



MANUAL DE INSTRUCCIÓN

BATIDORA PLANETARIA PM2-135



Lea atentamente este manual de instrucciones; contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

MODELO FTX PM2-135

Instrucciones Generales de Seguridad

1 Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelas, junto con la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si entrega este dispositivo a otra persona, entréguele también estas instrucciones.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. No es apto para uso comercial. No lo utilice en exteriores (excepto si está diseñado para uso exterior). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en líquidos) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiar o guardar el aparato, apáguelo siempre y desconéctelo de la corriente (tirando del enchufe, no del cable) cuando no esté en uso, y retire los accesorios.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchúfela (tirando del enchufe, no del cable).
- Revise regularmente el aparato y el cable para detectar posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. Contacte siempre a un técnico autorizado. Para evitar riesgos, un cable defectuoso solo debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona calificada, utilizando un cable del mismo tipo.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

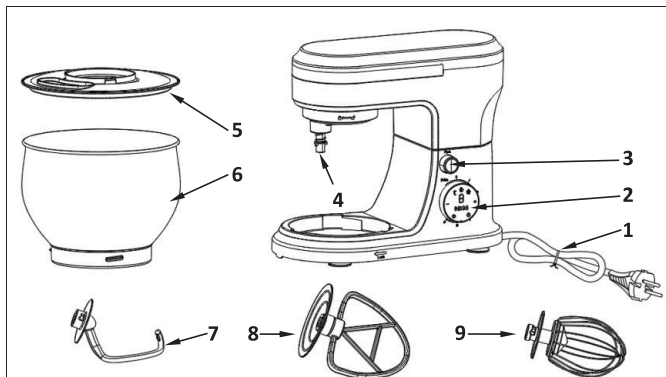
Instrucciones Generales de Seguridad

- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance. Precaución: No permita que los niños jueguen con estos materiales, ya que existe riesgo de asfixia.
- Para proteger a niños y personas vulnerables de los riesgos de los equipos eléctricos, asegúrese de que el dispositivo se utilice únicamente bajo supervisión. Este aparato no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Instrucciones especiales de seguridad para este aparato

- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca objetos en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No conecte el enchufe a la corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

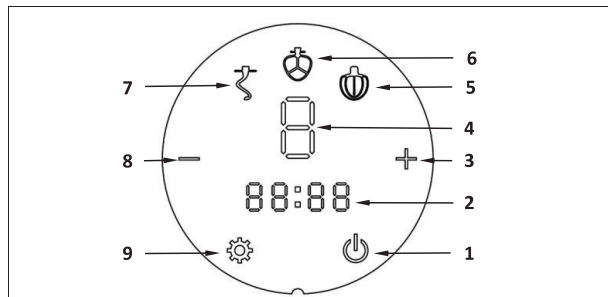
Descripción general de los componentes



Componentes principales y accesorios estándar:






| | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------|
| 1 | Cable de alimentación | 6 | Recipiente mezclador |
| 2 | Panel de control y pantalla | 7 | Gancho para masa |
| 3 | Botón de elevación | 8 | Batidor plano "A" |
| 4 | Eje de salida | 9 | Batidor de varillas |
| 5 | Tapa del recipiente | | |


PANEL DE CONTROL







| | | | |
|---|----------------------------------|---|--|
| 1 | Botón de encendido/apagado | 6 | Indicador de batidor plano ("A") |
| 2 | Pantalla de tiempo | 7 | Indicador de gancho para masa |
| 3 | Botón de aumento | 8 | Botón de disminución |
| 4 | Indicador de nivel | 9 | Botón de configuración (cambio nivel/tiempo) |
| 5 | Indicador de batidor de varillas | | |


Instrucciones Generales de Seguridad


1. Coloque el recipiente en la batidora de pie y gírelo hasta que quede bloqueado en su lugar.
2. Para levantar el brazo, presione el botón de elevación (3). El brazo se moverá hacia arriba.
3. Monte el accesorio requerido en el eje de salida y asegúrelo.
4. Añada los ingredientes.
5. No sobrecargue la máquina: la cantidad máxima de ingredientes es de 1,2 kg.
6. Baje el brazo utilizando el botón de elevación (3).
7. Conecte el enchufe a un tomacorriente seguro de 220 V / 50 Hz. El botón de encendido  se iluminará en rojo.
8. Presione el botón de encendido  para entrar en modo de espera (en este momento, el botón parpadea en blanco). La velocidad y el tiempo se muestran como valores predeterminados: nivel 1, 08:00 (velocidad 1, 8 minutos).
9. Presione el botón de configuración  y la velocidad comenzará a parpadear más rápido. Luego utilice los botones  y  para ajustar.


los números de velocidad cambiarán entre los niveles 1 y 6. Presione nuevamente el botón de configuración . El número de minutos parpadeará y podrá ajustarse entre 0 y 15.

10. Presione otra vez el botón de configuración  para ajustar la velocidad de parpadeo del número de segundos. Utilice los botones **+** y **-** para cambiar los valores entre 00 y 59.

11. Presione el botón de encendido  y la máquina comenzará a funcionar; el número de velocidad dejará de parpadear al mismo tiempo. El número comenzará a contar. Al mismo tiempo, cuando la velocidad sea 1–2, se iluminará el indicador del gancho . Cuando la velocidad sea 3–4, se iluminará el indicador del batidor . Cuando la velocidad sea 5–6, se iluminará el indicador del batidor de varillas (solo se ilumina un accesorio durante el funcionamiento).

12. Durante el funcionamiento, presione los botones **+** o **-** para ajustar la velocidad. Si necesita ajustar el tiempo, presione nuevamente el botón de configuración  para realizar el ajuste. La máquina no se detendrá durante este proceso.


13. Durante el funcionamiento, presione el botón de encendido  y la máquina entrará en modo pausa; el tiempo de funcionamiento se detendrá y la luz blanca del botón parpadeará.

14. La luz del accesorio en uso también parpadeará. Presione nuevamente el botón  para continuar el funcionamiento. La máquina volverá al estado en el que solo estaba encendida la luz roja del botón cuando se conectó.

| Niveles | Uso | Tipo de mezcla |
|---------|---------------------|--|
| 1-2 | Gancho para masa | Mezclas pesadas (ej. pan o masa quebrada) |
| 3-4 | Batidor plano | Mezclas medianas (ej. crepes o bizcochos) |
| 5-6 | Batidor de varillas | Mezclas ligeras (ej. crema, claras de huevo, merengue) |

NOTA:

• Tiempo de funcionamiento corto: Con mezclas pesadas, no utilice la máquina por más de 10 minutos y luego deje enfriar durante otros 10 minutos del botón cuando se conectó.

15. La batidora funciona según el tiempo configurado. Cuando el tiempo finaliza, se apaga automáticamente. (Si necesita pausar durante el funcionamiento, presione suavemente el botón ; si desea finalizar, manténgalo presionado durante 3 segundos).

16. Presione el botón de elevación (3) hacia abajo y el brazo se levantará.

17. La mezcla puede retirarse con ayuda de una espátula desde el recipiente.

18. Ahora puede retirar el recipiente.

19. Limpie las piezas según lo indicado en la sección "Limpieza".

Recetas sugeridas

Mezcla para bizcocho (receta básica), nivel 1–4

200 g de mantequilla blanda o margarina, 200 g de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla o 1 sobre de esencia tipo Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 sobre de polvo de hornear, aprox. 1/8 litro de leche.

Preparación:

Coloque la harina en el recipiente y agregue el resto de los ingredientes. Mezcle con el batidor durante 30 segundos en nivel 1 y luego aproximadamente 3 minutos en nivel 2. Engrase un molde para horno y cúbralo con papel para hornear. Vierta la mezcla en el molde. Antes de retirar el bizcocho del horno, compruebe si está cocido. Inserte un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si no queda masa adherida, el bizcocho está listo. Coloque el bizcocho sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Temperatura: horno eléctrico con calor superior e inferior 175–200 °C; horno a gas nivel 2–3

Tiempo de horneado: 50–60 minutos

Dependiendo del gusto, esta receta puede modificarse, por ejemplo, agregando 100 g de pasas, 100 g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. Las posibilidades son infinitas.

Panecillos de linaza, Nivel 1–2

Ingredientes:

500–550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada baja en grasa bien escurrida, 1 cucharadita de sal. Para cubrir: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje la linaza en 1/8 litro de agua tibia. Vierta el resto del agua tibia (1/4 litro) en el recipiente, desmenuce la levadura, agregue la cuajada y la harina y amase en nivel 2. La levadura debe disolverse completamente. Luego agregue la linaza remojada y la sal a la mezcla y amase bien en nivel 1, luego cambie a nivel 3 y continúe amasando durante 3–5 minutos. Cubra la masa y déjela reposar en un lugar cálido durante 45–60 minutos. Amasar nuevamente, retirar del recipiente y formar 16 panecillos. Cubra la bandeja con papel para hornear. Coloque los panecillos y déjelos reposar durante 15 minutos. Pinte con agua tibia y hornee.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Temperatura: horno eléctrico con calor superior e inferior 200–220 °C (precalentado durante 5 minutos); horno a gas nivel 2–3

Tiempo de horneado: 30–40 minutos

Crema de chocolate, Nivel 5–6

Ingredientes:

200 ml de crema, 150 g de cobertura de chocolate semiamargo, 3 huevos, 50–60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

Bata la crema en el recipiente con el batidor de varillas hasta que esté firme. Retirela del recipiente y déjela enfriar. Derrita la cobertura de chocolate según las instrucciones del envase en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente con el batidor en velocidad 2 hasta obtener una espuma. Agregue el chocolate enfriado y mezcle brevemente en velocidad 5–6. Reserve un poco de crema para decorar. Incorpore el resto de la crema a la mezcla y mezcle brevemente usando la función pulso. Decore la crema de chocolate y sirva bien fría.

Masa para pizza, Nivel 1–4

Ingredientes:

400 g de harina común, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 1–1½ cucharadas de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Coloque la harina en el recipiente. Mezcle los demás ingredientes en otro recipiente o jarra. Ponga la batidora en velocidad 1–2 y agregue gradualmente el líquido. A medida que los ingredientes se integren y la masa forme una bola, aumente a velocidad 3–4. Amase durante unos minutos más. Cuando esté lista, retire la masa del recipiente y divídala en 2–4 porciones. Forme bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada y colóquelas en una bandeja o molde para pizza. Cubra con salsa de tomate y agregue los ingredientes: champiñones, jamón, aceitunas, tomates, espinaca, alcachofa, etc. Finalice con hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Hornee en horno precalentado a 200 °C (400 °F / gas nivel 6) durante 15–20 minutos, hasta que los ingredientes estén burbujeantes y dorados.

Pan blanco básico, Nivel 3–6

Ingredientes:

600 g de harina de trigo fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 345 ml de agua tibia, 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar y 2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Siga las instrucciones de mezcla de la masa para pizza, luego coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30–40 minutos). Retire la masa y amásela nuevamente para eliminar el aire. Forme un pan sobre una superficie enharinada o colóquelo en un molde para pan, cúbralo y deje reposar en un lugar cálido durante otros 30 minutos. Hornee en horno precalentado a 200 °C (400 °F / gas nivel 6) durante 25–30 minutos, hasta que esté dorado y suene hueco en la base.

Panecillos suaves con semillas de amapola, Nivel 1–3

Ingredientes:

570 g de harina de trigo fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 300 ml de leche (ligeramente tibia), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1½ cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un recipiente y deje reposar durante 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en el recipiente de la batidora y mezcle en velocidad 1, agregando gradualmente el líquido; luego aumente a velocidad 2 y mezcle durante 5 minutos. Retire la masa a una superficie enharinada, divídala en 8–10 porciones y forme los panecillos. Colóquelos en una bandeja con papel para hornear, cubra y deje reposar hasta que dupliquen su tamaño. Píntelos con un poco de huevo o leche y hornee en horno precalentado a 220 °C (425 °F / gas nivel 7) durante 20–25 minutos, hasta que estén dorados y suenen huecos en la base.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de trigo fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mixtas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un recipiente y deje reposar durante 5 minutos. Coloque la harina y las hierbas en el recipiente de la batidora y mezcle en velocidad 1, agregando gradualmente el líquido; luego aumente a velocidad 2 y mezcle durante 5 minutos. Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20–30 minutos). Sobre una superficie enharinada, amase ligeramente para quitar el aire, dé forma a la masa, colóquela en una bandeja, cúbrala y deje reposar hasta que vuelva a aumentar de tamaño. Hornee en horno precalentado a 200 °C (400 °F / gas nivel 6) durante 25 minutos, hasta que esté dorado y suene hueco en la base.

Crema de café y brandy, Nivel 5–6

Ingredientes:

3 huevos, 75 g de azúcar, 300 ml de crema simple, 2 cucharadas de café instantáneo, 300 ml de crema doble, 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Agregue el azúcar y los huevos al recipiente y mezcle en velocidad 6 hasta obtener una textura suave. En una cacerola, caliente la crema simple y el café hasta que se disuelvan. Añada la mezcla de huevo y azúcar y cocine suavemente, revolviendo constantemente, hasta que espese lo suficiente como para cubrir el dorso de una cuchara. Vierta en un recipiente y deje enfriar. Bata la crema doble en velocidad 6 hasta obtener picos suaves, luego incorpórela a la mezcla junto con el brandy. Vierta en un recipiente, cubra y congele durante 2–3 horas hasta que esté parcialmente congelado. Retire, mezcle bien y vuelva a congelar hasta alcanzar la textura deseada.

Merengues básicos, Nivel 5–6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar, 100 g de azúcar glas.

Preparación:

Coloque las claras en el recipiente y bata en velocidad 6 hasta que estén firmes. Agregue la mitad del azúcar y continúe batiendo hasta obtener picos firmes. Incorpore el resto del azúcar. Retire el recipiente y mezcle suavemente con una cuchara metálica. Cubra una bandeja con papel para hornear y forme los merengues con manga o cuchara. Espolvoree con el azúcar restante. Hornee en la rejilla inferior del horno a 120 °C (250 °F / gas nivel ½) durante 1½ horas. Deje enfriar sobre una rejilla. Puede decorar con frutas, chocolate o crema batida.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de trigo fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aprox. 2½ cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mixtas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un recipiente y deje reposar durante 5 minutos. Coloque la harina y las hierbas en el recipiente de la batidora y mezcle en velocidad 1, agregando gradualmente el líquido; luego aumente a velocidad 2 y mezcle durante 5 minutos. Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20–30 minutos). Sobre una superficie enharinada, amase ligeramente para quitar el aire, dé forma a la masa, colóquela en una bandeja, cúbrala y deje reposar hasta que vuelva a aumentar de tamaño. Hornee en horno precalentado a 200 °C (400 °F / gas nivel 6) durante 25 minutos, hasta que esté dorado y suene hueco en la base.

Limpieza

- Antes de limpiar, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
- Nunca sumerja en agua la carcasa con el motor.
- No utilice detergentes abrasivos ni objetos punzantes.

Carcasa del motor

- Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar la parte exterior de la carcasa. Recipiente mezclador y accesorios

PRECAUCIÓN:

- Los componentes no son aptos para lavavajillas. Si se exponen al calor o a productos de limpieza agresivos, pueden deformarse o decolorarse.
- Los componentes que han estado en contacto con alimentos pueden limpiarse con agua jabonosa.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el equipo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a los engranajes después de que estén secos.

Batidora de pie con todos los accesorios

Datos técnicos:
Modelo: PM2-135
Voltaje nominal: 220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía: 1300 W
Clase de protección: II
Tiempo de operación corta: 6 min

Este dispositivo ha sido probado conforme a las normativas CE vigentes, como compatibilidad electromagnética y directivas de baja tensión, y ha sido fabricado de acuerdo con las últimas normas de seguridad. Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Eliminación



No deseche este dispositivo con los residuos domésticos comunes. Deseche el aparato a través de un gestor autorizado de residuos o en su centro municipal de recolección. Respete la normativa vigente. En caso de duda, consulte con su entidad local de gestión de residuos.

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py -    [ftxpy](#)

GRACIAS
POR ELEGIR

