



MANUAL DE INSTRUCCIÓN

BATIDORA DE MANO HB2-545



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.

MODEL FTX HB2-545

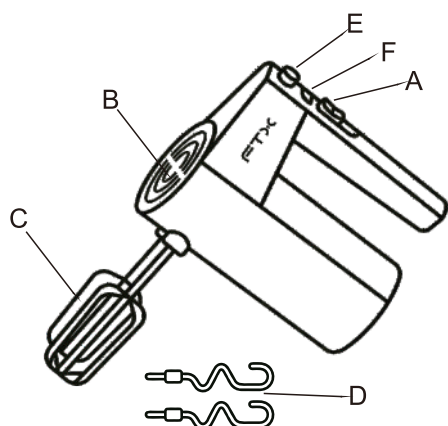
Manual de Instrucciones de Batidora de Mano HB2-545

POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS IMPORTANTES INSTRUCCIONES

A. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas.
- Antes del primer uso, verifique que el voltaje indicado en la etiqueta del equipo coincida con el de su red eléctrica.
- Solo para uso doméstico. No utilizar para otros fines.
- No toque las varillas en movimiento con las manos ni con otros objetos.
- No utilice las varillas para mezclar ingredientes duros como mantequilla congelada.
- Mezclar ingredientes pesados puede dañar el motor.
- Nunca lave la batidora con agua. Si el equipo se sumerge accidentalmente o se derrama líquido sobre él, desconéctelo inmediatamente, séquelo completamente y hágalo revisar por servicio técnico.
- Antes de desconectar el aparato, asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición "0". No tire del cable, sino del enchufe.

B. IDENTIFICACIÓN DE PARTES



- (A) Botón expulsor y selector de velocidad
- (B) Unidad de la batidora
- (C) Varillas (batidores)
- (D) Ganchos para masa
- (E) Botón de expulsión
- (F) Función Turbo

C. USO DE LA BATIDORA

- Inserte las varillas en las ranuras, girándolas ligeramente hasta que encajen correctamente.
- Introduzca las varillas en la mezcla.
- Conecte la batidora al tomacorriente.
- Deslice el control de velocidad hasta el nivel deseado.
- Cuando se alcance la consistencia deseada, coloque el control en "0". Espere a que las varillas se detengan y luego desconecte la batidora.
- Presione el botón de liberación y retire las varillas.
- Para evitar salpicaduras, coloque las varillas o ganchos dentro de la mezcla antes de encender el aparato.

NOTA:

Ajuste la velocidad según el tipo de alimento. Siempre comience a baja velocidad y aumente gradualmente. A medida que la mezcla se vuelva más espesa, incremente la velocidad según sea necesario.

Manual de Instrucciones de Batidora de Mano HB2-545

PRECAUCIÓN

Al insertar los ganchos para masa, recuerde que la varilla con la arandela grande debe colocarse en la ranura derecha, y la varilla con la arandela pequeña en la ranura izquierda. Esto ayuda a evitar que los ingredientes se derramen fuera del recipiente. lector de velocidad esté en la posición “0”. No tire del cable, sino del enchufe.

D. GUÍA DE MEZCLADO

VELOCIDAD DESCRIPCIÓN

1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes secos.
2	Velocidad ideal para comenzar a mezclar líquidos y aderezos.
3	Para mezclar tortas, galletas y panes.
4	Para cremar mantequilla y azúcar, batir dulces sin cocción, postres, etc.
5	Para batir huevos, preparar glaseados, puré de papas, crema batida, etc.

TABLA DE GUÍA DE PREPARACIÓN

Masa

Tipo	Capacidad	Duración
Mezclas para waffles, panqueques, etc	Máx. 500 g de harina	5 minutos

Batidores

Tipo	Capacidad	Duración
Mezclas para waffles, panqueques, etc	Aprox. 750 g	3 minutos
Salsas ligeras, cremas y sopas	Aprox. 750 g	3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	5 minutos
Puré de papas	Máx. 750 g	3 minutos
Crema batida	Máx. 500 g	5 minutos
Batido de claras	Máx. 5 claras	3 minutos
Mezcla para torta	Aprox. 750 g	3 minutos

- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no utilice el equipo de forma continua por más de 10 minutos. Detenga la batidora durante al menos 10 minutos para permitir que se enfríe a temperatura ambiente.

F. LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte siempre el equipo antes de limpiarlo.
- Lave los batidores con agua tibia y jabón, luego séquelos.
- Limpie el cuerpo con un paño húmedo. Nunca lave ni moje la batidora.
- No utilice limpiadores abrasivos, cepillos metálicos, esponjas, solventes orgánicos ni líquidos agresivos.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato eléctrico, lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad.

1. Antes de usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones.
2. Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la etiqueta del producto.
3. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si presenta fallas. En estos casos, deje de usarlo y contacte con un servicio técnico autorizado.
4. No deje el aparato funcionando sin supervisión. Durante su uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo, desconéctelo.
5. Mantenga los dedos, el cabello y la ropa alejados de superficies calientes o peligrosas.
6. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. Esto podría causar lesiones o daños.
7. Durante el funcionamiento, no toque las partes móviles del aparato, ya que podría causar lesiones.
8. No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
9. No coloque ni deje el aparato cerca de cocinas a gas o eléctricas calientes.
10. No intente retirar los batidores mientras el aparato esté en funcionamiento.
11. Desconecte siempre el aparato antes de colocar o retirar accesorios o antes de limpiarlo.
12. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
13. Utilice el aparato únicamente en interiores.
14. Conserve este manual para futuras consultas

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Antes de utilizar la batidora, asegúrese de que el equipo no esté conectado a la red eléctrica y que el selector de velocidad esté en la posición “0”.

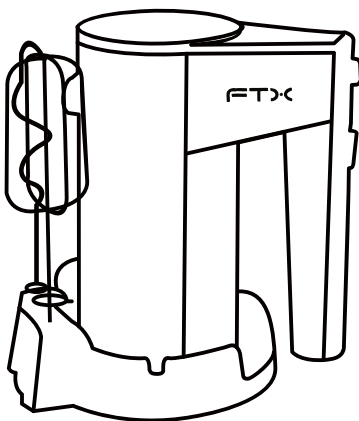
1. Según la mezcla que vaya a preparar, seleccione los accesorios adecuados:

- Para batir huevos, preparar crema o mayonesa, utilice los batidores.
- Para mezclar masa, utilice los ganchos para masa.

2. Instalación de los accesorios

Los batidores pueden insertarse en cualquiera de las ranuras. Sin embargo, uno de los ganchos para masa tiene un collar especial y debe colocarse en la ranura izquierda para fijarse correctamente (ver Fig. 1).

Nota: Solo se puede utilizar un tipo de accesorio a la vez.



Instrucciones de uso de velocidades

USO DE LAS VELOCIDADES

- 1 – Batido de claras, preparación de líquidos
- 2 – Salsas, pudines, mezclas de repostería, etc.
- 3 – Mezclas variadas
- 4 – Cremado de mantequilla con azúcar, mezcla para tortas
- 5 – Mezclas ligeras
- Turbo – Mezclas ligeras

USO DE LA BATIDORA DE MANO

1. Conecte el aparato al tomacorriente cuando el control de velocidad esté en posición “OFF” (apagado).
2. Ajuste la velocidad deseada y comience a mezclar. La velocidad máxima es 5. Esta puede activarse directamente sin pasar por las velocidades 1, 2, 3 y 4 presionando el botón Turbo.

Advertencia: Siempre comience a mezclar a baja velocidad y luego aumente gradualmente. Esto es importante para evitar salpicaduras.

1. El tiempo de funcionamiento no debe exceder los 5 minutos. Se debe realizar una pausa mínima de 4 minutos entre ciclos. Al finalizar, coloque el control en “OFF” y desconecte el equipo.
2. Si es necesario, limpie los batidores o ganchos retirando los restos de mezcla con una espátula de plástico o madera.
3. Sostenga los batidores o ganchos con una mano y presione el botón de expulsión con la otra para retirarlos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Antes de limpiar, desconecte el equipo de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente.
2. Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y luego séquela con un paño suave.

3. Instrucciones de limpieza (continuación)

3. Limpie el cable eléctrico de restos de alimentos con un paño húmedo. Lave los accesorios y el recipiente de mezcla con agua tibia y jabón, y enjuague bien.
2. Los batidores también pueden lavarse en lavavajillas.

Advertencia: No lave el recipiente de mezcla en lavavajillas

SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado, donde una de las clavijas es más ancha que la otra. Este diseño reduce el riesgo de descarga eléctrica y permite que el enchufe encaje en una sola posición.

Si el enchufe no encaja, intente girarlo. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

1. Los productos refrigerados, como huevos y mantequilla, deben llevarse a temperatura ambiente antes de mezclarlos.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios antes de comenzar.
3. Para evitar que caigan cáscaras en la mezcla, rompa los huevos en un recipiente aparte antes de agregarlos.
4. Al batir claras, incluso una pequeña cantidad de yema puede impedir que se monten correctamente.
5. Siempre comience a baja velocidad y aumente gradualmente según la receta.
6. Tenga en cuenta las condiciones ambientales y estacionales, ya que pueden afectar los resultados.
7. Evite que el recipiente o los accesorios entren en contacto con utensilios metálicos. Utilice siempre utensilios de plástico o madera.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

El tiempo de funcionamiento continuo a alta velocidad no debe superar 1 minuto. Después de dos usos consecutivos, deje reposar el motor durante 10 minutos.

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py -    [ftxpy](https://www.tiktok.com/ftxpy)

GRACIAS
POR ELEGIR

