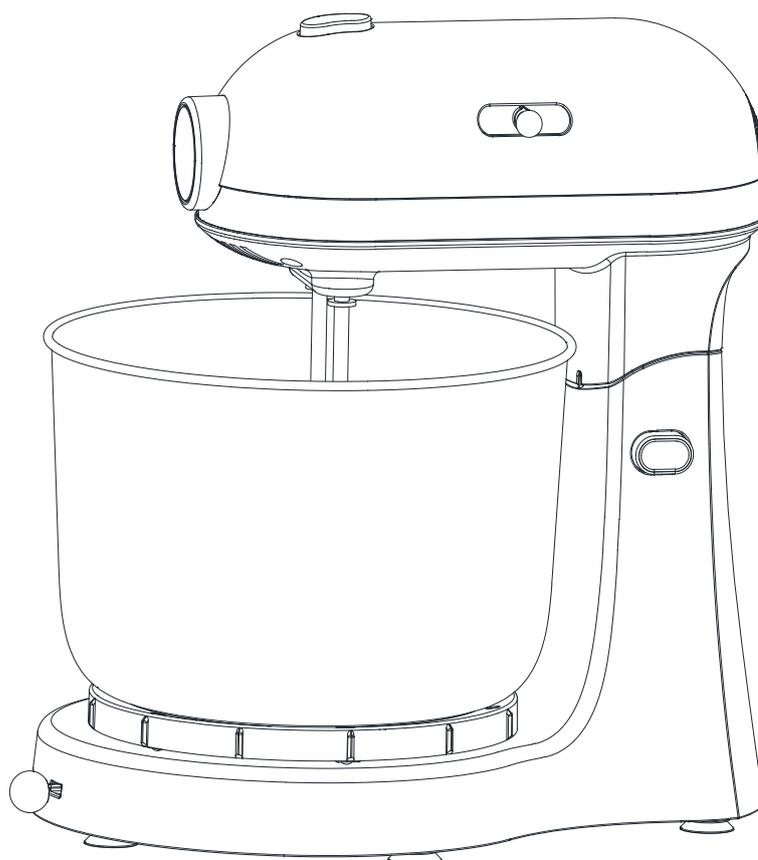


**CUK**  
by GADNIC

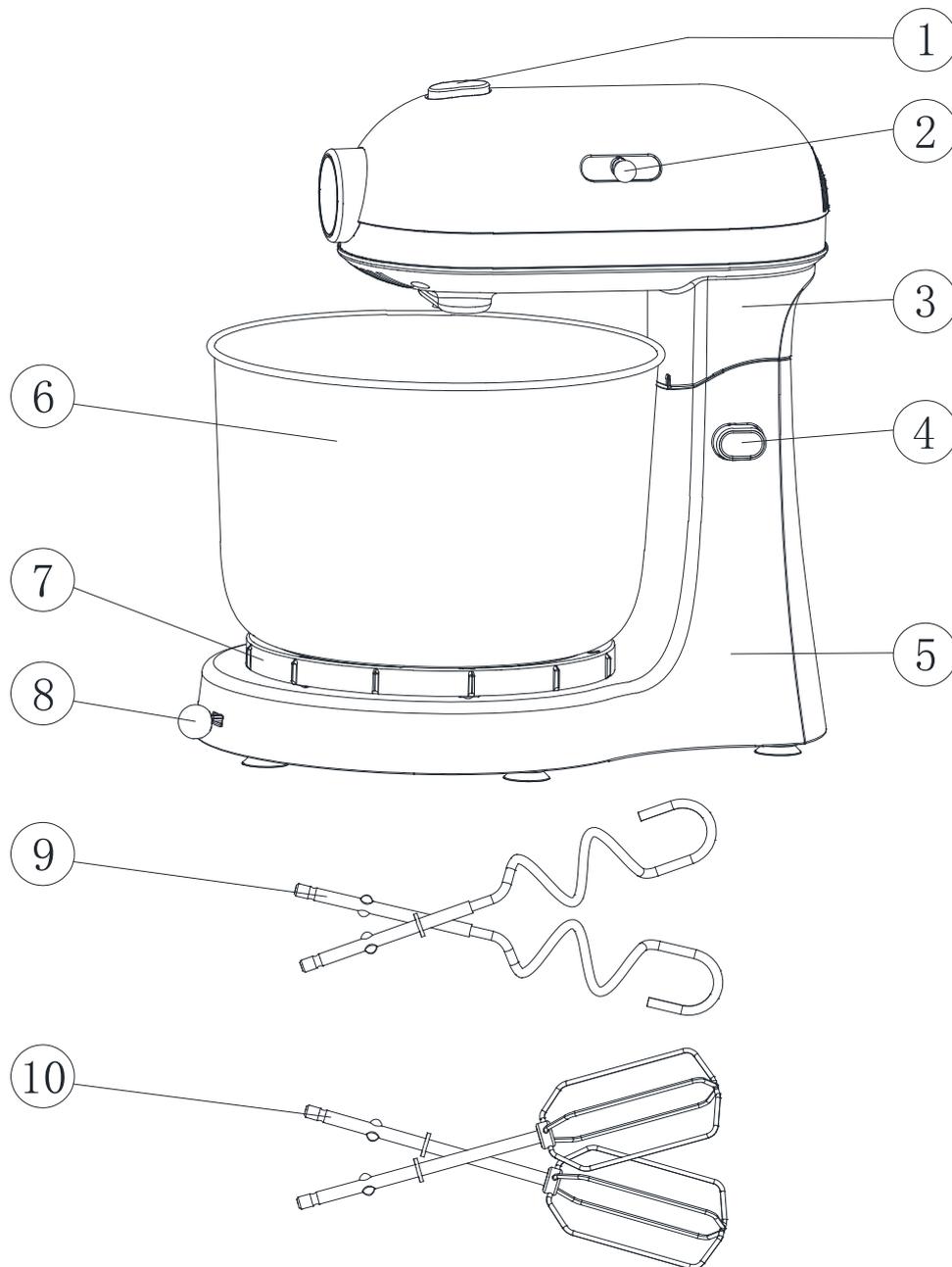
BATIDORA DE PIE  
**MIK5**



**MANUAL DE USUARIO**

**BATI005N**

## DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Botón de expulsión
2. Control de velocidad
3. Cabezal del motor
4. Botón de liberación de inclinación
5. Base principal
6. Tazón para mezclar
7. Placa giratoria
8. Palanca de cambio del tazón
9. Ganchos para masa
10. Batidores

1. Botón de expulsión
2. Control de velocidad
3. Cabezal del motor
4. Botón de liberación de inclinación
5. Base principal
6. Tazón para mezclar
7. Placa giratoria
8. Palanca de cambio del tazón
9. Ganchos para masa
10. Batidores

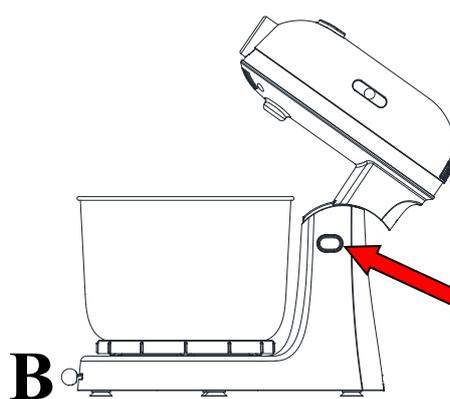
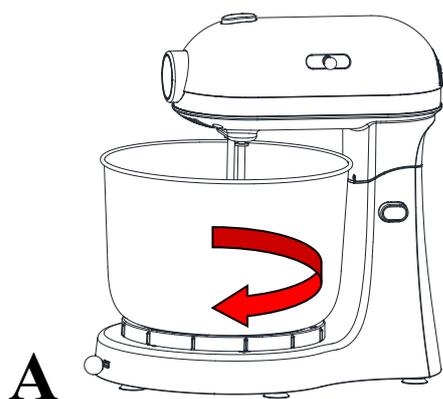
**\*NOTA:** Hay un batidor izquierdo y derecho y un gancho para masa. Deben insertarse en los ejes del batidor izquierdo y derecho respectivamente.

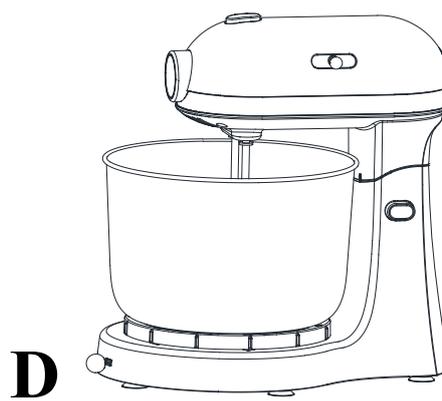
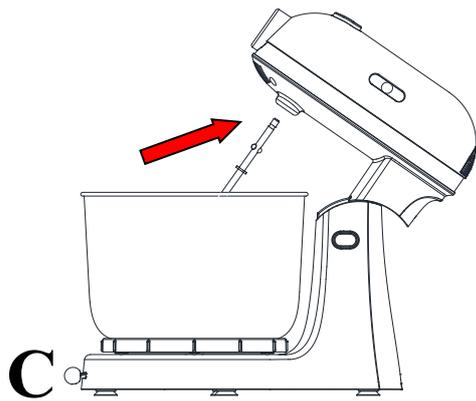
Asegúrese de que la batidora de uso diario y todos sus componentes estén limpios antes de ensamblarlos y usarlos.

## Ajuste de velocidad

Accesorios	Imagen	Ajuste de velocidad	Tiempo	Capacidad
Gancho para masa		1, 2, 3	30-60 segundos en velocidad 1, 1-2min a velocidad 2-3	500g de harina y 350ml de agua
Batidores		2-6	1-3min	Al menos la clara de huevo de 4 huevos

**ATENCIÓN:** Para evitar daños al aparato, los batidores y los ganchos para amasar NO deben usarse juntos.





## CONFIGURACIÓN DE SU BATIDORA

1. Coloque la base principal sobre una superficie limpia y estable.
2. Coloque el tazón para mezclar sobre la placa giratoria. Sostenga la placa giratoria en su lugar y gire el tazón para mezclar en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar (Imagen A).
3. Mantenga presionado el botón de liberación de inclinación y empuje el cabezal del motor hacia arriba. Suelte el botón para bloquearlo (Imagen B).
4. Inserte el batidor derecho e izquierdo según corresponda en el eje del batidor. Empuje el batidor hasta que encaje en su lugar (Imagen C).

NOTA: Los pares de batidores se deben usar juntos y no se deben mezclar con los ganchos para masa. Presione el botón de liberación de inclinación para empujar el cabezal del motor hacia abajo. ¡Su batidora diaria está lista para usar!

**ADVERTENCIA:** No coloque las manos ni los utensilios dentro del tazón para mezclar mientras el aparato esté encendido y los batidores estén en movimiento. Asegúrese de que la máquina esté APAGADA y desenchufada antes de continuar.

1. Asegúrese de que la batidora esté limpia y colocada sobre una superficie seca y estable antes de usarla.
2. Vierta los ingredientes en el tazón para mezclar y no lo llene más allá de su capacidad. Si la receta requiere harina, vierta agua y harina en el recipiente para mezclar antes de encender la batidora.
3. Asegúrese de que el control de velocidad esté desactivado o en "0" antes de enchufar la batidora.
4. Cambie el control de velocidad a la velocidad requerida: 1-6. Consulte la Guía de configuración de velocidad cuando decida qué velocidad es adecuada para su receta.

Su batidora con base funciona mejor en cantidades pequeñas. Demasiada mezcla afectará negativamente el rendimiento de la batidora.

Ciertas masas y rebozados pueden atascarse contra los lados o enredarse alrededor de los batidores. Use la palanca de cambio del tazón para ayudar a resolver este problema.

El tazón para mezclar está diseñado específicamente para este producto. No intente utilizar otro recipiente para mezclar.

Hay un batidor izquierdo y derecho y un gancho para masa. Deben insertarse en los ejes del batidor izquierdo y derecho respectivamente.

No utilice la batidora en ningún ajuste durante más de 3 minutos seguidos, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje que el motor se enfríe entre usos consecutivos.

Su batidora solo debe usarse para mezclar ingredientes blandos como harina, crema, huevos o líquidos cremosos. Para evitar dañar su batidora, no intente mezclar ingredientes duros.

### **BATIDORES**

USO: Usar únicamente para líquidos. Ideal para salsas, cremas y merengues, o cualquier otra mezcla líquida. Algunas recetas pueden requerir que comience a mezclar con batidores y luego cambie a ganchos para masa una vez que se agreguen los ingredientes secos.

### **GANCHOS PARA MASA**

USO: Usar para mezclas no líquidas. Ideal para mantequillas, rebozados, masas, glaseados, puré de papas y mousse o cualquier otra mezcla no líquida. Algunas recetas pueden requerir que comience a mezclar con batidores y luego cambie a ganchos para masa una vez que se agreguen los ingredientes secos.

Limpie bien su batidora antes de usarla. Asegúrese de poner su batidora en el ajuste "0" o (APAGADO) antes de desenchufarla y limpiarla. Tanto el tazón para mezclar como los batidores son aptos para lavavajillas. Después de cada uso, la batidora debe limpiarse adecuadamente.

**ADVERTENCIA:** No sumerja el motor en agua ni en ningún líquido. La base principal no es apta para lavavajillas.

### **DESMONTAJE Y LIMPIEZA**

1. Gire la batidora a la configuración "0" (apagado) antes de desenchufarla y limpiarla.
2. Incline la cabeza del motor hacia arriba y presione el botón de expulsión para quitar los batidores.
3. Gire el tazón para mezclar en sentido antihorario hasta que se separe de la base principal.
4. Lave tanto el tazón para mezclar como los batidores en agua jabonosa tibia.
5. Limpie la base principal con un paño de cocina húmedo.

BATIDORA: 220-2240V 50/60Hz 300W

**SERVITECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC  
[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)  
[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)