

Eiffel®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA E-267



011-4687-5218



WWW.EIFFELSRRL.COM.AR



COSQUIN 2464 - CABA

Medidas de seguridad importantes

Al utilizar el artefacto eléctrico, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas.

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto. El uso contrario a las instrucciones, absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad. Verifique el producto antes de enchufarlo.

Controle que los niños no jueguen con la unidad ni con los elementos del embalaje.

Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, a menos que se les brinde la correspondiente instrucción y supervisión.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas en movimiento.

Desconecte siempre el aparato del suministro antes de armarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No utilice accesorios que no sean los suministrados con el dispositivo

Tenga cuidado si se vierte líquido caliente, ya que puede salir expulsado del aparato debido a un vapor repentino.

Tenga cuidado al vaciar el recipiente y durante la limpieza (consulte la "Sección de limpieza").

No deje partes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de niños o personas incapaces, ya que son fuentes potenciales de peligro.

Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de cambiar accesorios o limpiarlo.

No deje el aparato encendido si no está vigilado.

Mantenga la mano alejada de las piezas móviles.

No use si el cable de alimentación se ha dañado, el mismo debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada.

Nunca use accesorios no autorizados, ya que puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

No permita que el motor, el cable o el enchufe se mojen.

La unidad ha sido diseñada sólo para uso doméstico. No la utilice al aire libre.

Tenga cuidado al levantar este artefacto ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada y que el bowl, los accesorios, la tapa y el cable estén seguros antes de levantarlo.

El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión, por lo tanto, deberá quedar fácilmente accesible.

En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague la batidora, desconecte de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico. No intente repararlo usted mismo. Asimismo debe desenchufarse la unidad :

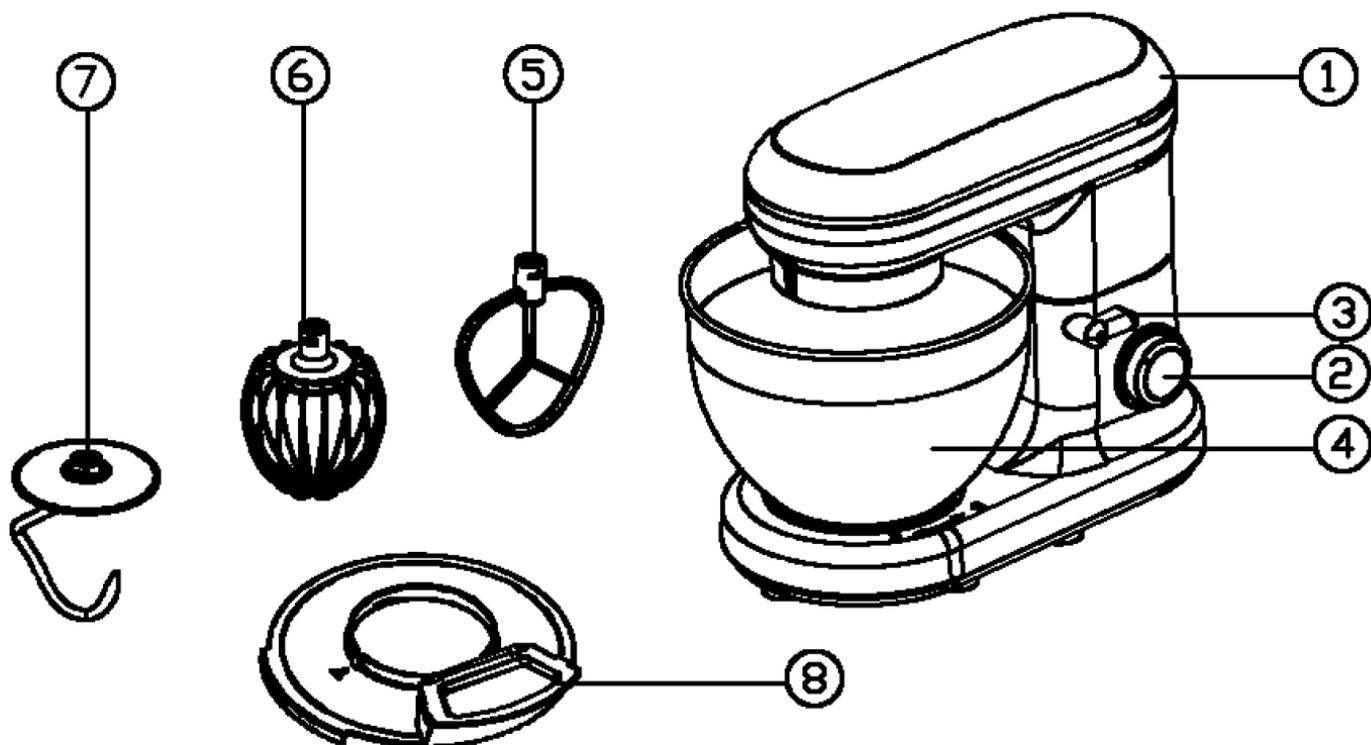
-Ante cualquier anomalía de funcionamiento,

- Antes de limpiarlo o repararlo,

- Luego de cada uso.

No tire del cable para desconectar.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Unidad principal
2. Selector de velocidad
3. Traba
4. Bowl metálico
5. Mezclador
6. Batidor de varillas
7. Amasador
8. Tapa

COMO UTILIZAR SU BATIDORA WINCO

Mezclador

Ideal para hacer tortas, galletas, pasteles, glaseado, rellenos, canutillos y puré de patatas.

Batidor

Ideal para huevos, crema, pastas, esponjas sin grasa, merengues, tartas de queso, mousse, souffles.

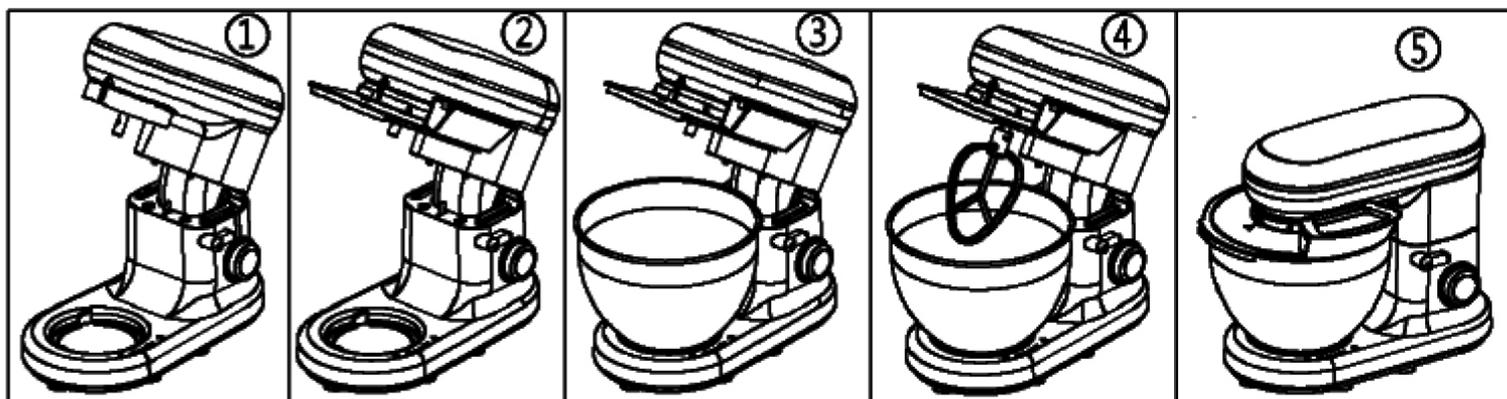
No use el batidor para mezclas pesadas (por ejemplo, crema de grasa y azúcar), podría dañarlo.

Amasador

Para mezclas pesadas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS

1. Gire la perilla de liberación en el sentido de las agujas del reloj y levante la cabeza del mezclador hasta que se bloquee, como se muestra en el Diagrama 1.
2. Monte la tapa, empuje hacia arriba y luego gírela hasta que quede fija, como se muestra en el Diagrama 2.
3. Coloque el bowl en la base, presione hacia abajo y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj, como se muestra en el Diagrama 3.
4. Inserte el accesorio requerido, empuje hacia arriba hasta que se detenga y luego gire, como se muestra en el Diagrama 4.
5. Gire la perilla de liberación en el sentido de las agujas del reloj y baje la cabeza del mezclador hasta que se bloquee. Como se muestra en el Diagrama 5.
6. Encienda girando el interruptor a la velocidad deseada. Puede cambiar a pulsador para ráfagas cortas.



TIPS

Los huevos frescos resultan mejor para batir.

Detenga el proceso, en intervalos cortos y mezcle con una espátula el contenido de bowl.

Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor ni en el bowl.

Use ingredientes fríos para pastelería, a menos que su receta indique lo contrario.

Para mezclas pesadas

1 Nunca exceda las capacidades máximas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.

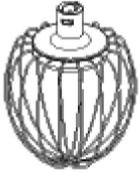
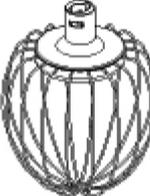
2 Si nota el funcionamiento forzado, apáguelo, retire la mitad de la masa y haga cada mitad por separado.

3 Los ingredientes se mezclan mejor si coloca el líquido primero.

LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja la unidad del motor en agua y asegúrese de que no entre agua en ella.
3. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.
4. No use esponjas de acero o disolventes fuertes para limpiar el aparato, ya que podrían dañar la apariencia.
5. Desmonte el aparato y limpie todos los accesorios por separado. El bowl se puede limpiar en agua jabonosa o en el lavavajillas.
6. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a usarlas.

GUÍA DE REFERENCIA

Material	Cantidad máx.	Nota	Accesorio
Masa pesada	320-1600g	Escala de harina y agua: 5: 3 Pretratamiento de la masa: Desde la velocidad 1 durante 30 segundos; Periodo de operación: Velocidad 3-4 por 180 segundos	
Masa liviana	400-1500g (harina blanda)	Escala de harina y agua: 1: 1 Pretratamiento de la masa: Desde la velocidad 1 durante 30 segundos; Periodo de operación: Velocidad 3-4 por 180 segundos	
Huevos	6-16 huevos	Encienda la velocidad 5 a la velocidad 6, bata las claras de huevo sin parar durante 4 minutos	
Crema	200-300ml crema fresca	De velocidad 5 a 6 durante 4 minutos	
Batidos, cockteles u otros líquidos	300-1000ml	De velocidad 1 a 2 durante 4 minutos	