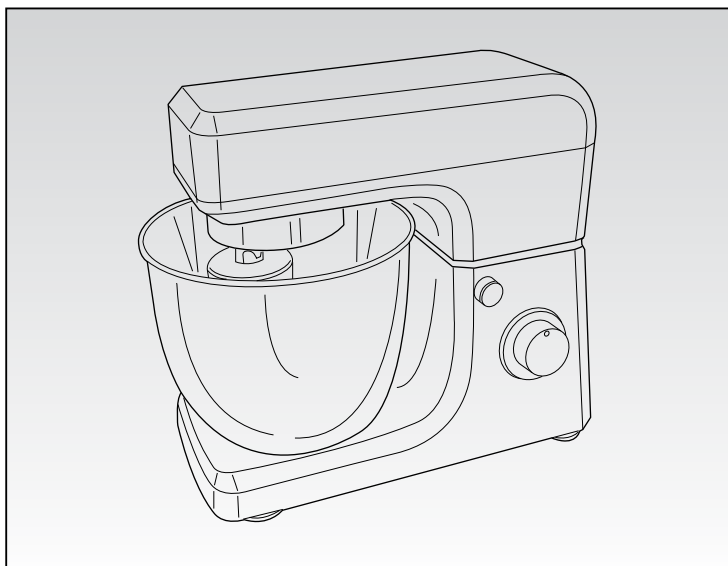


BACCO *by Ariete*



Kitchen machine
Ayudante de cocina
Impastatore

Mod. BKMS

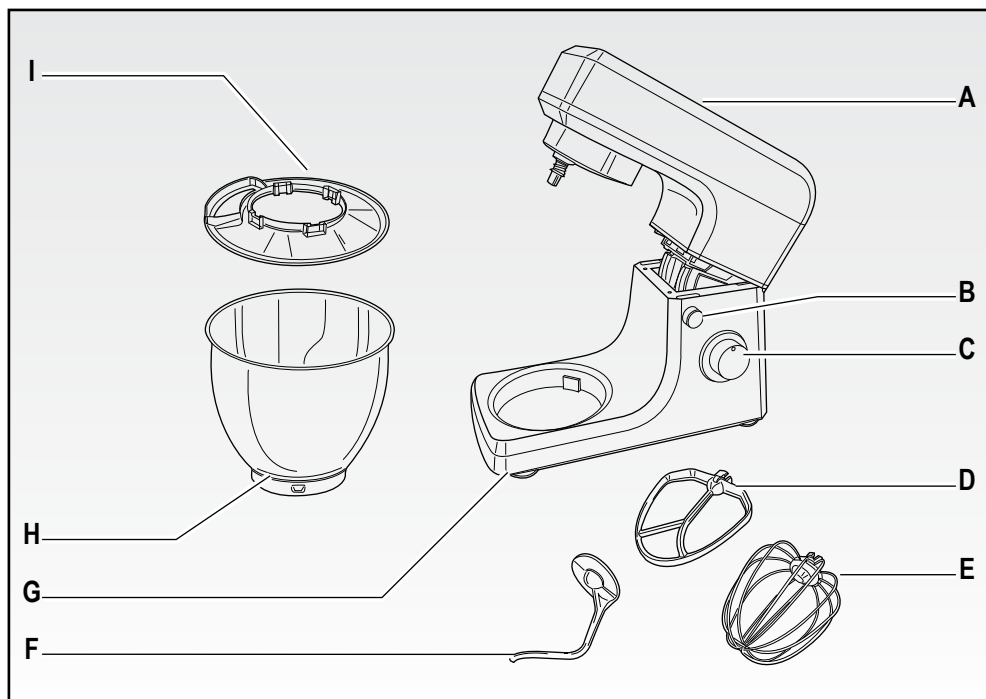


Fig. 1

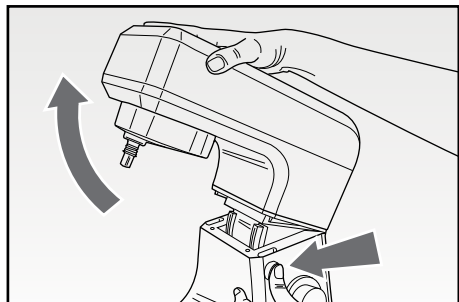


Fig. 2

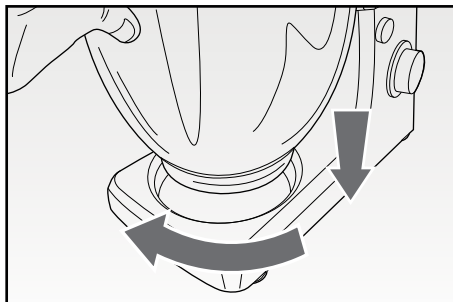


Fig. 3

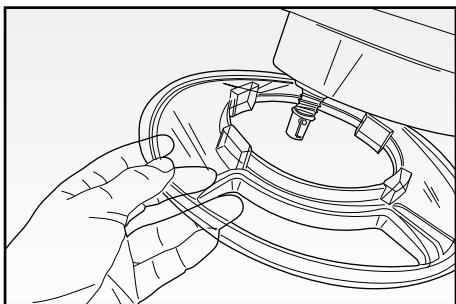


Fig. 4

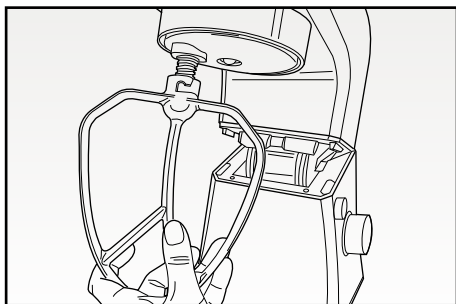


Fig. 5

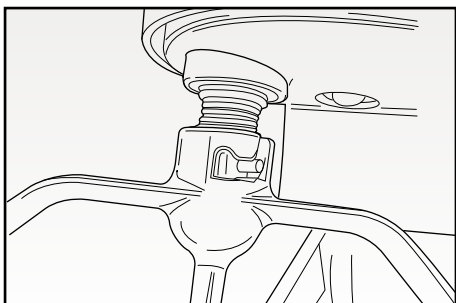


Fig. 6

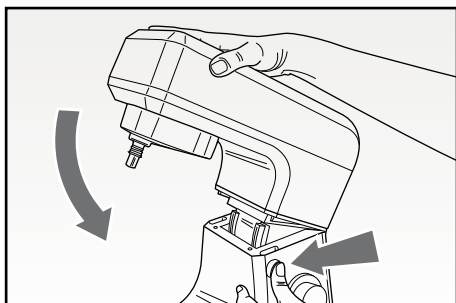


Fig. 7

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an assistance centre or by authorized technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.

16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Never touch moving parts.
23. Never operate the appliance when empty.
24. To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
25. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
26. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.
27. To prevent personal injuries and damages to the appliance, always keep hands and kitchenware out of running mixing attachments.
-  28.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

**DO NOT THROW AWAY THESE
INSTRUCTIONS**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Arm
- B Tilt-back head button
- C Speed regulation dial
- D Beater
- E Whisk
- F Dough hook
- G Appliance body
- H Bowl
- I Splash guard lid

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED AMOUNTS AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	1,3 Kg
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	2 Kg
Maximum allowed speed with the dough hook (F)	speed 3
Maximum allowed speed with the beater (D)	speed 4
Maximum allowed speed with the whisk (E)	speed 6

WARNING: *After removing appliance from packaging and before using appliance for the first time, wash thoroughly all those appliance parts that will come into contact with food using water and mild detergent.*

- Press button (B) and, at the same time, lift the arm (A) until it locks in place (Fig. 2).
- Insert the bowl (H) onto the appliance body (G) and rotate it clockwise until it locks (Fig. 3).
- Insert the appropriate splash guard lid (I) onto the arm (A), by rotating it until it locks in place (Fig. 4) to prevent liquid food from spilling out.
- According to the type of ingredient to be processed, insert the beater onto the motor shaft on the appliance body (G), Fig. 5, turning it counter-clockwise to fasten it so that the pivot located on the motor shaft fits perfectly into the appropriate seat located on the beater fitting (Fig. 6).

The appliance has three kinds of mixing attachments:

Whisk (E): to whisk eggs, whipped cream, batters, cakes without shortening, meringues, cheese-cakes, mousse, and soufflés. Do not use the beater for thick doughs, such as butter and sugar, to avoid damages.

Dough hook (F): for leavened mixes, such as bread and pizza.

Beater (D): for preparing cakes, biscuits, short pastry and similar, icing, fillings, cream puffs, and mashed potatoes.

- With the arm (A) raised, pour the ingredients into the bowl (H).
- Lower the lever (B) once more and, at the same time, the arm (A), Fig. 7).
- Plug in appliance and switch the appliance on by rotating the dial (C) to speed "1". Increase speed according to need or to specific recipe. The appliance is also equipped with pulse mode by rotating

dial (C) counter-clockwise to position "P". For best results, keep pressed for a very short period (2/3 seconds).

- For smoother results, switch appliance off, disconnect plug from mains outlet and raise the arm (A) as described above. Bring food stuck on the sides of the bowl (H) towards the centre by means of an appropriate spatula.
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to "0" and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after having released it by turning it clockwise.
- Remove the bowl (H) by rotating it counter-clockwise.

WARNING:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

When using the dough hook (F) and the beater (D), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (E), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

If more ingredients have to be added to bowl (H) during use, first turn dial (C) to position "0" to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

To prevent personal injuries and damages to the appliance, always keep hands and kitchenware out of running mixing attachments.

Do not remove food from the sides of the bowl (H) while the appliance is operating. Switch the appliance off first and then unplug it.

USEFUL TIPS

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- For optimum mixing, always add liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (H), the lid (I), and the whisk (E) are machine washable; the beater (D) and the dough hook (F) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- Use a slightly wet cloth for cleaning the appliance body (G).

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

MAXIMUM CAPACITY

Short crust pastry	1.3 kg flour
Sponge cake	2 kg total mix
Bread dough	1.3 kg flour
Meringue (egg whites+ sugar)	8
Fresh egg pasta.	850 g flour

RECIPES

BASIC BREAD DOUGH – 1.1 KG

400 ml lukewarm water

30 g fresh yeast or 14 g dried yeast

2 teaspoons sugar

1 teaspoon salt

30 g oil

300 g 00 flour

300 g reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with in the bowl with the water and sugar. Leave to rest for 15 minutes.
- Add the salt and oil to the mix.
- Use the dough hooks at speed “1” and gradually adding flour.
- Proceed at speed “1”, 2 minutes from the start of mixing.
- Pass on to speed “2” and mix for 4 more minutes.
- Transfer the mix to a lightly greased bowl and cover with lightly greased cooking film.
- Leave the dough to prove at room temperature and away from draughts for 1 hour or until it is twice its original size.
- On a floured top, shape the dough as required.
- Place the dough shapes on baking sheets, either lightly greased or covered with greaseproof paper; cover the dough with a cloth and leave to rise for 30 minutes.
- Bake in an oven preheated to 220° C for 25-35, according to the shape and size and until knocking on the base of the bread produces a hollow sound.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 GR

500 g “00” flour

4 eggs (65/70 g each)

50 ml cold water

5 g oil

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the hook to mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a floured bowl and cover with cling film. Leave to rest in a warm place for 30 minutes.
- Roll out the sheets of pasta by hand or machine, and cut as required by the recipe.
- Cook in boiling salted water for 5-8 minutes according to shape and size.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.2 KG

600 g “00” flour

300 g cold butter, cut into pieces

180 g sugar

4 egg yolks

75 ml cold water

Pinch of salt

Flavourings (vanilla, lemon or orange zest, etc...)

- Add all of the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (F), and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a work surface and roll it quickly into a ball.
- Wrap the pastry in cling film and place in the refrigerator for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the pastry to the required size and thickness on a floured board.
- Cook in a preheated oven at 170/180° C for 15 to 25 minutes according to the recipe

BASIC CAKE RECIPE (SPONGE) – 1.2 KG

300 g butter at room temperature

300 g sugar

4 eggs (65/70 g each)

8 yolks (approx. 160 g)

200 g 0 flour

130 g potato starch

1 sachet powdered raising agent for cakes

1 pinch salt

Flavourings (vanilla or almond essence or lemon or orange zest, etc...)

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the wire whisk to beat at speed “3” for 5 minutes.
- Pass to speed “4” and beat for 5 minutes more.
- Continue to beat the mix, adding one whole egg or 2 yolks at a time, at intervals of one minute or until each egg is thoroughly incorporated into the mix.

- Add the flour, potato starch and raising agent, and mix at speed “2” for 2 minutes.
- Pour the mix into greased and lightly floured baking tins.
- Bake in an oven preheated to 170° C for 35/45 minutes.
- Remove from the oven and leave in the tin for 5 minutes.
- Turn out onto a wire rack and leave to cool thoroughly before use.

BASIC MERINGUE RECIPE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g egg whites (7/8)

300 g granulated sugar

300 g icing sugar

1 pinch salt

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk to beat the whites at speed “5” for 5 minutes.
- Pass to speed “6” and add the granulated sugar a little at a time.
- Continue to beat the egg whites for 5 more minutes.
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Using a spatula, incorporate the previously sifted icing sugar with a folding movement from bottom to top.
- Use an icing bag or two spoons to form meringues onto baking sheets covered with lightly greased baking paper.
- Bake in an oven preheated to 40/50° C for a few hours, leaving the oven door slightly open (a couple of centimetres) to allow the moisture to escape and the meringues to dry thoroughly.
- Smaller meringues may need 3-4 hours and larger ones, up to 8-10 hours.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien el aparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
 16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
 17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
 18. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
 19. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
 20. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
 21. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
 22. No tocar nunca las partes en movimiento..
 23. No dejar funcionar el aparato en vacío.
 24. Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las partes en movimiento.
 25. No introducir nunca los alimentos con las manos durante el funcionamiento; utilizar siempre las correspondientes hendiduras.
 26. No utilizar los dedos para quitar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato está funcionando. Apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y utilizar siempre la espátula en dotación.
 27. Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y los enseres de cocina lejos de las varilla en movimiento.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Brazo
- B Botón inclinación brazo
- C Pomo de regulación de la velocidad
- D Varilla para mezclar
- E Varilla para montar
- F Varilla para amasar
- G Cuerpo del aparato
- H Recipiente
- I Tapa protectora de salpicaduras

INSTRUCCIONES PARA EL USO

CAPACIDAD Y VELOCIDAD MÁXIMAS ADMITIDAS

Capacidad máxima de harina que no debe superarse nunca	1,3 Kg
Capacidad máxima absoluta que no debe superarse nunca (para más detalles, consultar el apartado RECETAS)	2 Kg
Velocidad máxima admitida con la varilla para amasar (F)	velocidad 3
Velocidad máxima admitida con la varilla para mezclar (F)	velocidad 4
Velocidad máxima admitida con la varilla para montar (F)	velocidad 6

ADVERTENCIA: *Después de haber sacado el aparato del embalaje, con el primer uso lavar atentamente con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con alimentos.*

- Pulsar el botón (B) y simultáneamente, levantar el brazo (A) hasta oír un chasquido de bloqueo (Fig. 2).
- Introducir el recipiente (H) en la base del cuerpo del aparato (G) y girar en sentido horario para bloquearlo (Fig. 3).
- Introducir la tapa protectora de salpicaduras (I), para evitar que salgan los líquidos, sobre el brazo (A) girándola hasta bloquearla completamente (Fig. 4).
- Según el tipo de alimento que se desee trabajar, introducir la varilla en el eje motor del cuerpo del aparato (G) (Fig. 5), y girarla en sentido horario para bloquearla de manera que el perno ubicado en el eje motor se acople perfectamente en la ranura de acople de la varilla (Fig. 6).

El aparato dispone de tres tipos de varillas:

Varilla para montar (E): para montar huevos, nata, masas de freír, bizcocho sin grasa, merengues, cheesecake, mousse y soufflé. No utilizar la varilla con mezclas densas como mantequilla y azúcar, ya que podrían dañarla.

Varilla para amasar (F): para masas leudadas como pan y pizza.

Varilla para mezclar (D): para preparar pasteles, galletas, pastaflora y similares, azúcar glas, rellenos, buñuelos y puré de patatas.

- Con el brazo (A) levantado, verter los ingredientes en el recipiente (H).
- Bajar de nuevo la palanca (B) y al mismo tiempo el brazo (A) (Fig. 7).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato girando el pomo (C) en la

velocidad “1”. Aumentar la velocidad según la necesidad o según lo indicado en la receta específica. El aparato dispone también de funcionamiento por impulsos girando el pomo (C) en sentido antihorario en la posición “P”. El uso ideal es pulsando brevemente (2/3 seg).

- Para obtener un resultado homogéneo, apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar el brazo (A) tal y como indicado anteriormente. Con la ayuda de una espátula adecuada empujar hacia el centro los alimentos depositados en las paredes del recipiente (H).
- Cuando se concluye la elaboración o si se decide cambiar el tipo de varilla, apagar el aparato girando el pomo (C) en la posición “0” y desconectar el enchufe de la toma de corriente; levantar el brazo (A) como descrito anteriormente y quitar la varilla extrayéndola con cautela hacia el exterior después de haberla desbloqueado girándola en sentido horario.
- Quitar el recipiente (H) girándolo en sentido antihorario.

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse se haber colocado correctamente todos los accesorios.

Si se usan las varillas para amasar (F) y para mezclar (D), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 5 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos.

Si se usa la varilla para montar (E), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 10 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos. El incumplimiento de estas normas puede provocar un daño al producto que no está cubierto por la garantía.

Si durante el funcionamiento, fuera necesario añadir otros ingredientes dentro del recipiente (H), apagar primero el aparato girando el pomo (C) a “0” y echar los ingredientes dentro del mismo recipiente.

Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y los enseres de cocina lejos de las varilla en movimiento.

No retirar los alimentos de las paredes del recipiente (H) mientras el aparato esté en marcha. Apagar primero el aparato y desconectar el enchufe de alimentación.

CONSEJOS ÚTILES

- Se aconseja montar los huevos a temperatura ambiente para un mejor resultado.
- Antes de montar las claras de huevo, verificar la ausencia de grasa o yema de huevo en la varilla para montar o en el recipiente.
- Para la pasta quebrada usar ingredientes fríos, a menos que no se haya especificado diversamente en la receta.
- Si se siente que el aparato está trabajando bajo esfuerzo durante el uso, apagarlo, quitar el enchufe de la toma de corriente y reducir la cantidad de masa.
- El mejor amasado de los ingredientes se obtiene añadiendo antes el líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Quitar todos los accesorios empleados, haciéndolo en sentido inverso a todo lo descrito precedentemente para el montaje.
- El recipiente (H), la tapa (I) y la varilla para montar (E) se pueden lavar en el lavavajillas; la varilla para mezclar (D) y aquella para amasar (F) se deben lavar a mano con agua caliente y detergente neutro.
- Para limpiar el cuerpo del aparato (G) use un paño un poco humedecido.

ATENCIÓN:

Después de la limpieza, secar cada una de las partes perfectamente antes de volver a montar.

CAPACIDADES MÁXIMAS

Pasta sablé	1,3 kg de harina
Pan de España	2 kg de mezcla total
Masa para pan	1,3 kg de harina
Merengue (claras + azúcar)	8
Pasta de huevo	850 g de harina

RECETAS

RECETA BASE PARA EL PAN – 1,1 KG.

400 ml de agua tibia

30 g de levadura fresca o bien 14 g de levadura seca

2 cucharaditas de azúcar

1 cucharadita de sal

30 g de aceite

300 g de harina 00

300 g de sémola molida de trigo duro

- Mezclar en el recipiente la levadura con el agua y el azúcar. Dejar que descanse durante 15 minutos.
- Añadir al líquido la sal y el aceite.
- Usando el gancho, amasar a “1” de velocidad añadiendo gradualmente las harinas.
- Continuar con la velocidad “1” hasta 2 minutos desde el inicio.
- Pasar a la velocidad “2” y amasar todavía durante 4 minutos.
- Pasar la masa a un recipiente ligeramente untada y cubrirlo con película, untando también.
- Dejar fermentar a temperatura ambiente lejos de corrientes de aire durante 1 hora o hasta que duplique el volumen.
- Sobre un plano enharinado dar las formas que se desee.
- Poner en placas de horno untadas de aceite o revestidas con papel graso, tapar con un paño y dejar fermentar todavía 30 minutos.
- Cocer en el horno precalentado a 220° C durante 25-35 minutos según los formatos o hasta que batiendo la base del pan éste produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BASE PARA MASA DE PASTA FRESCA AL HUEVO – 800 GR.

500 g de harina “00”

4 huevos de 65/70 g

50 ml de agua fría

5 g de aceite

- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando el gancho, amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa en un recipiente enharinado y taparlo con film. Dejar descansar durante 30 minutos en un lugar tibio.
- Estirar la pasta a mano o a máquina y cortarla según la receta.
- Cocer en agua hirviendo salada de 5 a 8 minutos según el formato.

RECETA BASE PARA PASTA SABLÉ – 1,2 KG.

600 g de harina “00”

300 g de mantequilla fría a trozos

180 g de azúcar

3 yemas

75 ml de agua fría

Un pellizco de sal

Aromas (vainilla, corteza de limón, corteza de naranja, etc.)

- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando la varilla (F), amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa a la superficie de trabajo formar rápidamente una pelota.
- Envolver con película y poner en el frigorífico por lo menos 20 minutos o hasta que se haya ligeramente endurecido.
- Extender la masa sobre un plano enharinado a la altura y dimensiones deseadas.
- Cocer en el horno precalentado a 170/180° C de 15 a 25 minutos según la receta.

RECETA BASE PARA CAKE (TARTA PARAISO) – 1,2 KG.

300 g de mantequilla a temperatura ambiente

300 g de azúcar

4 huevos de 65/70 g.

8 yemas (aproximadamente 160 g)

200 g de harina 0

130 g de fécula de patatas

1 sobrecito de levadura en polvo para pasteles

1 pellizco de sal

Aromas (esencia de vainilla, almendra o cortezas de limón, naranja, etc.)

- Introducir en el recipiente la mantequilla, el azúcar, la sal y los aromas.
- Usando la varilla para montar, poner la velocidad “3” durante 5 minutos.
- Pasar a velocidad “4” y montar todavía durante 5 minutos.
- Continuar montando y añadir un huevo entero o 2 yemas cada vez, a intervalos de un minuto aproximadamente o hasta que el huevo se haya incorporado bien.

- Añadir la harina, la fécula y la levadura y amalgamar a velocidad “2” durante 2 minutos.
- Echar el compuesto en moldes untados con mantequilla y poco enharinados.
- Cocer en el horno precalentado a 170° C durante aproximadamente 35/45 minutos.
- Sacar del horno y dejar que repose 5 minutos en el molde.
- Sacar del horno y apoyar sobre una rejilla y dejar que se enfríe bien antes de usarla.

RECETA BASE PARA MERENGUE – 900 G (8 CLARAS)

300 g de claras (7/8 claras)

300 g de azúcar blanco

300 g de azúcar glas

1 pellizco de sal

- Introducir en el recipiente las claras a temperatura ambiente y la sal.
- Usando la varilla para montar, batir a punto de nieve con la velocidad “5” durante 5 minutos.
- Pasar a la velocidad “6” y añadir poco a poco el azúcar blanco.
- Continuar montando todavía durante 5 minutos desde el último añadido.
- Apagar el aparato y extraer el recipiente.
- Con una espátula y con movimientos de arriba hacia abajo, incorporar el azúcar glas pasado con el colador.
- Con un brazo de pastelero o con dos cucharas, formar los merengues sobre placas de horno revestidas con papel graso o untadas muy poco con mantequilla.
- Cocer en el horno precalentado a 40/50° C durante algunas horas, dejando la puerta casi cerrada durante un par de centímetros, para permitir que salga la humedad y dejar que los merengues se sequen bien.
- Podrían hacer falta 3-4 horas para las piezas más pequeñas y finas y hasta 8-10 horas para los merengues más grandes.

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la

sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non toccare mai le parti in movimento.
23. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
24. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
25. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure.
26. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spingere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.
27. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle fruste in movimento.



28. ■ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Braccio
- B Pulsante inclinazione braccio
- C Manopola regolazione velocità
- D Frusta per mescolare
- E Frusta per montare
- F Frusta per impastare
- G Corpo dell'apparecchio
- H Ciotola
- I Coperchio paraschizzi

ISTRUZIONI PER L'USO

CAPACITÀ E VELOCITÀ MASSIME CONSENTITE

Capacità massima di farina da non superare in nessun caso	1,3 Kg
Capacità massima assoluta da non superare in nessuno caso (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo RICETTE)	2 Kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F)	velocità 3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (D)	velocità 4
Velocità massima consentita con la frusta per montare (E)	velocità 6

AVVERTENZA: *Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che vengono in contatto con alimenti.*

- Premere il pulsante (B) e contemporaneamente sollevare il braccio (A) fino a sentire uno scatto di bloccaggio (Fig. 2).
- Inserire la ciotola (H) sulla base del corpo dell'apparecchio (G) e ruotarla in senso orario per bloccarla (Fig. 3).
- Inserire il coperchio paraschizzi (I), contro la fuoriuscita di liquidi, sul braccio (A), ruotandolo fino al completo bloccaggio (Fig. 4).
- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta sull'asse motore del corpo dell'apparecchio (G) (Fig. 5), e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in modo che il perno ricavato sull'asse motore si alloggi perfettamente nell'apposita asola sull'attacco della frusta (Fig. 6).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:

Frusta per montare (E): per montare uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense come burro e zucchero, potrebbero danneggiarla.

Frusta per impastare (F): per impasti lievitati come pane e pizza.

Frusta per mescolare (D): per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate.

- Sempre con il braccio (A) sollevato, versare gli ingredienti nella ciotola (H).
- Abbassare nuovamente la leva (B) e contemporaneamente il braccio (A) (Fig. 7).
- Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velo-

cità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica. L'apparecchio è dotato anche del funzionamento ad impulsi ruotando la manopola (C) in senso antiorario sulla posizione "P". L'utilizzo ottimale avviene premendo per un brevissimo tempo (2/3 sec.).

- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (A) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (H).
- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla posizione "0" e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (A) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno, dopo averla sbloccata ruotandola in senso orario.
- Rimuovere la ciotola (H) ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE:

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

Se si usano le fruste per impastare (F) e per mescolare (D), non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.

Se si usa la frusta per montare (E), non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti. La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (H), spegnere prima l'apparecchio ruotando la manopola (C) su "0" e versare gli ingredienti all'interno della ciotola stessa.

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle fruste in movimento.

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola (H) mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnere prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.

CONSIGLI UTILI

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.
- Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.
- Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla presa di corrente e ridurre la quantità da impastare.
- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- La ciotola (H), il coperchio (I) e la frusta per montare (E) possono essere lavate in lavastoviglie; la frusta per mescolare (D) e quella per impastare (F) devono essere lavate a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio (G) utilizzare un panno leggermente umido.

ATTENZIONE:

Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

CAPACITÀ MASSIME

Pasta frolla	1,3 Kg di farina
Pan di spagna	2 Kg di miscela totale
Impasto per pane	1,3 Kg di farina
Meringa (albumi + zucchero)	8
Pasta all'uovo	850 g di farina

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,1 KG.

400 ml d'acqua tiepida

30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

30 g d'olio

300 g di farina 00

300 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.
- Usando il gancio, impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.
- Proseguire a velocità "1" sino a 2 minuti dall'inizio.
- Passare a velocità "2" ed impastare ancora per 4 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, ungendo anch'essa.
- Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.
- Su di un piano infarinato dare le forme che si desidera.
- Porle su placche da forno unte d'olio o rivestite di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 220° C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 800 GR.

500 g di farina "00"

4 uova da 65/70 g

50 ml d'acqua fredda

5 g d'olio

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando il gancio, impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,2 KG.

600 g di farina "00"

300 g di burro freddo a pezzetti

180 g di zucchero

3 tuorli

75 ml d'acqua fredda

un pizzico di sale

aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, etc...)

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta (F), impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.
- Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180° C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta

RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) – 1,2 KG.

300 g di burro a temperatura ambiente

300 g di zucchero

4 uova da 65/70 gr.

8 tuorli (circa 160 gr.)

200 g di farina 0

130 g di fecola di patate

1 bustina di lievito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc...)

- Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.
- Usando la frusta a fili, montare a velocità "3" per 5 minuti.
- Passare a velocità "4" e montare ancora per 5 minuti.
- Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.

- Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità "2" per 2 minuti.
- Versare il composto in stampi imburrati e poco infarinati.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 35/45 minuti.
- Sformare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.
- Sformare su una griglia e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.

RICETTA BASE PER MERINGA – 900 GR (8 ALBUMI)

300 g di albumi (7/8 albumi)

300 g di zucchero semolato

300 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità "5" per 5 minuti.
- Passare a velocità "6" ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell'ultima aggiunta.
- Spegner l'apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con una spatola e con movimenti dall'alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
- Con l'aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiaini, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all'umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

BACCO

SERVICIO TECNICO

El Importador / Distribuidor no asume
responsabilidad de uso, movimiento y/o
almacenaje indebidos del artefacto.

Sugerimos contactar a nuestro único Servicio Técnico
autorizado Bacco, en caso de fallas del mismo:

SERVICIOS SERVILIBLAN, C.A.

Teléfonos: (0212) 985.91.60 / (0414)139.56.21

e-mail: juliomartinez.01@hotmail.com

Cod. 6115108100

Rev. 0 del 10/01/2023

Importado y Distribuido en Venezuela por:

ELECTRODOMESTICOS HOME PRODUCTS EHP, C.A.

Rif: J-31271916-8

Caracas – Venezuela.

Teléfonos: +58(212) 258.1816