

ALLIED



**Batidora Planetaria
AL-BP22**
Voltaje: 230V - 50Hz
Potencia: 1000W

ALLIED

**Batidora Planetaria
AL-BP22**



Manual de instrucciones

Lea todas las instrucciones antes de utilizar:



- 1. Perilla para levantar el brazo
- 2. Perilla de control de velocidad
- 3. Unidad principal
- 4. Pie de silicona
- 5. Tapa anti-salpicado

- 6. Batidor de alambre
- 7. Accesorio amasador
- 8. Accesorio mezclador
- 9. Bol
- 10. Espátula
- 11. Tapa superior

Importantes instrucciones de seguridad:

Para usar este electrodoméstico, por favor siga siempre las instrucciones contenidas en este manual:

- Lea todas las instrucciones
- Para evitar choque eléctrico, nunca coloque el cable o el enchufe de la unidad en agua u otro líquido.
- El uso por niños requiere supervisión de una persona adulta.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso, para cambiar accesorios y limpieza.
- Evite tocar las partes en movimiento.
- Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el servicio autorizado, para evitar riesgo de choque eléctrico.
- El uso de accesorios no autorizados puede producir daños al usuario.
- La unidad no debe ser usada a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la mesa de trabajo.
- Mantenga apartadas las manos de las cuchillas y partes móviles, mientras procesa los alimentos, para reducir el riesgo de heridas en las personas y/o daños en la unidad.

Ejemplos prácticos

Batir claras a nieve

8 huevos en el bols con el batidor/aireador a velocidad 6.



Batir crema

600g crema con el mezclador en el bols a velocidad 4.



Preparación de masa

700g harina

200g almendras picadas

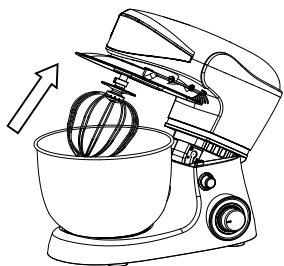
15g sal

28g manteca

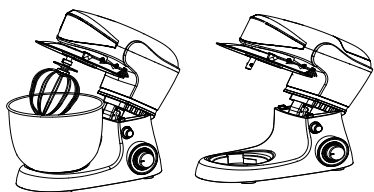
28g azúcar

aprox.500g agua (Temperatura 40+/-5°C.)





1. Apague la unidad girando la perilla a 0 cuando finalice el trabajo. Apague y desconecte de la red eléctrica antes de cambiar accesorios, cuando la deja aparte y cuando ya no la va a utilizar más.
2. Gire en sentido horario la perilla para levantar el brazo (1). Al mismo tiempo, levante el brazo basculante hasta que llegue a su posición final con un "click". El brazo (12) queda levantado.



1. Libere el accesorio girando en sentido horario.
2. Remueva el bols con la preparación, girando levemente en sentido antihorario.

¡IMPORTANTE!

La temperatura del agua que se agregue a la masa debe estar entre 40+/-5 °C durante el progreso de la preparación.

LIMPIEZA

Para limpiar la unidad, siga las siguientes instrucciones con suma atención:

- Desconecte la unidad de la red eléctrica y espere a que la unidad se enfríe.
- No vuelque agua, no sumerja y evite que entre agua a la unidad principal.
- Limpie la unidad con un paño húmedo. Puede añadir una pequeña cantidad de detergente o desengrasante, en caso de que la unidad esté muy sucia.
- No use estropajos, lana de acero ni ningún tipo de solvente fuerte o abrasivo para limpiar la unidad, ya que pueden dañar las superficies de forma permanente.
- Limpie y lave los accesorios y la unidad separadamente.
- Tenga cuidado al tocar cuchillas o partes filosas en el proceso de limpieza.
- ¡IMPORTANTE! Permita que la unidad se seque por completo antes de utilizar. No use la unidad si esta tiene humedad.
- Luego de lavar y secar la unidad, guarde los accesorios en sus bolsas y cubra la unidad con la bolsa para su protección.

Capacidad máxima del bols.

1000g harina y 600ml de agua.

- Antes de operar, siempre asegúrese que todas las piezas están firmemente colocadas en posición.
- No intente forzar el mecanismo que traba la tapa.
- Siempre opere la unidad con la tapa en su posición.
- Cuando mezcle no-líquidos, quite la parte central de la tapa.
- Apague y desconecte la unidad de la red eléctrica, para cambiar accesorios.
- Use el producto y coloque los accesorios adecuados, siguiendo las instrucciones de este manual únicamente.
- Apague la unidad, antes de cambiar accesorios o de acercar partes que puedan moverse durante el uso.
- La unidad no está diseñada para el uso por parte de niños u otras personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin supervisión por parte de una persona responsable.
- Los niños deberán ser supervisados para que no jueguen con la unidad.
- Para países de Europa:
- Esta unidad no deberá ser usada por niños. Mantenga la unidad y el cable fuera del alcance de los niños.
- La unidad puede ser usada por niños u otras personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o capacidad, si tienen supervisión y han tenido capacitación previa e instrucciones de forma de asegurar de que conozcan cabalmente los peligros que involucran el funcionamiento de la unidad.
- Siempre desconecte la unidad de la red eléctrica, si se deja desatendida o antes de cambiar accesorios, desarmar o limpiar.

Ajustes de Velocidad

Accesorios	Ajuste de velocidad	Tiempo	Capacidad
Accesorio amasador 	1 - 3	30 seg a 1 vel 3 -5 min a 3 vel	MÁXIMO 1000g harina 600ml agua
Mezclador de cremas 	2 - 4	5 - 7 min	Mezcla de masas livianas o cremas
Batidor / aireador 	5 - 6	5 - 7 min	Batir a nieve, mínimo 3 y máximo 15 huevos

Instrucciones de Operación

¡ATENCIÓN!

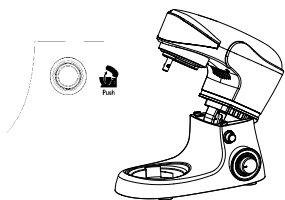
Opere la unidad únicamente cuando el accesorio esté colocado de acuerdo con la siguiente tabla y cuando esté en posición de funcionamiento.

¡Hay riesgo de daño físico por las partes giratorias!

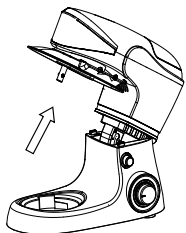
Mientras opera la batidora, mantenga los dedos lejos de las partes móviles.

Nunca cambie accesorios con la batidora conectada a la red eléctrica. Al apagar con la perilla de velocidades, la batidora continúa girando por un instante.

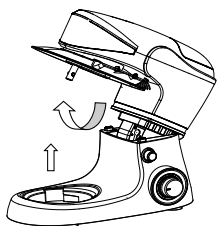
Cómo usar el amasador, mezclador y batidor



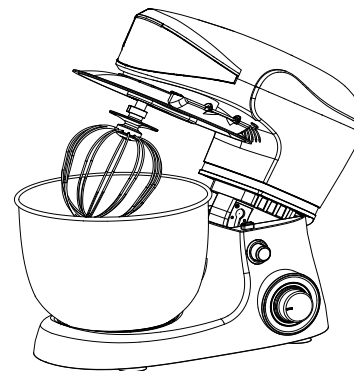
Gire la perilla(1) en sentido horario. Al mismo tiempo levante el brazo (12) con la mano de forma que quede en su posición abierta con un “click”. El brazo basculante (12) queda abierto.



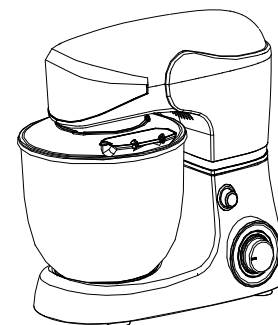
Coloque la tapa anti salpicado del bol (6) en el brazo(12) y gírelo suavemente en el sentido de las agujas del reloj, hasta asegurarlo en su posición.



1. Coloque los alimentos en el bols(10).
2. Coloque el bols(10) en la cavidad de la unidad principal(3).
3. Gire el bols(10) levemente en sentido horario, hasta que quede en su posición.



1. Coloque la tapa anti salpicado(6) en el brazo (12) y verifique que quede en su posición.
2. Coloque el accesorio requerido (8 con 7, 6 o 9) en el eje de salida(5), que se encuentra en la parte inferior del brazo(12).
3. A. El accesorio amasador (9) se usa para masa pesada, carne picada u otras acciones exigentes de amasado.
B. El accesorio mezclador(8) se usa para masas livianas o cremosas.
C. El batidor de alambre(7) se usa para batir cremas o claras a nieve, etc.
4. Gire el accesorio, de manera que las guías del eje de salida se alineen con las cavidades del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo y gire en sentido antihorario hasta que quede en su posición fija. El accesorio debe quedar asegurado, confirme que no quede suelto y fácil de sacar o caer.



1. Baje el brazo basculante(12) hasta sentir el “click”. La tapa debe calzar herméticamente contra el bols(10), de otra manera es incorrecto. La unidad está pronta para su uso.
 2. Conecte la unidad a la red eléctrica y enciéndala. Gire la perilla de control de velocidad(2) a la velocidad 1(o cualquier velocidad), la luz indicadora del panel se iluminará.
 3. Seleccione la velocidad que desea con la perilla de velocidad, 1 es la más lenta y 6 es la velocidad más rápida.
- Vea las velocidades, tiempos y capacidades en la tabla a continuación.
4. Para remover o raspar dentro del bols, use la espátula, espere que el accesorio se detenga por completo. Use siempre la espátula, nunca use los dedos.