

ALLIED

ALLIED

Batidora con Bowl
AL-BCB05



**Batidora con Bowl
AL-BCB05**
Voltaje: 230V - 50Hz
Potencia: 200W

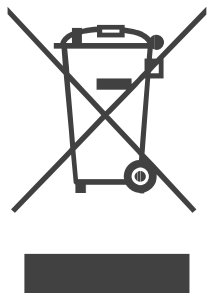


Manual de instrucciones

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

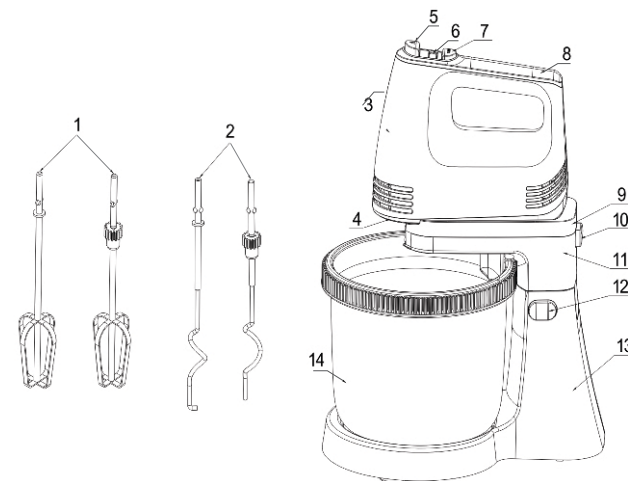
1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que la tensión de salida corresponda con la indicada en la etiqueta de clasificación de la batidora.
3. No opere la batidora con el cable o enchufe dañado, después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No deje la batidora desatendida mientras esté funcionando.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, mostrador o superficie caliente.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora en agua u otro líquido. Esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
7. Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la batidora.
8. Es necesaria una estrecha supervisión cuando su aparato se utiliza cerca de niños o personas enfermas.
9. No coloque un aparato sobre o cerca de un gas caliente o sobre un horno caliente.
10. Nunca expulse los batidores cuando el aparato esté en funcionamiento.
11. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
12. El aparato no se puede utilizar para picar hielo o mezclar sustancias duras y secas, de lo contrario, la cuchilla podría desafilarse.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. No lo use al aire libre.
15. Guarde estas instrucciones.



¡Tú puedes ayudar a proteger el medio ambiente! Recuerde respetar las normativas locales, entregue los aparatos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

PARTES DE LA BATIDORA

1. Batidores
2. Ganchos para amasar
3. Parte superior del cuerpo
4. Cuerpo inferior
5. Botón eyector
6. Selector de velocidad
7. Botón turbo
8. Cubierta de la manija
9. Base superior
10. Botón de liberación
11. Base inferior
12. Interruptor de base
13. Soporte
14. Bowl



USO DE SU MEZCLADORA DE MANO / PIE

Para el primer uso, limpiar los batidores, los ganchos para amasar y el bowl. Antes de ensamblar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente y que el selector de velocidad esté en la posición "0".

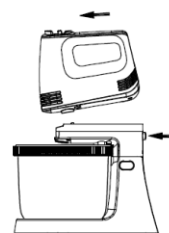


Fig. 1

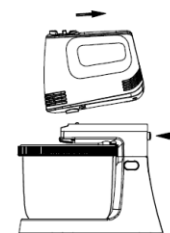


Fig. 2



Fig. 3

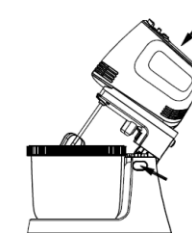


Fig. 4

1. Alinee el orificio debajo de la parte posterior de la batidora de mano con el tubérculo en la parte superior de la base, luego presione hacia abajo verticalmente con un poco de fuerza. Asegúrese de que esté correctamente ensamblado (Fig.1). Para quitar la batidora de mano, empuje la batidora de mano en la dirección indicada por la flecha (Fig.2). Mantenga el cabezal de la batidora en la posición de inclinación y presione el interruptor de la base (Fig. 3).

2. Elija los accesorios adecuados en función de la tarea a realizar y móntelos en su posición. Los batidores son para mezclar clara de huevo o mezclar otro líquido. Los ganchos para amasar son para masas más firmes.

Nota: Batidores y ganchos para amasar, el que tiene engranaje solo se puede insertar en la ranura con gráficos y el otro sólo se puede insertar en la otra ranura. Los dos batidores y dos ganchos de amasar no se pueden insertar al revés.

3. Coloque la comida que necesita licuar en un tazón, luego coloque el tazón en su lugar.
4. Baje el cabezal de la batidora y presione el interruptor de la base (Fig.4).
5. Asegúrese de que la unidad esté en la configuración 0, luego conéctela a la fuente de alimentación.
6. Marque el selector de velocidad al ajuste deseado y el aparato comenzará a funcionar. Hay 5 configuraciones y la velocidad alcanzará la máxima si se presiona el botón turbo en cualquier momento.

Advertencia: No coloque cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc., en el recipiente durante el funcionamiento.

7. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder los 5 minutos, luego descanse durante el tiempo apropiado hasta que su batidora de mano / base se enfríe entre dos ciclos consecutivos. Al amasar masa de levadura, sugerimos que el selector de velocidad esté primero a baja velocidad y luego use alta velocidad para lograr los mejores resultados.

Nota: Durante el funcionamiento, puede girar el recipiente con la mano para lograr los mejores resultados.

8. Cuando termine de mezclar, gire el selector de velocidad a la posición 0, desenchufe el cable del tomacorriente.
9. Si es necesario, puede raspar el exceso de partículas de comida de los batidores o ganchos de amasar, con una espátula.
10. Levante el cabezal de la batidora, sostenga los batidores / ganchos de amasar con una mano y presione el botón expulsor firmemente hacia abajo con la otra mano, retire los batidores / ganchos de amasar.

Nota: Retire los batidores / ganchos para amasar solo en el ajuste 0.

11. La batidora de mano se puede utilizar por separado sin la base en su posición.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Guarde estas instrucciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
Precaución: el mezclador no se puede sumergir en agua u otro líquido.
2. Limpie la superficie exterior del cabezal y la base con un paño húmedo y pule con un paño suave y seco.
3. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.
4. Sumerja el recipiente para mezclar, los batidores y los ganchos para masa en agua tibia y jabón para una limpieza completa. Luego enjuague con agua corriente y seque. Los batidores y los ganchos para amasar se pueden colocar en el lavavajillas.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a mezclar. Prepára estos ingredientes con anticipación.
2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos deteriorados en su receta, primero rompa los huevos en recipientes separados y luego agréguelos a la mezcla.
3. Incorpore los ingredientes secos solo hasta que estén combinados. Utilice siempre la velocidad baja.
4. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y la variación de su textura de un área a otra juegan un papel importante en el tiempo de mezcla requerido y los resultados obtenidos.
5. Empiece siempre a mezclar a menor velocidad. Aumente gradualmente a la velocidad recomendada como se indica en la receta.

Batir harina

Harina y agua

Método de uso: llene la mezcla de harina 430g y agua 500g en un tazón, activando el producto con el batidor instalado funcionando a velocidad más baja durante 30 segundos, luego funcionando a la velocidad más alta durante 3 minutos, la comida se puede mezclar bien.

Mezclar harina

Harina y agua

Método de uso: llene la mezcla de harina 875g y agua 630g en un tazón, activando el producto con los ganchos de amasar instalados funcionando a velocidad más baja durante 30 segundos, luego funcionando a velocidad máxima durante 4 minutos.

Observación: el volumen de la mezcla de alimentos no debe superar la altura del sinfín del gancho de amasar ni más que la altura de la hoja de metal de los batidores.