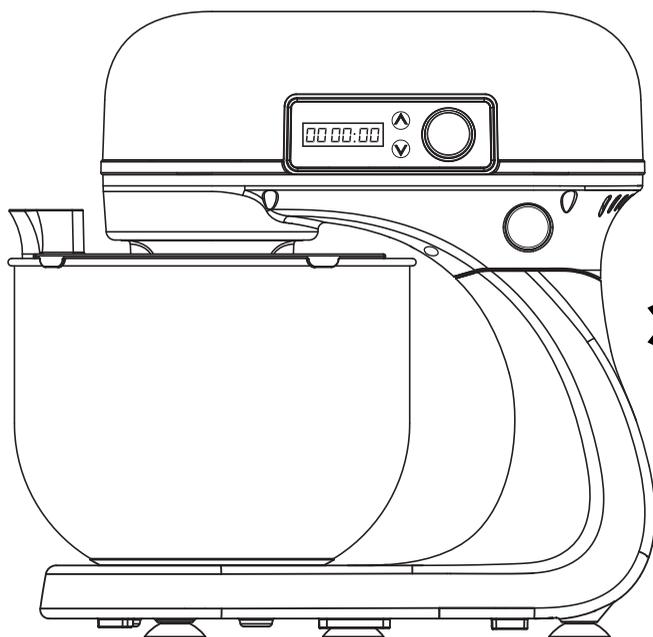


CUK
by GADNIC

BATIDORA
PLANETARIA



MANUAL DE USUARIO

BATI006V

Introducción

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el manual de instrucciones y, en particular, las instrucciones de seguridad. Encontrará una serie de informaciones importantes y útiles que deben ser comprendidas y respetadas por todos los usuarios del aparato. Guarde la guía en un lugar seguro y asegúrese de adjuntarla al aparato si lo entrega a otro usuario.

Uso adecuado

El aparato sólo puede utilizarse para amasar o mezclar alimentos como masas, mousses, cremas o claras de huevo.

El aparato no es adecuado para uso comercial o industrial.

Este producto es sólo para uso en interiores - ¡no lo utilice al aire libre!

Tenga en cuenta que no nos hacemos responsables en caso de uso inadecuado:

- No modifique el aparato sin el consentimiento del fabricante.
- No utilice piezas de repuesto o accesorios que no hayan sido suministrados o aprobados por el fabricante.
- Preste atención a toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente a las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede causar daños personales o materiales.

- No exponga el aparato a condiciones extremas.

Debe evitarse lo siguiente:

- Niveles elevados de humedad
- Temperaturas extremadamente altas o bajas
- Luz solar directa
- Llamas directas al equipo

Información de seguridad

Existe un riesgo de lesiones debido a una manipulación inadecuada.

- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Por lo tanto, mantenga el embalaje de plástico fuera del alcance de los niños.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez y después de cada uso, compruebe si el cable de alimentación está dañado.
- Si está dañado, NO utilice el aparato. Póngase en contacto con el Centro de Servicios para que le asesoren y reparen el aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no suponga un peligro de tropiezo. No permita que el cable de conexión quede atrapado o aplastado.
- No utilice el aparato si parece que la máquina o el cable de alimentación están dañados.
- Hay tensiones peligrosas en el interior del aparato. No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- Para desconectar completamente el aparato de la red eléctrica, retire el enchufe de la toma de corriente. Retire siempre el enchufe con la clavija, nunca tirando del cable.
- Asegúrese de que un taller especializado repare inmediatamente un aparato defectuoso. Para reducir los riesgos: si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser sustituido por una persona con la misma cualificación.
- NO TOQUE las partes móviles. Mantenga el pelo, la ropa, las manos, los cubiertos, las cucharas para mezclar o elementos similares alejados del aparato durante su funcionamiento para evitar lesiones o daños materiales.
- El aparato debe estar apagado y desconectado de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios que se mueven durante el funcionamiento.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que el accesorio está correctamente colocado y firmemente asentado.
- En cuanto encienda el aparato, el eje de transmisión girará. Durante el funcionamiento, no introduzca la mano en la zona del eje de transmisión.

¡AVISO!

- Coloque el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- No utilice un cable alargador.
- No coloque nunca el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcarse y caer.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica después de cada uso, antes de limpiarlo y durante los periodos en los que el aparato quede desatendido.
- Desenrolle completamente el cable cuando utilice el aparato.

- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con objetos o superficies calientes (por ejemplo, una placa de cocina).
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con líquidos.
- No sumerja nunca el aparato en líquidos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños (cuchara, rascador de masa o elementos similares) en el tazón de mezcla durante el funcionamiento.
- No desbloquee el brazo basculante cuando la batidora esté en funcionamiento.
- Existe riesgo de quemaduras si el aparato se utiliza con alimentos que estén a más de 60°C. No llene el tazón de la batidora con alimentos calientes.

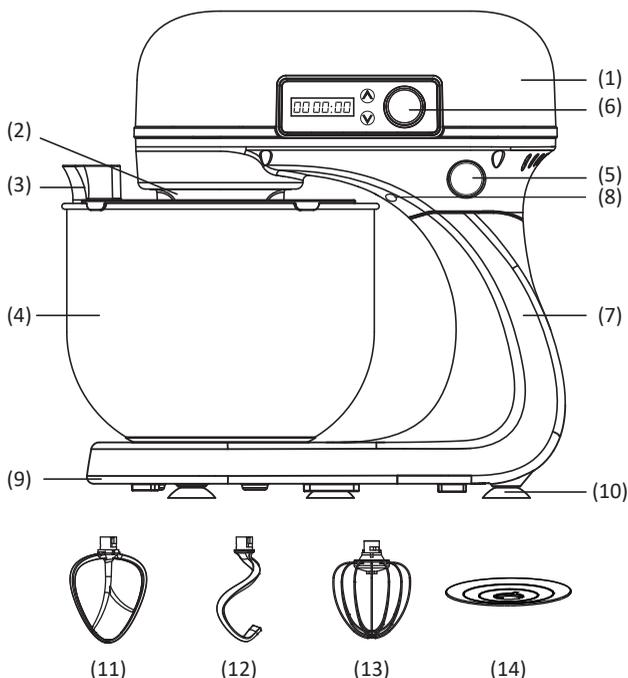
Tiempo de funcionamiento

Existe un riesgo de sobrecalentamiento debido a un funcionamiento excesivo.

- Tiempo máximo de funcionamiento continuo: aprox. 15 minutos.
- Después de 15 minutos de funcionamiento, deje que se enfríe completamente antes de volver a utilizarlo.

Contenido del paquete

- Riesgo de asfixia y atragantamiento por ingestión o inhalación de piezas pequeñas o del envoltorio de plástico.
- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los niños.
- Por favor, compruebe su compra para asegurarse de que todos los artículos están incluidos.
- Los siguientes artículos se suministran con su producto:
 - Batidora de pie
 - 1 Recipiente para mezclar
 - 1 Batidor plano
 - 1 Gancho para amasar
 - 1 Batidor de huevos
 - 1 Cubierta contra salpicaduras con orificio de llenado
 - Instrucciones de uso



(1) Tapa superior	(6) Interruptor	(11) Batidor plano
(2) Conector de accesorios	(7) Cuerpo de la máquina	(12) Gancho para masa
(3) Tapa de salpicaduras con orificio de llenado	(8) Lámpara	(13) Batidor de huevos
(4) Tazón de mezcla	(9) Base	(14) Cubierta para el polvo
(5) Botón	(10) Pies antideslizantes	

Utilizar el aparato por primera vez

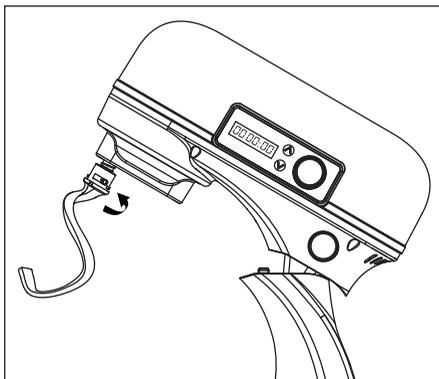
- Retire el material de embalaje y todos los envoltorios de protección.
- Limpie bien los accesorios y el aparato antes de utilizarlo por primera vez (véase la página 1)
- Después de la limpieza, seque bien los accesorios antes de encender el aparato por primera vez.
- Conecte el aparato sólo a una toma de corriente correctamente instalada que cumpla con las especificaciones técnicas de este aparato.
- Coloque el aparato en la posición "0" y pulse el botón para elevar el brazo basculante.

- Coloque el vaso en el soporte de la base y gírelo todo lo que pueda en la dirección indicada por la flecha LOCK para bloquearlo.

Operación

¿Cómo empezar?:

1. Coloque el gancho de amasar (12) , el batidor (13) o la batidora (11) en la máquina y, a continuación, introduzca el tazón de mezcla (4).
2. Coloque la protección contra salpicaduras (3) en el tazón.
3. Introduzca los ingredientes en el tazón. Tenga cuidado de no llenar demasiado el vaso.
4. Pulse el botón (5) y baje el brazo basculante. Asegúrese de que está encajado en la parte inferior de la carcasa.
5. Presione el botón del interruptor durante 3 segundos hasta que la luz deje de parpadear.



Mezclar y amasar

Utilice el gancho de amasar o el batidor para amasar la masa.

- La mejor mezcla para amasar es una proporción de 5 partes de harina por 3 de agua. La cantidad máxima de harina es de 1500g.
- Cuando llene el bol de amasado, asegúrese de no superar la cantidad máxima.
- Utilice el gancho de amasar o el batidor para mezclar.
- Si utiliza el gancho de amasar o el batidor, cambie a la posición de velocidad 1 durante al menos 30 segundos, seguidos de al menos 30 segundos en la posición de velocidad 2 y, finalmente, en la posición de velocidad 3 durante un máximo de 5 minutos.

No lo haga funcionar durante más de 15 minutos. Si es necesario más tiempo, espere a que el aparato se enfríe completamente después de apagarlo y vuelva a utilizarlo.

Batir los huevos

Para batir los huevos (enteros, yemas o claras), utilice el batidor.

- Utilice la velocidad 11 o 12 y bata la clara de huevo continuamente durante unos 3 a 5 minutos hasta que esté a punto de nieve.

No batir las claras de más de 12 huevos a la vez.

No utilice el aparato durante más de 15 minutos. Si es necesario más tiempo, espere a que el aparato se enfríe completamente después de apagarlo y vuelva a utilizarlo.

Nata para montar

Para montar la nata, utilice el batidor. Utilice nata fresca.

- Para la nata montada, utilice la velocidad 11 o 12 y bata durante unos 3 a 5 minutos. Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima al añadir leche fresca, nata u otros ingredientes al recipiente.

- No lo haga funcionar durante más de 15 minutos. Si es necesario más tiempo, espere a que el aparato se enfríe completamente después de apagarlo y vuelva a utilizarlo.

Mezclar batidos, cócteles u otros líquidos

Para mezclar batidos, cócteles y otros líquidos, utilice el batidor.

- Mezcle los ingredientes según la receta deseada durante unos 3 a 5 minutos a una velocidad de 1 a 12.

No superar el volumen máximo de en el vaso de mezcla.

No utilice el aparato durante más de 15 minutos. Si es necesario más tiempo, espere a que el aparato se enfríe completamente después de apagarlo y vuelva a utilizarlo.

Fin de la operación

1. Apague el aparato.
2. Desconecte el enchufe de la red.
3. Pulse el botón para levantar el brazo.
4. Retire el utensilio de mezcla. Para soltar el utensilio, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Gire el vaso mezclador ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
6. Cuando la masa esté lista, utilice una espátula para sacarla del vaso de mezcla.
7. Limpie las piezas utilizadas como se describe en el apartado "Limpieza"

Limpieza

- Antes de la limpieza, gire el mando de control a la posición de velocidad "0" y retire el enchufe.
- Antes de la limpieza, retire todos los accesorios.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de retirar los accesorios y limpiarlo.
- No utilice un cepillo de alambre, un estropajo o productos de limpieza abrasivos.
- Limpie únicamente la carcasa externa del aparato, utilizando un paño húmedo con una pequeña cantidad de jabón. Seque con un paño.
- La batidora, el batidor de huevos y el gancho para amasar pueden limpiarse con agua caliente y jabón.
- No utilice productos para fregar. No lo introduzca en el lavavajillas.

Eliminación de aparatos viejos

(Aplicable en la Unión Europea y otros estados europeos con sistemas de recogida selectiva de materiales reciclables)



Si el aparato ya no se puede utilizar, el consumidor está obligado por ley a eliminarlo por separado de la basura doméstica, por ejemplo, en un punto de recogida de las autoridades locales o del distrito. Esto garantiza que los aparatos viejos se reciclen correctamente y evita los efectos negativos sobre el medio ambiente. Por esta razón, los aparatos eléctricos están marcados con el símbolo anterior.

- Antes de la eliminación, corte el cable.

Especificaciones técnicas

Modelo:	BATI006V
Voltaje Nominal :	220v
Tipo de Protección: Clase:	Clase I (este aparato debe estar conectado a tierra)
Recipiente de la mezcla:	6 litros
Capacidad Máxima (harina):	1.5 kg

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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