

GADNIC

BATIDORA PLANETARIA **B52**



Manual de Usuario

BATIOOX

SERVITECH

Servicio Técnico Oficial Gadnic

www.servitech.com.ar

Tel: 011 5278 1149
serviciotecnico@servitech.com.ar

CONTENIDOS

Gracias por adquirir la batidora de cocina profesional!

Al seguir las instrucciones de este manual de usuario, verá lo fácil y rápido que es preparar comidas deliciosas.

Lea las advertencias, instrucciones de seguridad y de uso antes de usar el producto. Coloque siempre la batidora en una superficie plana y limpie el producto antes del primer uso y después de cada uso.

IMPORTANTE

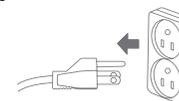


Para prevenir lesiones, lea detenidamente y comprenda el manual de usuario antes de usar el producto.

Medidas de seguridad importantes

Las siguientes instrucciones de seguridad sirven para preservar la seguridad del usuario. Lea detenidamente las instrucciones de seguridad y utilice el producto con cuidado.

Desconecte el cable de alimentación cuando no la esté utilizando



No introduzca los dedos, utensilios u otro objeto que no sean los aparatos suministrados en el bol para batir. Pueden ocurrir lesiones graves.



No utilice el producto cerca de niños.
* Pueden resultar lesionados.



No coloque ninguna parte del cuerpo de la batidora en el lavavajillas o agua demasiado caliente, a menos que se indique lo contrario. Esto puede dañar la batidora o sus partes.



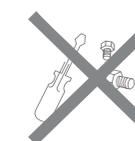
No utilice el producto en una superficie despareja.
* Puede ocasionar mal funcionamiento si el producto se cae.



No use productos de limpieza peligrosos para limpiar el producto;
* Pueden ocasionar el cambio de color del producto o un incendio.



No repare ni desmonte la base o altere el producto según sus preferencias.
* El producto no funcionará correctamente y puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.



No use agua en aerosol o aerosoles inflamables cerca del producto;
* Puede provocar una explosión o descarga eléctrica.



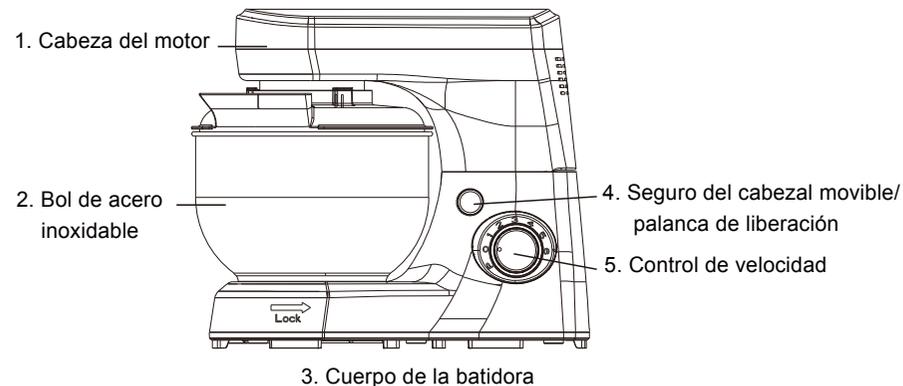
Medidas de seguridad importantes



Para prevenir lesiones o la muerte, siempre siga las siguientes instrucciones de seguridad cuando use su producto.

- Lea todas las instrucciones. Guarde estas instrucciones en caso de consultas futuras.
- Para prevenir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el motor o la base del producto en agua u otro líquido.
- Este producto no está pensado para ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso. En caso de que el producto lo usen niños o personas con limitaciones, o si es utilizado cerca de los mismos, se requiere una supervisión estricta.
- Desconecte el producto del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar las partes y antes de lavarlo.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Asegúrese de que el voltaje que se muestra en la placa de serie se corresponda con el de la batidora de pie. Puede encontrar la placa de serie en la parte inferior de bloque de motor.
- No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Contáctese con vendedor para inspección, reparación o cambio.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Melangechef puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
- No use el producto en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
- Asegúrese de gire la batidora APAGADO después de cada uso. Apague el producto y desconéctelo del tomacorrientes antes desmontar, cambio de accesorios o acercamiento a cualquier parte móvil.
- Mantenga manos y utensilios fuera del bol para batir cuando esté en uso para prevenir riesgos de daños graves a la batidora.
- No ponga en funcionamiento la batidora vacía.
- Nunca intente desarmar la batidora. Pueden ocurrir lesiones graves.
- No altere el producto de ninguna manera.
- No use el producto con un propósito que no sea el descripto en el manual de usuario.
- Para evitar el sobrecalentamiento del producto, debe utilizarlo por un tiempo limitado.
- No llene el bol para batir por sobre la capacidad máxima.
- Apague el producto antes de cambiar los accesorios o manipular las partes móviles.
- Mantenga el producto lejos de fuentes de calor.
- Si regala este producto incluya el manual de usuario.
- No nos hacemos responsables por daños ocasionados por uso inadecuado o por no seguir nuestras instrucciones de uso/de seguridad.

PARTES Y ACCESORIOS



6. Batidor plano

Para mezclas de normales a densas como pasteles, glaseados cremosos, caramelos, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada y puré de papas.
Nota: Accesorio no se puede poner en lavavajillas.



7. Gancho de amasar

Para mezclar y amasar masas de levadura: panes, bollos, pasteles de café y panecillos.
Nota: Accesorio no se puede poner en lavavajillas.



8. Batidor de varillas

Para mezclar los siguientes ingredientes: huevos, claras, crema de leche, merengue, bizcochuelos, pastel de ángel, mayonesa.



9. Conducto para verter

Acoplar al bol para agregar los ingredientes sin derramar y evitar que se salgan del mismo.

Especificaciones

Tipo	BATIDORA DE PIE
Modelo	MK-52
Potencia nominal	1200W
Peso neto	4.6 kg
Peso bruto	6.3 kg

Control de velocidad

Velocidad P –Pulse (velocidad rápida)	Para batido a alta velocidad mientras sostiene la perilla en esta posición.
Velocidad 0 – Detener	Detiene el funcionamiento ⚠ Siempre desconecte la batidora de la fuente de electricidad cuando la use.
Velocidad 1 – Agitar	Combina e inicia todos los tipos de batidos. Úsela para agregar harina, ingredientes líquidos o secos a la mezcla.
Velocidad 2 - Mezclar a velocidad lenta	Pequeño incremento en la velocidad para mezclas finas y que puedan causar salpicaduras.
Velocidad 3 – Mezclar	Para mezclas semidensas, manteca y hacer puré de papas.
Velocidad 4 – Batir	Para batir mezclas con galletas, azúcar, manteca y claras para hacer merengue.
Velocidad 5 - Batir a gran velocidad	Velocidad media para hacer cremas y merengues. Alta velocidad para hacer pasteles.
Velocidad 6 – Batido rápido	Para batir cremas, claras, glaseado, crema o claras de huevo.

⚠ Cuando mezcle una gran cantidad de ingredientes, no use la batidora en velocidad rápida por tiempos prolongados.

Instrucciones de uso

CÓMO USAR

⚠ Lave todas las partes excepto al cuerpo de la batidora antes del primer uso. (Lea la sección Limpieza y mantenimiento)

⚠ Antes usar la batidora, siempre colóquela sobre una superficie plana.

1 Utilice el largo necesario del cable de la base y conéctelo a un tomacorriente con toma a tierra.

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

- NO toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
- NO desconecte la conexión a tierra.
- NO use un adaptador o un alargador.

2 Mezcle primero la comida, como indica el proveedor, luego gire la Palanca de liberación del cabezal móvil (4) en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el Cabezal del Motor (1).

⚠ No llene el bol para batir hasta o por sobre la capacidad indicada.

3 Monte el bol de acero inoxidable (2) lleno de ingredientes, luego gire en sentido contrario a las agujas del reloj para asegurarlo en posición.

⚠ Si el bol se acopla de manera incorrecta puede ocasionar lesiones graves.

4 Monte el gancho para amasar (7), el batidor de varillas (8) o el batidor plano (6) en la toma de accesorios, luego gírelo para asegurarlo en posición.

⚠ Si los accesorios se acoplan de manera incorrecta pueden ocasionar lesiones graves.

5 Baje la cabeza de la Batidora de Pie (1) girando la palanca de seguro del cabezal móvil (4) en sentido contrario a las agujas del reloj.

⚠ La batidora no encenderá si el cabezal del motor no está debidamente asegurado.

6 Seleccione la velocidad deseada al girar el selector de velocidad (5).

⚠ Siempre desconecte la batidora de la fuente de electricidad cuando no la use.

Usos

BATIR LA MEZCLA O AMASARLA

1 Agregue harina y agua al bol a una proporción de 5:3. No agregue más de 1000g (2.2 lbs) de harina al mismo tiempo.

⚠ No llene el bol para batir hasta o por sobre la capacidad indicada.

2 Acople el bol para batir (2) a la base, monte el gancho de amasar (7) o el batidor plano (6) y asegure el cabezal del motor (1) en su sitio.

⚠ Si se acopla el bol para batir o cualquier accesorio de manera incorrecta puede ocasionar lesiones graves.

⚠ La batidora no encenderá si el cabezal del motor no está debidamente asegurado.

3 Use la batidora con la siguiente velocidad y duración

Primero **Velocidad 1 – Agitar** por 10 segundos,
Luego **Velocidad 2 – Mezclar a velocidad lenta** por 10 segundos,
Luego **Velocidad 3 – Mezclar** por 3 minutos.

BATIR CLARAS DE HUEVO O CREMA

1 Agregue claras de huevo de hasta 15 huevos de tamaño estándar, o 250 ml de crema fresca a la vez.

⚠ No llene el bol para batir hasta o por sobre la capacidad indicada.

2 Acople el bol para batir (2) a la base, monte el batidor de varillas (8) y asegure el cabezal del motor (1) en su sitio.

⚠ Si se acopla el bol para batir o cualquier accesorio de manera incorrecta puede ocasionar lesiones graves.

⚠ La batidora no encenderá si el cabezal del motor no está debidamente asegurado.

3 Use la batidora en **Velocidad 4, 5 o 6** por unos 5 minutos, ajústela de acuerdo a la cantidad de ingredientes usados, bata hasta lograr una consistencia firme y espumosa.

BATIR LICUADOS, COKCTAILS Y OTROS LÍQUIDOS

- 1** Agregue ingredientes al bol para batir.
- ⚠** No llene el bol para batir hasta o por sobre la capacidad indicada.
- 2** Acople el bol para batir (2) a la base, monte el batidor plano (6) y asegure el cabezal del motor (1) en su sitio.
 - ⚠** Si se acopla el bol para batir o cualquier accesorio de manera incorrecta puede ocasionar lesiones graves.
 - ?** La batidora no encenderá si el cabezal del motor no está debidamente asegurado.
- 3** Use la batidora en la velocidad indicada en la receta por 5 minutos.

Consejos para el batido

- ?** **Agregar ingredientes**
Siempre agregue ingredientes tan cerca del costado del bol como sea posible. No agregue directamente cuando la batidora esté funcionando, acople el conducto para verter (9) para facilitar la incorporación de ingredientes.
- ?** **Agregar nueces, pasas o frutas confitadas**
Por lo general, los ingredientes solidos deben agregarse en los últimos segundos del proceso de batido. La mezcla debe estar firme y bien mezclada antes de añadir ingredientes duros, para así prevenir que tales ingredientes se hundan y se peguen en el fondo creando una mezcla irregular.
- ?** **Mezcla de líquidos**
Las mezclas que contengan gran cantidad de ingredientes líquidos deben batirse a baja velocidad para prevenir salpicaduras. Incremente el la velocidad de batido solo cuando la mezcla se haya puesto más firme.
- ?** **Uso del conducto para verter**
Acople el conducto para verter (9) en el bol para facilitar el agregado de ingredientes, evitar derrames, y prevenir que los mismos salgan despedidos del bol.

Limpieza y mantenimiento

- !** Siga las siguientes instrucciones de limpieza antes del primer uso.
- ⚠** No coloque ninguna parte de la batidora en el lavavajillas a menos que se indique lo contrario en este manual de usuario.
- ⚠** Antes de lavar, asegúrese que el selector de velocidad (5) esté en la posición "0" y que el producto se encuentre desconectado del tomacorriente.
- !** Siempre permita que el producto se enfríe antes de lavarlo.

BATIDOR PLANO Y GANCHO DE AMASAR

- ⚠** Se puede coloque en el lavavajillas.
- 1** Gire el selector de velocidad (5) a "0" y desconecte la batidora del tomacorriente.
- 2** Desmonte el batidor plano o el gancho de amasar del cabezal del motor mediante giros en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - !** No deje los batidores en la toma de accesorios.
- 3** Lave las partes en agua con jabón, enjuague y seque de inmediato.

Cuerpo de la batidora de pie

- ⚠** NO coloque el cuerpo de la batidora en agua u otro líquido.
- 1** Desconecte la batidora del toma corrientes y permita que se enfríe antes de lavarla.
- 2** Limpie el cuerpo de la batidora con un pañuelo limpio, húmedo y suave. Puede usar un detergente suave. No use agua en abundancia

BOL PARA BATIR Y BATIDOR DE VARILLAS

- 1** Detenga la batidora y desconéctela del tomacorriente. Desmóntela del cuerpo de la batidora.
- 2** Lave las partes en agua con jabón, enjuague y seque. Puede usar el lavavajillas.

Localización y solución de problemas

- ?** **La batidora no funciona**
 - Verifique si se encuentra debidamente conectada al tomacorriente.
 - Verifique si el cabezal del motor se encuentra bien asegurado en su sitio.
 - Levante el cabezal del motor e instale de nuevo si es necesario.
- ?** **La batidora se detiene durante su uso**
 - Verifique a fuente de energía, siempre conecte la batidora a un tomacorriente con toma a tierra.
 - Verifique si el cabezal del motor se encuentra bien asegurado en su sitio.
 - El proceso de batido se detendrá cuando el selector de velocidad se encuentre en 0.
 - Verifique si el bol para batir esta sobrecargado. Desmonte el bol de la base y saque algunos ingredientes si es necesario.
 - La batidora de pie Melangechef está equipada con protección contra sobrecalentamiento. Su uso prolongado puede ocasionar que se sobrecaliente y se detenga automáticamente. Deje que la batidora se enfríe por 30 minutos antes de volver a encenderla.