



ABRILA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA AMASADORA



Modelo: SIRENA

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner el aparato en funcionamiento y conserve estas instrucciones.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para el fin previsto.

No es adecuado para uso comercial. No lo utilice en exteriores (a menos que esté diseñado para ello). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (no lo sumerja nunca en líquidos) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Para limpiar o guardar el aparato, apáguelo y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable). Retire también los accesorios colocados cuando el aparato no esté en uso.

- No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o desenchúfelo de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable).

- Revise el aparato y el cable con regularidad para comprobar que no están dañados. No utilice el aparato si presenta daños.

- No intente reparar usted mismo el aparato. Para evitar riesgos, el cable dañado debe ser sustituido únicamente por una persona cualificada, utilizando un cable del mismo tipo.

- Utilice únicamente repuestos originales.

- Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas vulnerables

- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

Atención: No permita que los niños pequeños jueguen con el film plástico, ya que existe riesgo de asfixia.

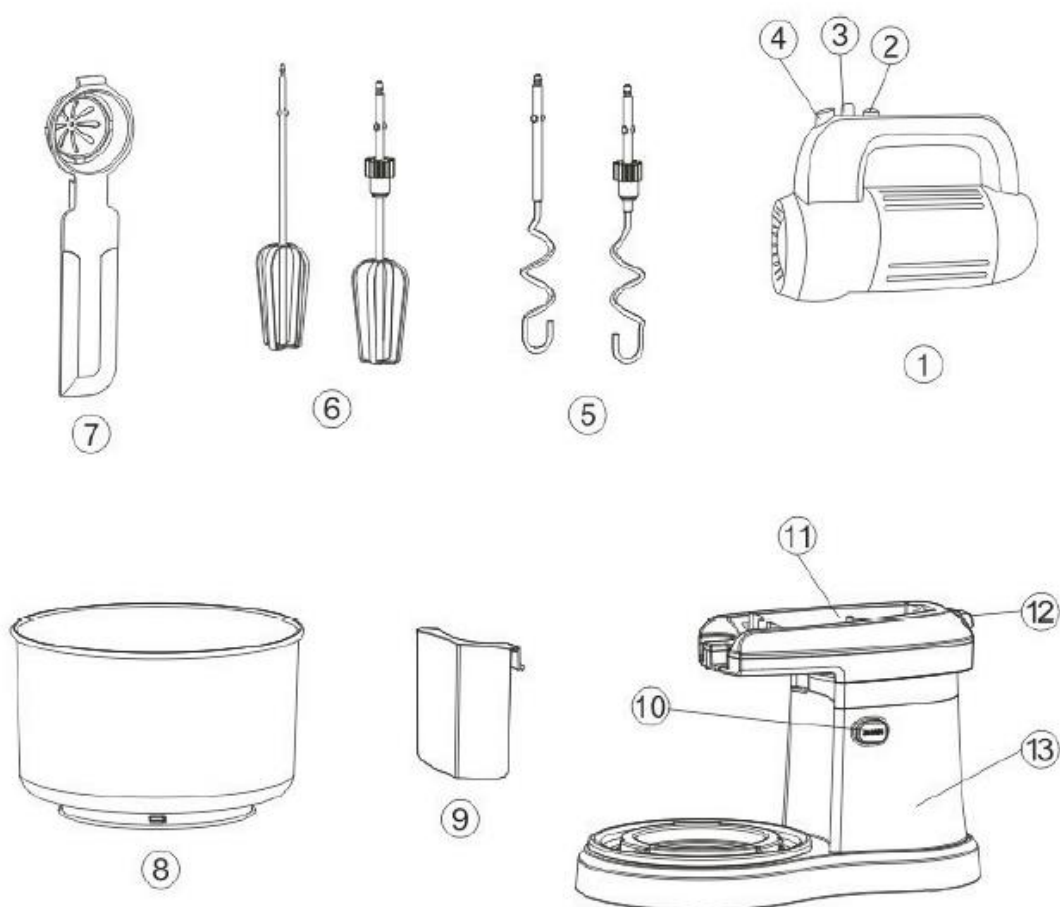
- Para proteger a los niños y a personas vulnerables de los peligros asociados a los aparatos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo solo se utilice bajo supervisión. Este aparato no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No manipule ni desactive ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca ningún objeto en los ganchos en rotación mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No conecte el enchufe del aparato a la red eléctrica sin haber instalado previamente todos los accesorios necesarios.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Cabezal de la batidora
2. Botón turbo
3. Selector de velocidad
4. Botón de expulsión
5. Ganchos para amasar
6. Varillas batidoras
7. Espátula
8. Bol de mezcla
9. Raspador de mezcla
10. Botón de liberación del soporte basculante
11. Soporte basculante para cabezal
12. Botón de liberación del cabezal
13. Base de la batidora



PREPARACIÓN PARA EL USO

Preparación de la batidora de mano

1. Inserte los ganchos para amasar o las varillas batidoras en el cabezal de la batidora. (Fig. 1)
2. Asegúrese de que los ganchos o las varillas queden correctamente encajados en su posición. (Fig. 2)
3. Los ganchos/varillas solo pueden retirarse cuando el selector de velocidad esté en la posición de apagado "0".

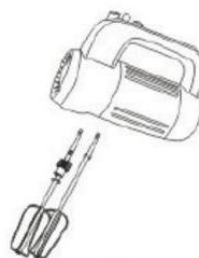


Fig. 1



Fig. 2

Preparación de la batidora de pie

((Colocación de la batidora sobre el soporte basculante))

1. Pulse el botón de liberación del soporte basculante y levántelo. Coloque el bol de mezcla sobre la base de la batidora. (Fig. 3, Fig. 4)
2. Coloque el raspador de mezcla en el interior del bol, encajándolo en el borde lateral para ayudar a dirigir los ingredientes hacia el centro durante el amasado. A continuación, pulse el botón de liberación y baje el soporte basculante. (Fig. 5, Fig. 6, Fig. 7)
3. Sujete el cabezal de la batidora y presiónelo hacia abajo sobre el soporte basculante hasta que quede correctamente bloqueado. (Fig. 8, Fig. 9)



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

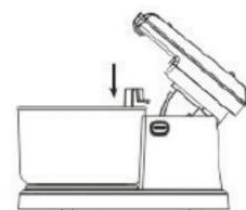


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

FUNCIONAMIENTO

Uso de la batidora de pie

1. Pulse el botón de liberación del soporte basculante y levántelo.
2. Coloque los ingredientes en el bol de mezcla y sitúe el bol sobre la base de la batidora.
3. Pulse el botón de liberación con una mano y, con la otra, baje el soporte/cabezal de la batidora.
4. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
5. Ajuste el selector de velocidad a la velocidad deseada (el primer punto en el cabezal corresponde a la velocidad más lenta).
Alinee el punto del lateral del selector con la velocidad correspondiente.
6. A medida que la mezcla se espese, aumente la velocidad.
7. Pulse el botón turbo para hacer funcionar el motor a la velocidad máxima.
El motor funcionará mientras mantenga pulsado el botón.
8. Una vez alcanzado el resultado de mezcla deseado, vuelva a colocar el selector en la posición de apagado "0" y levante el cabezal/soporte basculante.
9. Puede ser necesario raspar regularmente las paredes y el fondo del bol para facilitar el proceso de mezcla.
10. Para retirar los accesorios, asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición "0" y desenchufe la batidora. Sujete los ejes de los accesorios y pulse el botón de expulsión.



Consejos

11. Para batir mantequilla en mezclas de repostería, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente.
12. Para obtener mejores resultados con pequeñas cantidades, utilice la batidora de mano.
13. Las mezclas grandes o espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más prolongado.
14. Si desea preparar mezclas de mayor volumen, retire el cabezal de la batidora del soporte y mezcle utilizando un bol de tamaño adecuado.
15. Para volver a amasar masas de pan, retire la batidora del soporte y utilícela en modo manual.



RECOMENDACIONES

Tenga en cuenta que estas recomendaciones se aplican al utilizar la batidora con el soporte y el bol suministrado.

Si utiliza la batidora de mano sin el soporte, la velocidad seleccionada puede variar según el tamaño del bol (si no se utiliza el bol incluido), la cantidad, los ingredientes que se estén mezclando y la preferencia personal.

Aumente la velocidad gradualmente hasta llegar a las indicadas a continuación.

Tipo de alimento	Cantidad máxima recomendada	Velocidades recomendadas	Tiempos aproximados
Varillas batidoras			
Claros de huevo	6	4 – 5	2 -4 minutos
Nata	300ml	1 – 5	4 minutos
Mezclas para bizcochos “todo en uno”	400g	1 – 5	1½ - 2 minutos
Masa fluida	400ml	4 – 5	1 minuto
Mezclar grasa con harina / Añadir agua para masas de repostería	150g	1 – 2 1	4 minutos 1 minuto
Ganchos para masa			
Pan	350g	1 – 5	2 – 3 minutos
Masa fluida	400ml	4 – 5	1 minuto
Magdalenas / mezclas para muffins Batir mantequilla y azúcar	350g	4 – 5 4 – 5	1 minuto 1 minuto

RECETAS PARA LAS VARILLAS BATIDORAS

Bocaditos de coco

Rinde unas 30 unidades

- 2 claras de huevo (tamaño mediano)
 - 2 cucharadas de ralladura de limón
 - 2 cucharaditas de extracto de vainilla
 - 150 g de azúcar fino
 - 120 g de coco rallado deshidratado
 - 2 cucharaditas de maicena
1. Precaliente el horno a 150 °C.
 2. Coloque las claras en el bol de mezcla y bata a velocidad 5, añadiendo el azúcar gradualmente hasta que la mezcla espese (aprox. 3 minutos).
 3. Reduzca a velocidad 2, añada los ingredientes restantes y mezcle hasta integrar.
 4. Deposite cucharaditas de la mezcla sobre una bandeja de horno forrada con papel.
 5. Hornee durante 20 minutos, hasta que el exterior comience a dorarse ligeramente.

Mousse de chocolate “crema”

Para 4 porciones

- 250 ml de nata para montar
 - 2 cucharadas de cacao en polvo
 - 3 cucharadas de azúcar fino
1. Coloque todos los ingredientes en el bol de mezcla. Bata a velocidad 4 hasta que la mezcla espese y las varillas dejen un rastro en forma de cinta al levantarlas.
 2. Vierta la mezcla en vasos de servir y refrigere durante al menos 12 horas para que tome

Pan de plátano

Para 4 porciones

2 plátanos muy maduros	1 cucharadita de extracto de vainilla
315 g de harina común	½ cucharadita de bicarbonato de sodio
220 g de azúcar moreno	½ cucharadita de sal
125 ml de leche semidesnatada	½ cucharadita de canela molida
60 g de mantequilla sin sal, derretida	¼ cucharadita de nuez moscada molida
2 cucharaditas de levadura química	

1. Precaliente el horno a 160 °C.
2. Corte los plátanos en trozos pequeños y colóquelos en el bol. Añada el resto de los ingredientes y mezcle a velocidad 1. Cuando la masa empiece a formarse, aumente la velocidad. Mezcle hasta que todo esté bien integrado.
3. Pase la mezcla a un molde de bizcocho antiadherente (23 cm × 6 cm) y hornee durante 40–50 minutos. Estará listo cuando un palillo insertado en el centro salga limpio.
4. Retire del horno y deje reposar 10 minutos.
5. Desmolde sobre una rejilla y deje enfriar antes de servir.

RECETAS PARA LOS GANCHOS PARA MASA

Masa de pan blanco

10 ml de levadura seca (del tipo que requiere reconstitución)

5 ml de azúcar

250 ml de agua tibia

450 g de harina de fuerza (harina para pan)

5 ml de sal

15 g de manteca

1. Coloque la levadura seca junto con el azúcar y el agua en un bol de mezcla y deje reposar hasta que espume. La temperatura correcta del agua debe ser de 43 °C, lo cual puede lograrse mezclando un tercio de agua hirviendo con dos tercios de agua fría.
2. Añada los ingredientes restantes. Mezcle a velocidad baja hasta que la harina se incorpore, luego aumente la velocidad y amase durante aproximadamente 2–3 minutos, hasta obtener una masa suave y elástica. Cubra con film transparente ligeramente aceitado y deje levar la masa en un lugar cálido durante 45–60 minutos.
3. Con el cabezal de la batidora retirado del soporte y utilizando la batidora en modo manual, vuelva a amasar la masa a velocidad máxima durante 30–45 segundos, manteniendo los ganchos dentro de la mezcla.
4. Forme la masa en una hogaza o en panecillos y colóquela sobre bandejas de horno engrasadas. Cubra con film aceitado y deje reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.
5. Hornee en un horno precalentado a 230 °C durante 20–25 minutos (para una hogaza) o 10–15 minutos (para panecillos). Cuando esté listo, el pan debe sonar hueco al golpear suavemente la base.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte siempre el aparato, apáguelo y retire las varillas o los ganchos para masa antes de limpiarlo. No utilice productos abrasivos para limpiar ninguna de las piezas.

Cabezal de la batidora

Limpie con un paño húmedo y deje secar completamente.

No sumerja nunca el cabezal en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.

Soporte basculante / Base de la batidora

Limpie con un paño húmedo y deje secar completamente.

No sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Accesorios Varillas batidoras y Ganchos para amasar

Lávelos a mano.

Bol

No utilice cepillos metálicos, estropajos de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar la cal. Manténgalo alejado de fuentes de calor (placas de cocción, hornos, microondas). Apto para lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema

La batidora se detiene durante el funcionamiento.

Solución

Si por alguna razón se interrumpe la alimentación eléctrica y la batidora deja de funcionar, coloque el selector de velocidad en la posición de apagado "0", espere unos segundos y seleccione de nuevo la velocidad deseada. La batidora debería reanudar el funcionamiento de inmediato.

ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Para proteger el medio ambiente y favorecer el reciclaje de las materias primas utilizadas, se recomienda al consumidor entregar los aparatos fuera de uso en los puntos de recogida selectiva destinados a equipos eléctricos y electrónicos. El símbolo del contenedor tachado indica que este producto no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino que debe depositarse en un punto de recogida especializado para su correcto tratamiento y reciclaje.

Al deshacerse adecuadamente de este producto, ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una eliminación inadecuada. El reciclaje adecuado de los materiales de este producto contribuye a la conservación de los recursos naturales y a la protección del entorno.