

svan

BATIDORA DE MANO


Modelo: **SVBM0310ACC**



INSTRUCCIONES DE USO

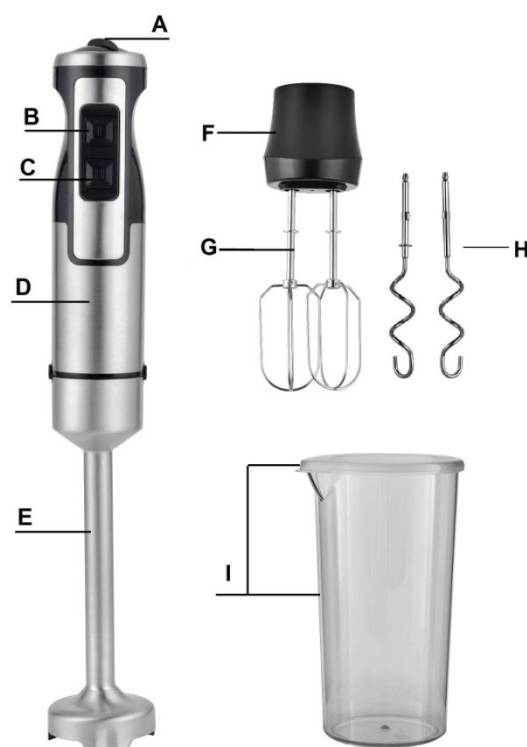
Lea estas instrucciones de uso antes de usar el aparato y guardarlas para futuras referencias.

Especificación técnica

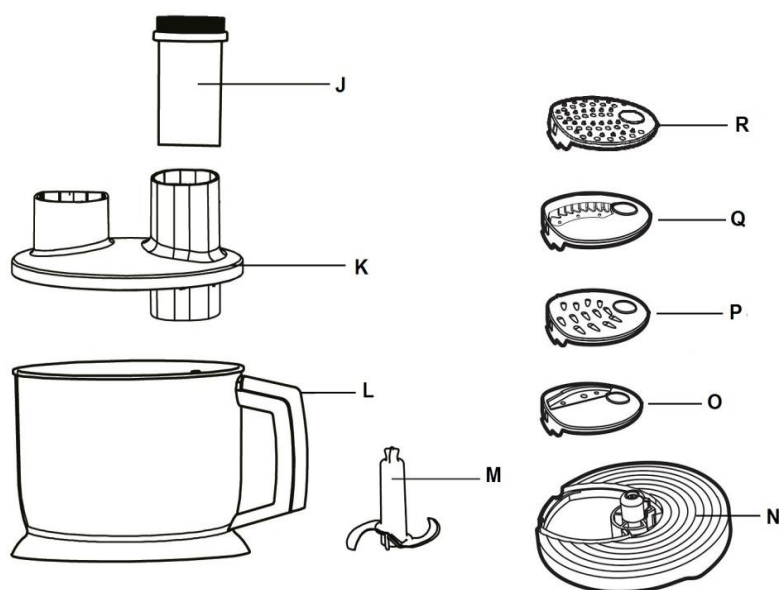
N ° de Modelo	SVBM0310ACC	Aislamiento	
Tensión nominal	AC 220-240V ~		
Frecuencia nominal	50 / 60Hz	Nominal tiempo de trabajo continuo	≅ 1 min
Potencia nominal	1000W	tiempo de interrupción nominal	≅ 1 min

Descripción general

- A. regulador de velocidad variable
- B. Botón de velocidad I
- C. Botón de velocidad II
- D. Unidad de motor
- E. Eje de la batidora
- F. Unidad de acoplamiento
- G. Batidores
- H. Ganchos
- I. Vaso medidor con tapa



- J. Accesorio de empuje
- K. Tapa del procesador
- L. Tazón del procesador
- M. Cuchillas de la picadora
- N. Soporte de las placas
- O. Accesorio para rebanar
- P. Accesorio para triturar
- Q. Accesorio para juliana
- R. Accesorio para rallar



Importante

Nunca sumerja la unidad de motor y la unidad de acoplamiento en agua o cualquier otro líquido, no enjuague bajo el grifo. Utilice sólo un paño húmedo para limpiarlos.

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con la tensión de red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Las reparaciones o el reemplazo del cable sólo deben ser realizados por personal de servicio autorizado. Defectos o reparaciones inadecuadas por personal no autorizado, puede causar peligros considerables para el usuario y el producto.
- Nunca deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Este aparato está destinado sólo para uso doméstico, cualquier otro uso anularía la garantía.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con física reducida, sensorial o mental, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Cuando use el aparato en líquidos o sustancias calientes no introduzca o saque el pie de la batidora si está en funcionamiento. Podría haber salpicaduras que generasen quemaduras.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No permita que los niños usen el aparato sin supervisión.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas, le pueden causar daños.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
- Siempre desconecte el aparato cuando se deja desatendido y antes de montar, desmontar, almacenar, cambiar accesorios o limpiar.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, cuando vaya a vaciar el recipiente y durante la limpieza.

Ajuste de la velocidad

Al activar el interruptor “I”, la velocidad de procesamiento corresponde al ajuste del regulador de velocidad variable. Cuanto mayor sea la velocidad, más rápido y más fino será el resultado final.

Para una velocidad máxima de procesamiento, pulse el interruptor “II”. También puede utilizar el interruptor “II” para los pulsos de gran alcance inmediato sin tener que manipular el regulador de velocidad.

Cómo operar su batidora de mano

La batidora de mano está dirigida a la mezcla de:

- Líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, bebidas mezcladas y batidos.
- Ingredientes blandos, por ejemplo, puré de ingredientes cocidos, comidas de bebé.

Montaje:

1. Una el brazo de la batidora a la unidad de motor ('clic').
2. Sumerja el brazo completamente en los ingredientes.
3. Pulse el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato.
4. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.

Nota: No usar la batidora en el mismo recipiente mientras esté cocinando, puede causar problemas a su producto si la temperatura es demasiado caliente.

Batidores y ganchos

1. Inserte los batidores o amasadores en la unidad de acoplamiento y empuje hasta sentir un clic.
2. Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad de motor.
3. Enchufe el aparato a la toma de luz.
4. Con los ingredientes en el recipiente adecuado, coloque los batidores/amasadores en el recipiente.
5. Pulse el botón de velocidad normal para encender el aparato. Vaya aumentando o disminuyendo la velocidad según la necesidad de cada masa.

Nota importante para amasadoras: Cuando haga masa de pan, se recomienda que la carga de masa no exceda de 450 g de harina.

Nota importante para proteger su producto: No lo use durante mucho tiempo con pastas, mezclas de pastel pesados, etc. Apáguelo tan pronto como usted observe que ha finalizado el trabajo.

Consejos:

- Para cremas de repostería, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de su uso.
- Para evitar sobrecargar el recipiente de mezcla, seleccione uno de un tamaño adecuado.
- Grandes cantidades y mezclas gruesas pueden requerir un tiempo más largo de mezclado.
- Cuando vaya a realizar crema de leche, se recomienda el uso de un recipiente de bordes altos para minimizar salpicaduras.

Accesorio procesador de alimentos

El procesador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para cortar productos no perecederos, utilizar el interruptor de “turbo”.

No picar alimentos extremadamente duros, como la nuez moscada, granos de café y granos gruesos.

Antes de picar:

- Precorte el producto: carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias, pimientos, etc.
 - Retire los tallos de hierbas, frutos secos.
 - Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
1. Coloque la cuchilla en el pasador central de la taza y dele una vuelta para bloquearlo y llevarlo a su lugar.
 2. Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
 3. Ponga la tapa del procesador de alimentos en el recipiente de la picadora. Gire la tapa hacia la izquierda para bloquearla.
 4. Inserte la unidad de motor en la unidad de acoplamiento hasta que se bloquee.
 5. Pulse el botón de alta velocidad para aumentar la velocidad.
 6. Después de su uso, pulse botón de liberación para extraer la unidad de motor.
 7. Gire la tapa hacia la derecha para soltar, y levante hacia arriba.
 8. Retire cuidadosamente la hoja girando y tirando de ella, antes de retirar el alimento procesado.

Mezcla de masa ligera

El uso de la cuchilla de corte, también se puede usar para masa de panqueques o una mezcla de torta sobre la base de hasta 250 g de harina.

Para una masa de panqueques, por ejemplo, se vierte primero los líquidos en el recipiente, a continuación, añadir la harina y por último los huevos. Al pulsar “TURBO” el interruptor, mezclar la masa hasta que esté suave.

Accesorios:

- **Rebanar:** La cuchilla de rebanado, puede cortar los pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, coles, etc.
- **Triturar:** La cuchilla de triturar, puede triturar las manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, repollo, queso (de suave a media), etc.
- **Rallar y cortar en juliana.**

Cómo usar los accesorios:

1. Presione el accesorio en el soporte.
2. Coloque el soporte el pasador central de la taza.
3. Coloque la tapa del procesador de alimentos en el recipiente. Gire la tapa hacia la izquierda para bloquearla.
4. Inserte la unidad de motor en la unidad de acoplamiento hasta que se bloquee.
5. Coloque la comida que va a ser procesada en el tubo. No tocar nunca el tubo de cuando el aparato está encendido. Siempre use el empujador de alimentos**.
6. Puede pulsar el botón de baja velocidad para apagar el aparato.

****Empujador de alimentos: consejos y advertencias.**

No ejerza demasiada presión sobre el pulsador al presionar ingredientes hacia abajo en el tubo de alimentación.

Hay dos tipos de empujador de alimento (uno pequeño y uno grande) para este aparato:

1. Utilizar el grande para empujar grandes bloques de ingredientes en el vaso de procesamiento.
2. Las pequeñas porciones de alimentos (jamón, pepino, zanahoria, etc.) se recomienda colocarlas a través del agujero del empujador grande y empujarlas con el pequeño. Este accesorio pequeño se puede sacar del grande girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Pre-cortar grandes ingredientes para hacer que encajen en el tubo de alimentación.
4. Llenar el tubo de alimentación de manera uniforme para obtener mejores resultados.

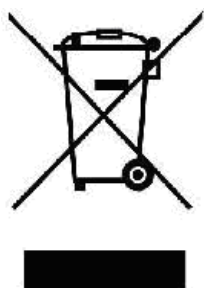
Cuidado y Limpieza

La limpieza del aparato, sus partes y accesorios, es más fácil hacerla inmediatamente después de su uso.

- Desconecte el aparato y separe los accesorios antes de la limpieza.
- Limpie el eje y vacíe el vaso de cualquier resto y limpie la licuadora en agua caliente con un poco de detergente líquido.
- Limpiar la unidad de motora con un paño húmedo.
- Al procesar los alimentos con color (por ejemplo, zanahorias), las partes de plástico del aparato pueden decolorarse. Limpie estas piezas con aceite vegetal antes de limpiarlas definitivamente.

No sumerja la unidad del motor en agua.

Eliminación correcta de este producto



El fabricante recomienda no desechar este producto junto con otros residuos domésticos, en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden tomar este producto para el reciclado ambiental de forma segura.

SVAN TRADING S.L.
C/ Ciudad de Cartagena, 20.
Paterna (46988). SPAIN.
info@svanelectro.com
960600034