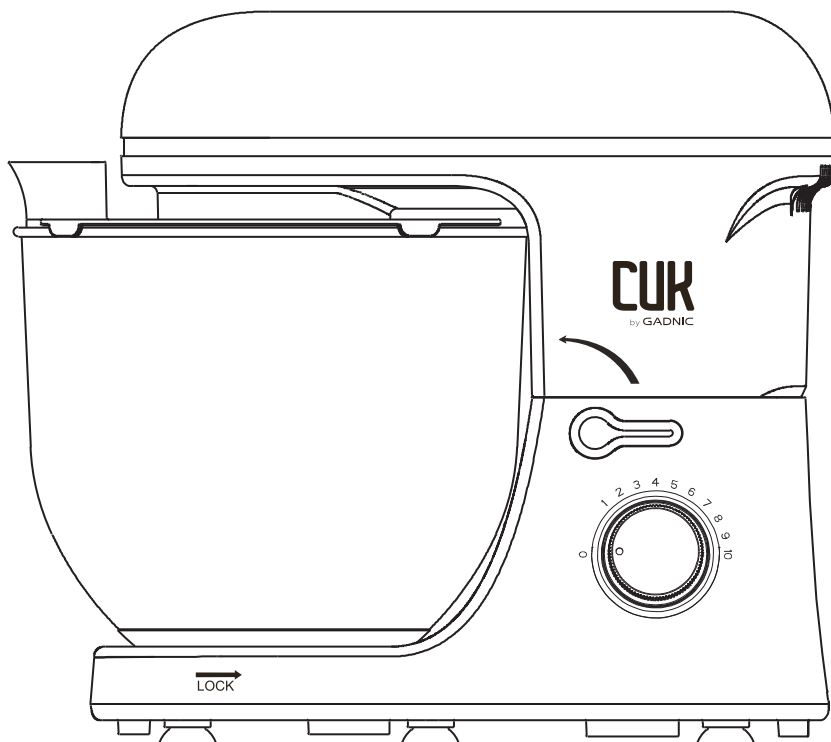


CUK
by GADNIC

BATIDORA PLANETARIA **B1400**

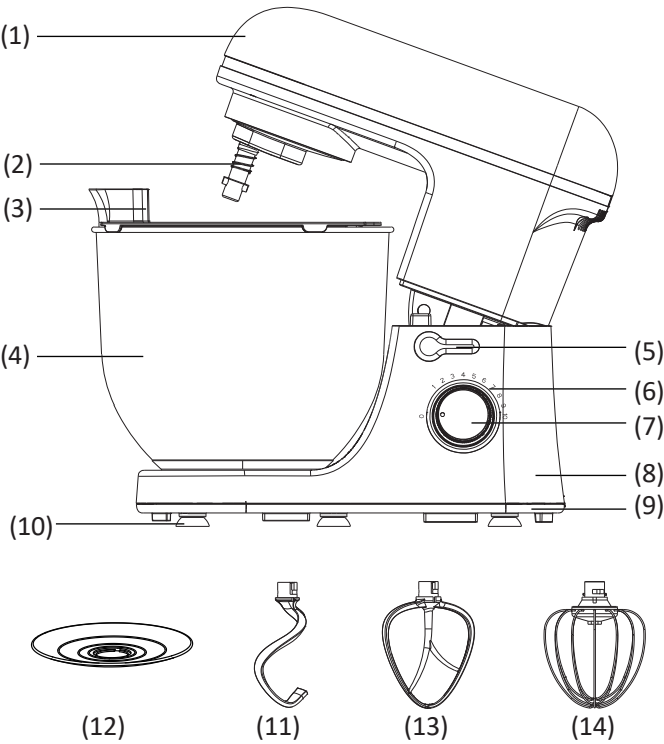


MANUAL DE USUARIO

BAT1004R

Antes de operar esta unidad, lea completamente las instrucciones.

Configuración



(Fig1)

1. Recinto superior	6. Nivel de velocidad	11. Cuchilla para masa
2. Conector de cuchilla	7. Perilla de velocidad	12. Guardapolvo
3. Cubierta del tazón	8. Perilla de bajada	13. Batidor de mezcla
4. Tazón mezclador	9. Cubierta inferior	14. Batidor de huevos
5. Perilla de subida	10. Almohadilla para pies	

(Fig2)

Antes del primer uso

- Todas las partes de la batidora de pie deben limpiarse a fondo antes de usarla por primera vez. (ver apartado: Limpieza).
- Saque la longitud necesaria de cable de la base y conecte el dispositivo a la red eléctrica.

Cómo usar

1. Primero mezcle los alimentos como indica el fabricante, luego levante la perilla (5) en sentido antihorario para abrir la cabeza de la carcasa.
2. Monte el recipiente agitador (4) lleno de ingredientes y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Inserte la cuchilla para amasar (11) o el batidor de huevos (14) o la cuchilla mezcladora (13) en el conector de la cuchilla y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Presione el cabezal de la carcasa (1) hacia abajo girando la perilla de elevación (5) en el sentido de las agujas del reloj.

Aplicación

Para mezclar o amasar la masa:

1. Se sugiere una proporción de harina y agua de 5:3.
2. Primero, en una velocidad 1 para mezclar por 10 segundos, luego velocidad 2 o 3 para mezclar por otros 10 segundos y por último velocidad 4, durante unos 3 minutos.
3. Cuando llene el recipiente de la batidora, asegúrese de que no se exceda la cantidad máxima.
4. La cantidad máxima de harina es de 1500g.
5. Se debe usar la cuchilla para amasar o el batidor para mezclar.
6. No utilizar más de 5 minutos seguidos cada vez. Luego dejar enfriar y volver a usar.

Bajar claras de huevo o crema para bajar:

1. Pasar de la velocidad 8 a la velocidad 10, batir las claras sin parar durante unos 5 minutos, según el tamaño de los huevos hasta que tenga una apariencia más rígida.
2. La cantidad máxima es de 20 claras de huevo.
3. Para la crema para batir, montar 250 ml de crema para bajar fresca a velocidad 8 a 10 durante unos 5 minutos.
4. Cuando llene el recipiente de la batidora con leche fresca, crema para bajar u otros ingredientes, asegúrese de no superar la cantidad máxima.
5. Se debe usar el batidor de huevos.
6. No utilizar más de 10 minutos de forma continua cada vez. Dejar enfriar y volver a usar.

5. Se debe usar el batidor de huevos.

Mezclar batidos, cócteles u otros líquidos:

1. Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de velocidad 1 a 7 durante unos 5 minutos.
2. No exceda la cantidad máxima para el recipiente de la batidora.
3. Se debe usar el batidor mezclador.
4. No utilizar más de 10 minutos de forma continua cada vez. Dejar enfriar y volver a usar.

Limpieza

1. Antes de limpiar, asegúrese de que la perilla del interruptor esté en la posición "0" y que el enchufe se haya desconectado del tomacorriente.
2. Después de su uso, permita que el dispositivo se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.
3. Para limpiar el exterior del dispositivo, utilice un paño húmedo y un detergente suave.
4. Para limpiar el dispositivo, nunca lo sumerja en agua.
5. La cubeta y los accesorios deben lavarse a mano. No utilice detergentes abrasivos. No use lavavajillas.

Instrucciones de instalación

Montaje del gancho amasador, batidor mezclador o batidor de huevos

- Antes de colocar los ganchos para amasar, la batidora y el batidor de huevos, asegúrese de que las cubiertas de seguridad de la batidora y el molinillo estén colocadas y que el cable de alimentación esté desconectado.
- Levante la perilla de elevación para mover el brazo giratorio hacia arriba.
- Inserte la cubierta antipolvo antes de ensamblar los ganchos de masa, el batidor de mezcla y el batidor de huevos, insértelos en el sentido de las agujas del reloj.



Accesorios estándar

- | | |
|---------------------------|------------|
| • Cuerpo principal | 1 conjunto |
| • tazón para mezclar | 1 pieza |
| • Cuchilla mezcladora | 1 conjunto |
| • Gancho para masas | 1 conjunto |
| • Batidor de huevos | 1 conjunto |
| • Guardapolvo | 1 pieza |
| • Manual de instrucciones | 1 pieza |

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar