

# SMARTLIFE



**BATIDORA DE MANO  
SL-HM1080**

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

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

**Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de usuario y consérvelo para futuras referencias. Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.**

## **MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Antes de usar este aparato eléctrico, deben observarse siempre las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- 1.** Lea todas las instrucciones.
- 2.** Antes de usar el aparato, verifique que la potencia del tomacorriente se corresponda con la señalada en la ficha técnica situada en la parte inferior del aparato.
- 3.** No opere el aparato en caso de cable dañado, funcionamiento defectuoso o cualquier otro tipo de daño.
- 4.** No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada o tocando una superficie caliente.
- 5.** No sumerja el cable ni el cuerpo de la batidora en agua, ya que esto podría ocasionar una descarga eléctrica.
- 6.** Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su agente autorizado o alguien de similar condición, con el fin de prevenir accidentes.
- 7.** Es necesario ejercer un estricto control cuando el aparato se use cerca de niños o personas con impedimentos.
- 8.** No coloque el aparato encima o cerca de un aparato a gas o eléctrico caliente o dentro de un horno caliente.
- 9.** Nunca expulse los ganchos batidores o amasadores cuando el aparato esté funcionando.
- 10.** No deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- 11.** Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- 12.** El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 13.** Retire los ganchos batidores de la batidora antes de lavarlos.
- 14.** Siempre verifique que el control esté en OFF [apagado] antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, primero gire el control a la posición OFF y después desenchufe el aparato del tomacorriente.

**15.** Evite tocar piezas en movimiento.

**16.** Mantenga manos, ropa, espátulas y otros utensilios alejados de los ganchos batidores funcionando, a fin de reducir el riesgo de causar lesiones personales o dañar la batidora.

**17.** El aparato podrá ser usado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con insuficiente experiencia y conocimiento, siempre que lo hagan bajo supervisión o hubieran recibido instrucción referente al uso seguro del aparato y comprendido los peligros involucrados. No permita 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.

**18.** Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**19.** Apague el aparato antes de cambiar accesorios o de manipular sus partes móviles.

**20.** Este aparato está diseñado para ser usado en hogares y similares aplicaciones, tales como:

– Áreas de cocina para el personal de comercios, oficinas y otros entornos laborales.

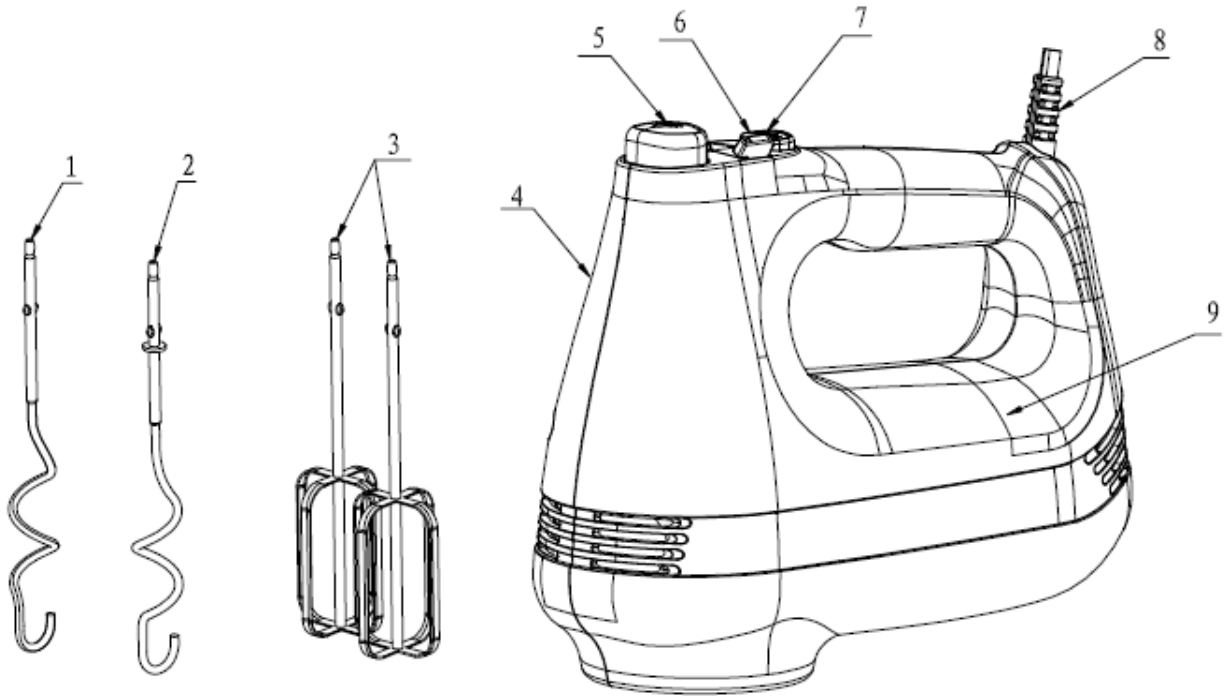
– Fincas rurales;

– Por clientes de hoteles, moteles y otras residencias similares;

– Casas de pensión y similares.

**21.** Conserve estas instrucciones.

## CONOZCA SU BATIDORA



1. Gancho para masa izquierdo
2. Gancho para masa derecho
3. Batidores
4. Cuerpo derecho
5. Botón expulsor
6. Selector de velocidad
7. Botón Turbo
8. Cable de alimentación
9. Cuerpo izquierdo

## ANTES DE USAR LA BATIDORA

Retire el embalaje y desarme las partes desmontables. Limpie los ganchos amasadores y batidores. Antes de armar la batidora, asegúrese de que el cable eléctrico esté desenchufado del tomacorriente y de que el selector de velocidad esté en la posición "0".

## EL USO DE SU BATIDORA

1. Inserte correctamente los ganchos batidores o amasadores en la batidora.

NOTA: Los ganchos batidores se pueden insertar en cualquiera de los orificios de inserción indistintamente, ya que ambos ganchos son idénticos. En cuanto a los ganchos amasadores, el que tiene el que tiene la arandela solo se puede insertar en el orificio mayor, en tanto que el otro solo se puede insertar en el orificio menor. Los dos ganchos amasadores no se pueden insertar al revés.

2. Asegúrese de que la unidad esté en la posición "0" antes de enchufarla en el tomacorriente.

3. Fije el selector de velocidad en la velocidad deseada. Puede elegir entre 5 velocidades. Al amasar con levadura, se sugiere fijar el selector de velocidad en la velocidad menor primero y luego a velocidades mayores, para obtener un mejor resultado. La batidora funcionará a la mayor velocidad cuando se presione el botón turbo. ADVERTENCIA: No introduzca cuchillos, cucharas, tenedores, etc. de metal en el bol mientras el aparato esté funcionando.

NOTA: No permita que el aparato entre en contacto con alimentos ácidos.

4. El tiempo máximo de funcionamiento por operación no deberá exceder de 4 minutos. Permita un período de reposo adecuado entre dos ciclos continuos.

NOTA: Durante el funcionamiento, usted puede hacer girar el bol a mano para lograr un mejor resultado.

5. Cuando la operación de batido haya finalizado, retorne el selector de velocidad a la posición "0" y desenchufe el cable del tomacorriente.

6. Si fuera necesario, puede desprender lo que hubiera quedado adherido a los ganchos batidores o amasadores con una espátula de goma o de madera.

7. Sostenga los ganchos batidores o amasadores con una mano y presione a fondo el botón expulsor con la otra mano para retirarlos.

### NOTA:

1) Retire los ganchos batidores o amasadores solo cuando el selector de velocidad esté en la posición "0".

2). Durante el funcionamiento, usted puede poner la batidora en posición vertical, pero deberá asegurarse de que el selector de velocidad esté en la posición "0".

## Receta (para la batidora): Bizcochuelo

Ingredientes:

Huevos: 4

Agua: 30 ml

Sal: 3 g

Azúcar blanca: 125 g

Harina: 150 g

Preparación:

Incorpore los huevos, el agua, la sal y el azúcar, y haga funcionar el aparato a velocidad máxima durante 3 minutos. Agregue luego la harina y mezcle a la velocidad menor durante 20 segundos.

## **Receta (utilizando los ganchos amasadores): Bollos cocidos al vapor**

Ingredientes:

Harina de alto gluten: 924 g

Agua: 665 g

Preparación:

Incorpore la harina y el agua, haga funcionar el aparato a la velocidad menor durante 30 segundos, y luego mezcle a la velocidad mayor durante 3 minutos y 30 segundos.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior del cabezal y de la base con un paño húmedo, puliendo luego con un paño suave seco.
3. Limpie las partículas de mezcla que puedan haber quedado adheridas al cable.
4. Lave los ganchos batidores y los ganchos amasadores con agua tibia jabonosa y páseles un paño seco. Los ganchos batidores y los ganchos amasadores se pueden lavar en máquina lavaplatos.

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

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

## **CONSEJOS CULINARIOS**

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 de huevo o huevos en malas condiciones en su preparación, 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.

## DESCARTE ECOLÓGICO DEL PRODUCTO



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!  
Recuerde respetar las normas locales: entregue los equipos eléctricos en desuso al centro de descarte apropiado.

### 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](mailto: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](http://www.smartlife.com.uy)

### ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERÍSTICAS

Origen: China. Voltaje nominal: 220-240V~; 50/60Hz. Potencia: 200W

# 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](http://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](http://www.visuar.com.uy)

