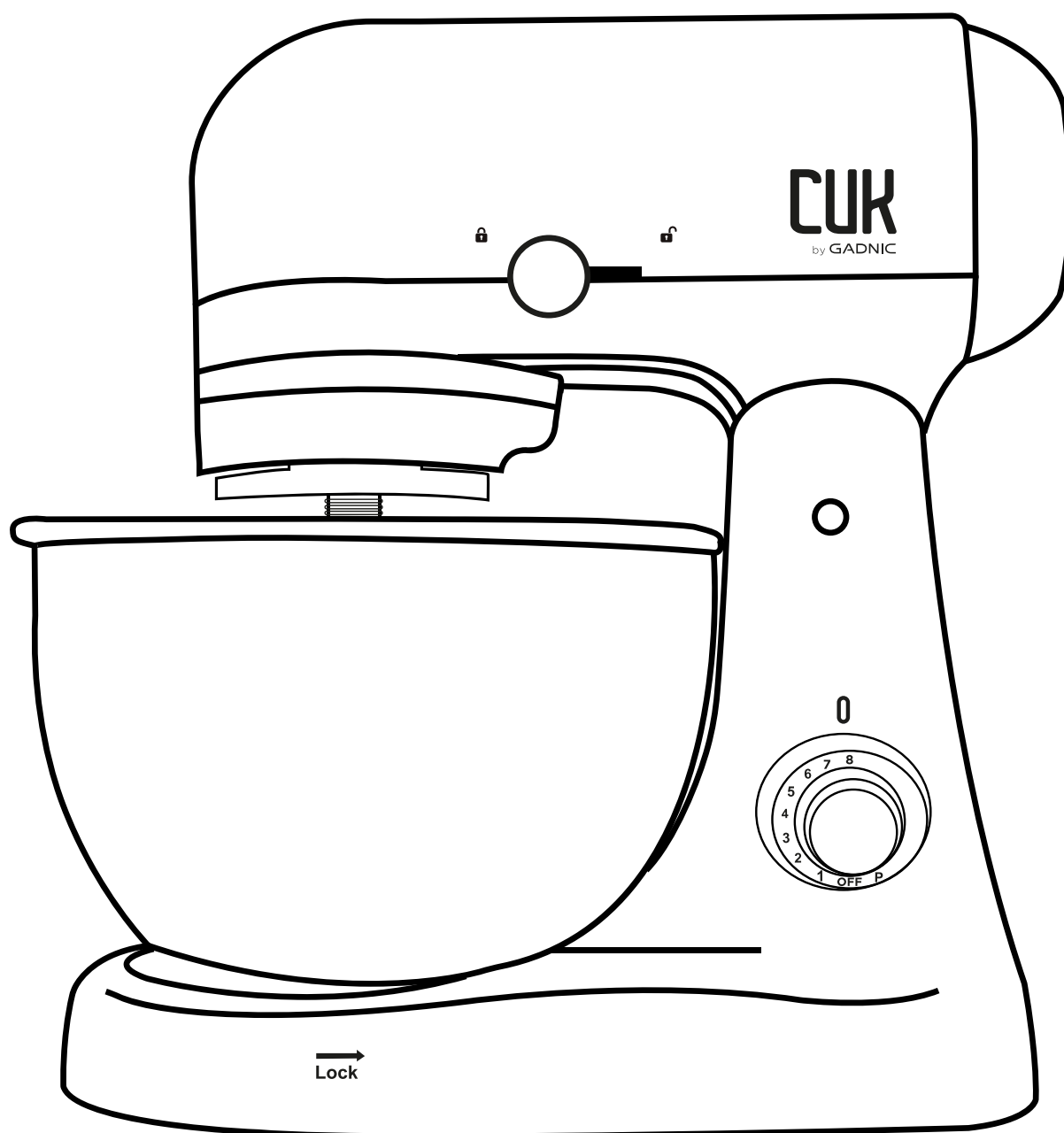




Manual de Usuario

BAT1002X

Antes de utilizar este producto por primera vez, le recomendamos leer completamente este manual.



Referencias

1. Carcasa superior (tapa)
2. Protección ante salpicaduras
3. Recipiente para mezclar
4. Almohadilla
5. Protección de motor
6. Palanca para abrir el brazo giratorio
7. Brazo giratorio
8. Indicador Led
9. Botón de encendido
10. Base
11. Batidor
12. Pala
13. Gancho

9. Selector de velocidades

10. Base

11. Batidor de huevos

12. Cuchilla para mezclar

13. Gancho para amasar

Consejos importantes de seguridad

- Lea toda la información de seguridad cuidadosamente antes de utilizar la máquina por primera vez. Además, guarde estas instrucciones, tarjeta de garantía, recibo de compra y la caja original.
- Este producto no es apto para uso profesional.
- Debe asegurarse que el voltaje de su hogar sea el mismo que se encuentra en la etiqueta del producto. Antes de enchufarlo, el mismo se debe encontrar apagado (Fig.1 N°6 y N°9 en la posición "0").
- Tenga cuidado de no utilizar el producto cerca del agua para no recibir descargas eléctricas. Cuide que el enchufe tampoco se sumerja en agua ni esté en contacto con otros líquidos.
- No es apto para utilizarlo al aire libre, aléjelo de la luz solar directa, humedad y bordes afilados. No lo manipule con las manos mojadas.
- Cuando ya no utilice el producto, desenchúfelo. Así también cuando cambie los accesorios, cuando lo limpie o cuando el mismo funcione de forma incorrecta. No deje de vista la máquina cuando esté en funcionamiento, si se retira del lugar lo debe apagar y desenchufarlo.
- No intente reparar el producto por su cuenta, siempre contacte a un técnico especializado. Cuando vea que el enchufe se encuentre en mal estado, este debe ser reemplazado por un electricista matriculado. Siempre se deben utilizar repuestos originales.
- Se recomienda utilizar y guardar este producto lejos del alcance de los chicos, y se sugiere supervisión si un chico lo utiliza. No está permitido jugar con este producto.
- Es necesario estar supervisando si una persona con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia quiera utilizarlo.
- No se aceptarán reclamos causados por un mal uso o falta de responsabilidad. Antes debe leer las instrucciones de uso y normas de seguridad.

Precauciones de seguridad

- Si va a realizar un cambio de accesorios, debe apagar y desenchufar el producto.
- Debe asegurarse que el accesorio esté correctamente colocado y firme.
- El eje de transmisión comienza a girar cuando se enciende el producto, no lo toque en funcionamiento! Siempre debe colocar el recipiente antes.

- Antes de utilizar el producto, debe colocarlo sobre una superficie plana y firme sin tener algún objeto por debajo como cubiertos o repasadores de mesa.
- Durante el funcionamiento no debe tocar las partes móviles con la mano.
- Antes de limpiarlo o cuando no esté en uso, debe desenchufarlo.
- No utilice al mismo tiempo las funciones de mezclar y picar. Solo una a la vez.

Información Técnica

Tensión/Frecuencia: 220-240V - 50/60Hz

Potencia: 1000W

Capacidad del recipiente: 5L

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Se deben limpiar íntegramente todos los accesorios.
2. Corrobore la distancia del cable del producto al enchufe y luego conéctelo.

Prueba de uso

1. Gire el selector de velocidad (Fig.1 N°9) a la posición "0" y mueva la palanca del brazo giratorio (Fig.1 N°6) para elevar el mismo (Fig.1 N°7).
2. Coloque el recipiente de mezcla en la base de la mezcladora bloquéelo con firmeza.



3. El protector contra salpicaduras es un accesorio que se puede colocar después de haber puesto el recipiente.



4. Luego mueva la palanca del brazo para mover la tapa hacia abajo y asegúrese que cuando quede abajo sea firme.

5. Ahora encienda el producto girando el selector de velocidad para ir familiarizándose con cada velocidad. A continuación se explica que velocidad es recomendada para cada accesorio.

- Gancho de amasar: en la posición de velocidad (1,2,3) se utiliza para hacer la masa del pan, hojaldre o pasta.
- Cuchilla de mezclar: en la posición de velocidad (4,5,6,7,8) se utiliza para mezclar ingredientes de consistencia media a pesada como pastel, masa ligera (crepes), etc.
- Batidor de huevos: en la posición de velocidad (7,8) se utiliza para hacer cremas o claras de huevos.
- Pulsos cortos: estos son a velocidad máxima y duran lo que el cliente necesite, debe mantener el selector en la posición “P” o presione “P” la cantidad de veces necesarias. Se recomienda utilizar el producto hasta 5 minutos y luego dejar enfriarlo por 10 minutos.

6. Luego de realizar estas pruebas, debe girar el selector de velocidad a la posición “0”.

7. Luego presione la palanca del brazo giratorio, levante la tapa y retire el accesorio de mezcla.

1. Máquina de amasar

1.1 Funcionamiento de la amasadora

1. Lo primero es verificar que el enchufe esté desconectado.

2. Luego mueva la palanca del brazo giratorio y levante la parte superior hacia arriba hasta el tope (en ese momento sentirá un “clic” para asegurar este movimiento y verá que la palanca del brazo vuelve a su posición inicial.



3. Después coloque el accesorio adecuado para su propósito y asegúrese de que quede firmemente ajustado.

4. Por último agregue al recipiente todos los ingredientes.

PRECAUCIÓN: No llene el recipiente hasta el tope. La cantidad máxima es de 1,5Kg.

1.2 Guía de aplicaciones

1.2.1 Para mezclar o amasar la masa

1. Le recomendamos realizar una mezcla proporcional: harina y agua en una proporción de 5:3. Luego colocar esta mezcla y los ingredientes hasta una $\frac{3}{4}$ partes del recipiente.
2. Fijarse que no exceda la capacidad máxima de 1,5Kg del recipiente.
3. Debe utilizar el gancho de amasar o la cuchilla para mezcla.
4. Cuando utilice el accesorio de mezcla, gire el selector de velocidad por los primeros 30 seg. En la posición "1", luego de 30 seg. más en la posición "2" y por último en la posición "3" (no más de 5 minutos).
5. Recuerde de dejar enfriar por 10 minutos la máquina tras 5 minutos de uso.

1.2.2 Batir crema o claras de huevos

1. Primero coloque el accesorio de batidor de huevos y gire el selector de velocidad en "7 u 8" durante 3 a 5 minutos (según la cantidad y tamaño de los huevos) hasta que queden rígidos.
2. Solo se permite una cantidad de 12 claras de huevos.
3. Para batir la crema, primero debemos mezclar 250ml de crema a una velocidad alta de 3 a 5 minutos.
4. Cuando vaya colocando la leche en el recipiente tenga cuidado de no exceder la capacidad máxima.
5. Luego de los 5 minutos de uso, deje enfriar al producto 10 minutos.

1.2.3 Para realizar mezclas de batidos, cocteles u otros líquidos

1. Según la receta, mezcle los ingredientes en el recipiente y gire el selector de velocidad de acuerdo a su gusto de la posición "1 a la 8" por 3 a 5 minutos.
2. No exceda la capacidad máxima del recipiente.
3. Utilice la máquina de 3 a 5 minutos y luego deje enfriarla por 10 minutos.

1.3 Terminando para retirar el recipiente

1. Apague la máquina.
2. Desenchufe de la red eléctrica.

3. Mueva la palanca del brazo giratorio y deslice hacia arriba la tapa.
4. Gire el accesorio de mezcla en sentido anti-horario para retirarlo de la máquina.
5. También gire el recipiente con cuidado para retirarlo de la máquina.
6. Para retirar la masa del recipiente se puede ayudar con una espátula.
7. Para limpiar la máquina y los accesorios utilizados puede recurrir a la sección “Limpieza”.

Limpieza

1. Antes de proceder a limpiar el producto, debe asegurarse de que el selector de velocidad se encuentre en la posición “0” y que se haya desenchufado de la red eléctrica.
2. Una vez terminado de usar, deje enfriar la máquina por 10 minutos antes de comenzar la limpieza.
3. Para comenzar a limpiar la carcasa exterior puede utilizar un paño húmedo con detergente.
4. No se recomienda utilizar detergentes abrasivos o alcohol.
5. No sumerja la máquina en agua.
6. Ninguno de los accesorios son aptos para utilizarlos en el lavavajillas.
7. El recipiente se puede limpiar con agua tibia y detergente.

Contenido

1. Máquina de mezclar (1 unidad)
2. Reciente de mezcla (1 unidad)
3. Gancho para amasar “accesorio” (1 unidad)
4. Mezcladora “accesorio” (1 unidad)
5. Batidor de huevos “accesorio” (1 unidad)
6. Tapa del recipiente “accesorio” (1 unidad)
7. Manual de instrucciones (1 unidad)

Protección del medio ambiente

1. Cuide el medio ambiente y no deseche los productos eléctricos en la basura doméstica.

2. Cuando desee deshacerse de estos productos, hágalo en puntos de reciclaje autorizados.
3. Ayude a evitar la contaminación de la salud realizando estos pasos.
4. Contribuya al cuidado y reciclaje de los productos eléctricos.
5. Consulte el punto de reciclaje más cercano a usted.