

SMARTLIFE



**BATIDORA PLANETARIA
SL-BP9043**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este producto es solo para uso doméstico.
Lea todas las instrucciones antes de usar.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben observarse siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

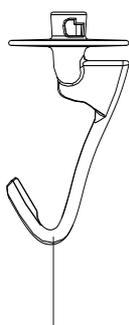
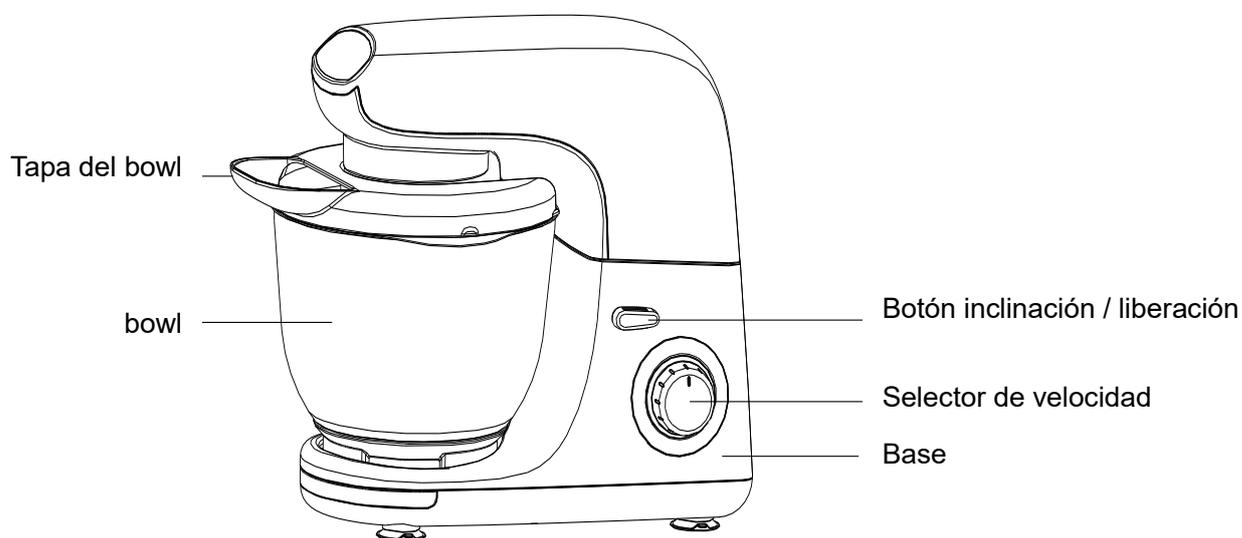
1. Lea todas las instrucciones.
2. Cerciórese de que la potencia de su tomacorriente se corresponde con la establecida en la etiqueta de especificaciones técnicas de la batidora.
3. No opere la batidora si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato falle, o se caiga o dañe en cualquier forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para ser examinado, reparado, o ajustado eléctrica o mecánicamente.
4. No deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
5. Es necesario un estricto control cuando el aparato sea usado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de colocarle o retirarle piezas, y también antes de su limpieza.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
8. Retire de la batidora los ganchos batidores paleta/de amasar/de globo antes de la limpieza.
9. No coloque la unidad sobre o cerca de una fuente de calor a gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
10. Siempre verifique que el control esté en OFF [apagado] antes de conectar el cable al tomacorriente. Para desconectar el aparato, primero ponga el control en OFF y después desenchufe el aparato.
11. Evite tocar piezas en movimiento.
12. Mantenga manos, ropa, espátulas y otros utensilios alejados de los ganchos batidores durante su funcionamiento, a fin de reducir el riesgo de lesión personal o de daño a la batidora.
13. Para prevenir el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el motor de la unidad en agua u otro líquido. Ello podría causar lesiones personales o daño al producto.
14. No utilice la batidora para otros fines que los propios del aparato.
15. El aparato podrá ser usado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia y conocimiento, siempre que hubieran recibido supervisión o instrucción referente al uso seguro del aparato y hubieran comprendido los peligros involucrados. No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deberán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

16. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.
17. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque una superficie caliente, incluyendo la cocina.
18. No utilice el aparato en exteriores.
19. Conserve estas instrucciones.

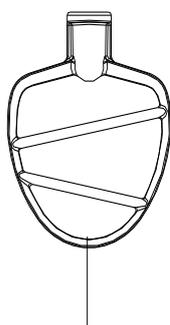
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU BATIDORA

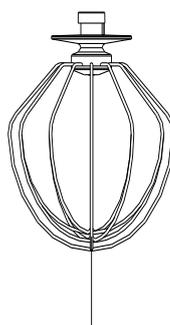
El producto puede estar sujeto a modificación sin previo aviso



Gancho amasador



Batidor de paleta



Batidor globo

ANTES DE USAR LA BATIDORA

Antes de armar la batidora, asegúrese de que el cable esté desenchufado del tomacorriente y de que el selector de velocidad esté en posición "Off" (apagado).

1. Haciendo girar el botón de inclinación/liberación 90° en sentido horario, el cabezal de la batidora se liberará automáticamente, pudiéndoselo levantar e inclinar levemente hacia atrás manualmente para trabarlo en esa posición inclinada.

2. Seleccione los accesorios deseados, que dependerán de la tarea de mezclado a realizarse: el batidor de paleta para mezclas normales a espesas, y el gancho amasador para mezclar y amasar masa leudada; el batidor globo o de alambre para mezclas que necesiten incorporar aire.

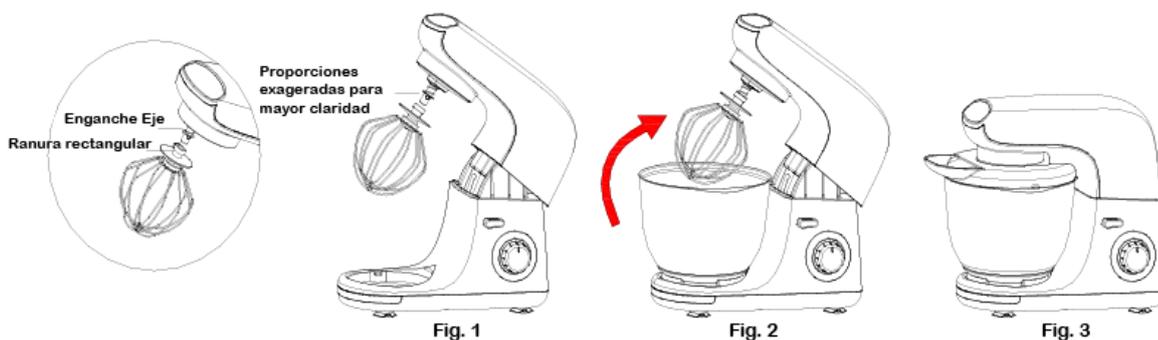
3. Conecte el batidor de paleta, gancho de amasar o batidor globo con el eje debajo del cabezal, alinee la ranura rectangular de estos accesorios con el enganche del eje para insertarlos (ver fig. 1) y después empújelos hacia arriba todo lo que sea posible, girándolos en sentido antihorario de manera sincronizada para dejarlos trabados en el enganche del eje. Al retirarlos, primero empuje hacia arriba el batidor/gancho de amasar/globo y gírelos en sentido horario en forma sincronizada, y luego tire de ellos para desengancharlos.

Nota: Asegúrese de que el batidor paleta/batidor amasador/batidor globo queden bien trabados en el eje, para evitar que se salgan durante el funcionamiento.

4. Coloque el bol en posición. Primeramente colóquelo sobre la base, luego gírelo en sentido horario hasta que quede trabado en posición (vea figura 2).

5. Para bajar el cabezal, primeramente presione el botón de inclinación/liberación e introduzca el batidor paleta/gancho amasador/batidor globo en el bol, presionando el cabezal directamente con la mano. Se escuchará un clic cuando el cabezal haya alcanzado la posición correcta.

6. No olvide asegurarse de que la tapa del bol esté colocada (vea figura 3).



UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

1. Asegúrese de que el selector de velocidad esté en posición “Off” (apagado) y entonces enchúfela al tomacorriente.

2. Lleve el selector de velocidad a la posición deseada. Hay 12 opciones.

Advertencia: No introduzca cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc. en el bol mientras la máquina esté en funcionamiento.

3. El tiempo máximo de funcionamiento por vez no debe exceder de 7 minutos, debiéndose permitir un período de reposo de 20 minutos entre dos ciclos consecutivos. Al amasar masa leudada, utilice velocidad baja para un batido lento, porque si se opta por alta velocidad se puede dañar la batidora.

Nota: durante el amasado, puede quedar un poco de harina adherida al interior del bol. En tal caso debe detener la marcha del aparato, retirar la tapa del bol y eliminar la harina de la cara interior del bol raspándola con una espátula, para obtener buenos resultados de amasado.

4. Durante el batido se pueden ir incorporando ingredientes según la tarea a llevar a cabo, por la abertura de la tapa del bol. Cuando la operación de mezclado haya finalizado, retorne el selector de velocidad a la posición “Off” y desenchufe el cable del tomacorriente.

5. Girando el botón de inclinación/liberación 90° en sentido horario, el cabezal de la batidora se elevará automáticamente y se trabará en posición inclinada.

6. Si fuera necesario, puede raspar el exceso de masa o mezcla de los ganchos batidores o amasadores con una espátula plástica.

7. Primeramente empuje hacia arriba el batidor/gancho de amasar/globo y gírelos en sentido horario en forma sincronizada, y luego tire de ellos para desengancharlos.

Advertencia: El selector de velocidad debe estar en posición “Off” (apagado) y el enchufe desconectado antes de retirar los referidos accesorios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Advertencia: La batidora no se puede sumergir en agua u otros líquidos.

2. Limpie la superficie exterior del cabezal y de la base con un paño húmedo y pule con un paño suave seco.

3. Limpie las partículas de mezcla que puedan haber quedado adheridas al cable.

4. Sumerja el bol, batidor paleta, espátula, gancho amasador y batidor globo en agua tibia jabonosa para una completa limpieza. Luego enjuague bajo chorro de agua y seque. También se pueden limpiar en máquina lavaplatos.

Advertencia: Cualquier otro servicio deberá ser realizado por un representante de servicio autorizado.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, por ej. manteca y huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a batir o amasar. Por lo tanto, sáquelos de la heladera con anticipación.

2. Al efecto de eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos deteriorados en su receta, rompa los huevos en un recipiente separado primero, y recién después agréguelos a la mezcla.

3. No bata en exceso. Cuide de batir o amasar los ingredientes solo durante el tiempo recomendado en su receta. Agregue los ingredientes secos solo hasta que se hayan mezclado. Siempre use para ello la velocidad menor.

4. Condiciones climáticas. El tiempo requerido de mezcla y los resultados que se obtengan dependerán de los cambios de temperatura estacionales, de la temperatura de los ingredientes y de las variantes en su textura según las distintas zonas.

5. Siempre comience el batido a baja velocidad. Vaya aumentándola gradualmente hasta las velocidades recomendadas en la receta.

RECETAS

	Ingredientes	Procedimiento
Pastas (gancho amasador)	500 gr. harina cernida	1) Mezclar en un bol grande harina cernida, huevos, azúcar blanco, levadura de hornear y sal. Incorpore la leche y manteca 2) Amase 0.5 min. a la velocidad más baja hasta que se hayan mezclado 3) Luego bata a la mayor velocidad durante 4.5 min.
	160 gr. leche	
	106 gr. azúcar blanco	
	2 huevos (108 gr.)	
	172 gr. manteca	
	2.1/2 cucharaditas de té (5 gr.) de polvo hornear doble acción	
	¾ cucharaditas sal (10grs)	
Torta (batidor de paleta)	414 gr. harina cernida	1) Mezclar juntos en un bol grande harina cernida, azúcar blanco, polvo de hornear y clara de huevo. Incorpore la leche y manteca 2) Amase 0.5 min. a la velocidad más baja hasta que se hayan mezclado 3) Luego bata a la mayor velocidad durante 4.5 min.
	472 gr. azúcar blanco	
	4 cucharaditas de té de polvo hornear doble acción	
	310 gr. leche	
	260 gr. manteca	
	60 gr. clara de huevo	
Claras a nieve (batidor globo)	4 huevos	1) Ponga las claras de huevo en un bol 2) Bata a alta velocidad

DESCARTE ECOLÓGICO DEL PRODUCTO



¡Ud. puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normas locales: entregue los aparatos eléctricos que ya no funcionen al centro apropiado de disposición de residuos.

SERVICIO TÉCNICO

ARGENTINA: Si necesita información o tiene un problema, contáctese con el Centro de Servicio Autorizado al 0800-122-SMLF (7653) o por email: soporte@smartlife.com.ar
URUGUAY: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976.
Para más información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

Origen China. 220-240 V ~ 50/60Hz; 800W.

SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. www.visuar.com.ar

En **Uruguay**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay. RUT N° 216175440017. www.visuar.com.uy

