



ABRILA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE MANO



Modelo: MONEI

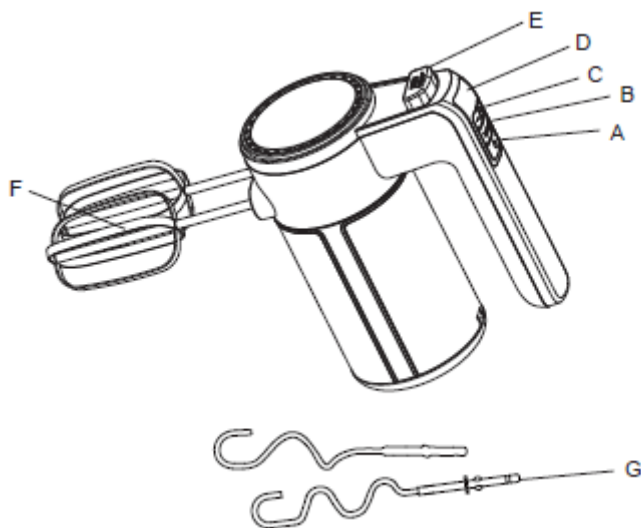
Instrucciones de seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
2. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde al indicado en la placa de características de la batidora.
3. No deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
4. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
5. Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y utensilios como espátulas u otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños en la batidora.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. Esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
7. No utilice la batidora para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñada.
8. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes, incluida la cocina.
9. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. No utilice el aparato en exteriores.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o por personal cualificado similar, con el fin de evitar riesgos.
12. Antes de cambiar accesorios o tocar piezas móviles, apague el interruptor y desconecte el aparato de la red eléctrica.
13. Es necesaria una supervisión estricta cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
14. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de él; no tire nunca del cable.
15. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato presente un funcionamiento incorrecto, haya caído o se haya dañado de cualquier manera. En tales casos, el aparato debe ser reparado o sustituido por un profesional cualificado.

16. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
17. Retire las varillas de mezcla de la batidora antes de lavarlas.
18. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato.
19. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o al acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
20. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
21. Tenga especial cuidado al manipular cuchillas afiladas, al vaciar recipientes y durante la limpieza.
22. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- (A) Botón de encendido/apagado
- (B) Botón turbo
- (C) Botones de velocidad (+ / -)
- (D) Pantalla LED
- (E) Botón de expulsión
- (F) Varillas batidoras
- (G) Ganchos para masa

USO DE LA BATIDORA

- Introduzca las varillas batidoras en las ranuras correspondientes, girándolas ligeramente hasta que queden correctamente bloqueadas en su posición.
- Introduzca las varillas en los ingredientes a mezclar.
- Enchufe la batidora a la toma de corriente.
- Seleccione la velocidad deseada mediante el selector de velocidad y aparecerá en la pantalla LED.
- Encienda el aparato. Si la pantalla muestra “P” (Turbo), tenga en cuenta que este modo no es regulable. Las velocidades 1–6 pueden ajustarse mediante los botones +/-. Al soltar el botón de aceleración (Turbo), el aparato vuelve a la velocidad seleccionada previamente.
- Para retirar las varillas, pulse el botón de expulsión.
- Para evitar salpicaduras, coloque las varillas batidoras o los ganchos para masa dentro del recipiente antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Después de mezclar, apague la batidora y desenchúfela de la toma de corriente. Pulse el botón de expulsión para retirar las varillas o los ganchos para masa (si es necesario, sujételos con ambas manos durante la extracción).

NOTA: La velocidad adecuada depende del tipo de alimento. Comience siempre a trabajar a baja velocidad y aumente gradualmente. A medida que la mezcla se vuelve más espesa durante el proceso, incremente la potencia seleccionando una velocidad superior.

ADVERTENCIA: Al insertar los ganchos para masa, asegúrese de introducir el gancho con la arandela de mayor tamaño en la ranura derecha y el otro gancho en la ranura izquierda. Una inserción incorrecta puede provocar que la masa se enrolle y dañe el aparato, así como evitar el riesgo de que los ingredientes se derramen fuera del recipiente.

GUÍA DE MEZCLADO

Velocidad	Descripción
1–2	Velocidad adecuada para comenzar a mezclar ingredientes secos. También es la mejor velocidad inicial para mezclar ingredientes líquidos, como aderezos para ensaladas.
3–4	Para mezclar pasteles, galletas y panes. Adecuada para cremar mantequilla con azúcar, batir masas sin cocción y preparar postres, etc.
5–6	Para batir huevos, preparar glaseados, hacer puré de patatas, montar nata (crema), etc.

TABLA DE RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Ganchos para masa

Preparación	Capacidad	Duración
Masa con levadura	Máx. 750 g de harina + 540 g de agua	3 minutos

Varillas batidoras

Preparación	Capacidad	Duración
Salsas ligeras, cremas y sopas	Aprox. 750 g	3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	3 minutos
Puré de patatas	Máx. 750 g	5 minutos
Nata montada	Máx. 750 g	3 minutos
Claros de huevo montados	Máx. 5 claras de huevo	5 minutos

Nota importante:

- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no utilice la batidora de forma continua durante más de 3 minutos.
Después, apague el aparato y déjelo reposar al menos 5 minutos hasta que se enfríe a temperatura ambiente.
- Modo Turbo: no utilizar de forma continua durante más de 1 minuto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Lave las varillas batidoras con agua tibia y séquelas bien después.
- Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No lo lave ni lo enjuague con agua.
- Advertencia: No sumerja la batidora de mano en agua ni en otros líquidos para su limpieza.
Cualquier reparación debe ser realizado por un profesional cualificado.

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.