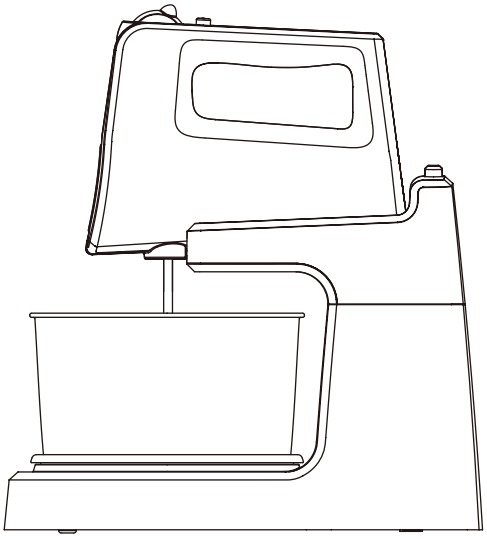
Midea

BATIDORA

Tensión Nominal: 220-240V~
Potencia Nominal: 400W
Frecuencia: 50-60Hz

Advertencia: Antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y guárdelo para futuras consultas.
El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.
Consulte con su distribuidor o fabricante para más detalles.

MANUAL DE USUARIO



HM0293A

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para evitar riesgos de lesiones graves al usar su batidora de mano, debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, SALVAGUARDAS Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL BATIDOR MANUAL

1. El uso inadecuado puede provocar lesiones. Por favor, manéjelo con cuidado.
2. Desenchufe el artefacto cuando no lo esté utilizando y antes de ensamblarlo, desensamblarlo y limpiarlo.
3. Este artefacto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el artefacto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
4. Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento solo si son supervisados o han sido instruidos sobre el correcto uso del artefacto de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra el uso de este artefacto.
5. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
6. Apague el artefacto y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o manipular las partes móviles.
7. Este artefacto está diseñado para usarse en hogares y fines similares, tales como:
   - En áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
   - En granjas.
   - En hoteles, moteles y otros ambientes residenciales donde los clientes lo usen.
   - En ambientes de alojamiento con desayuno.
8. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, centro de servicio autorizado o personal técnico calificado para evitar accidentes eléctricos.
9. Este aparato cumple con la Regulación EC 1935/2004 sobre materiales y artículos diseñados para estar en contacto con alimentos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
ESTE ARTEFACTO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

⚠ Precaución:

Asegúrese de que el mezclador manual esté apagado antes de retirarlo

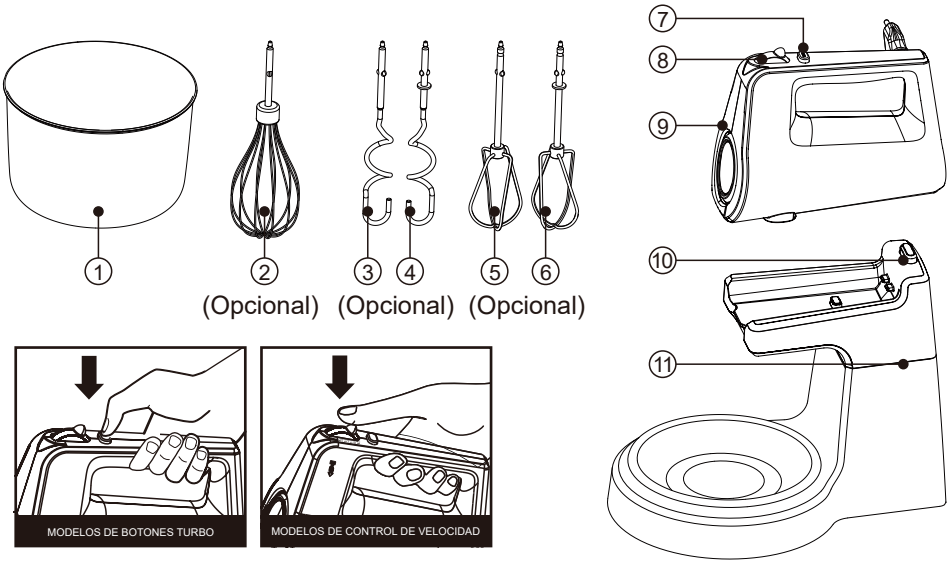
⚠ Precaución:

El no seguir alguna de las importantes medidas de seguridad y las importantes instrucciones de operación segura constituye un uso inapropiado de su batidora que puede anular su garantía y crear riesgos de lesiones personales.

Sistema de seguridad

Este aparato está equipado con protector térmico del motor. Si el artefacto se sobrecalienta, se apagará automáticamente. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar hasta la temperatura ambiente, luego vuelva a enchufarlo en el tomacorriente y enciéndalo. Por favor contáctese con su distribuidor o centro de servicio autorizado si se activa frecuentemente.

NOMBRE DE LAS PARTES

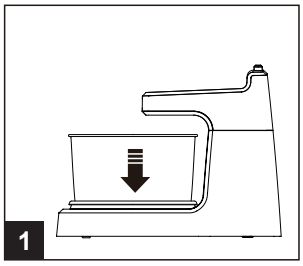


① Bowl	⑤ Batidor derecho	⑨ Mezclador de unidad
② Batidor	⑥ Batidor izquierdo	⑩ Botón de desbloqueo
③ Gancho derecho	⑦ Interruptor turbo	⑪ Soporte
④ Gancho izquierdo	⑧ Interruptor giratorio	

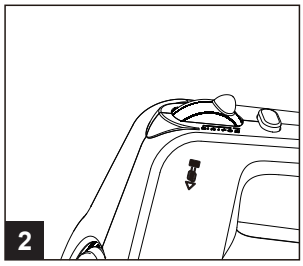
DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO.

Nombre del producto	N º de Modelo	Voltaje nominal	Frecuencia nominal	Potencia nominal
BATIDORA	HM0293A	220-240 V~	50-60Hz	400W

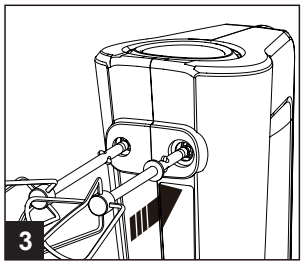
INSTRUCCIONES DE USO



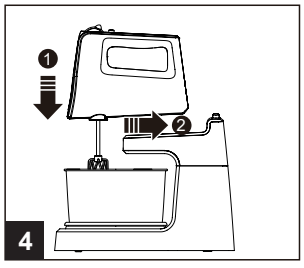
Coloque el tazón en la posición correspondiente de la base.



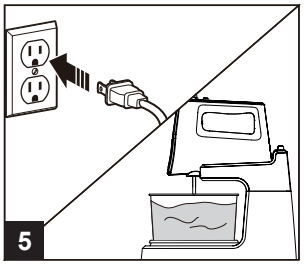
Asegúrese de que el mezclador esté desenchufado y puesto a 0 (APAGADO).



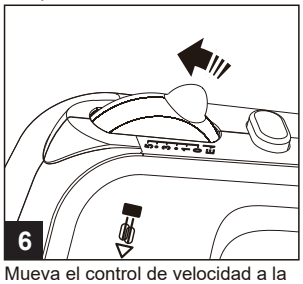
Siguiendo los diagramas, inserte la batidora izquierda en el orificio con el hueco y la batidora derecha en el otro orificio. El batidor se puede insertar en cualquier abertura.



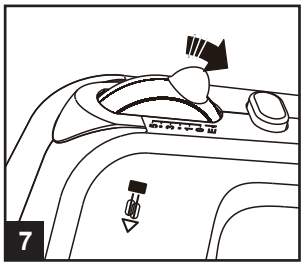
Poner el cuerpo en la posición correspondiente de la base.



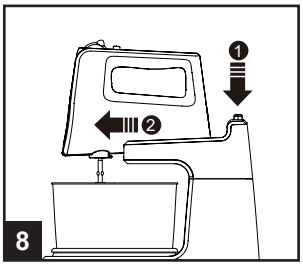
Conecte el aparato a la fuente de alimentación para comenzar a usar



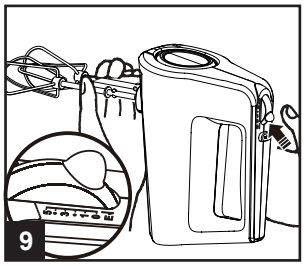
Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada. Comience en 1 y aumente la velocidad según sea necesario.



Cuando termine, gire el control de velocidad a 0 (APAGADO) y desenchufe el mezclador.



Presione el botón de desbloqueo y mueva el mezclador hacia adelante.



Dejó el mezclador arriba. luego presione el interruptor giratorio y manténgase en la posición "0" y / o "E" para expulsar todos los accesorios.

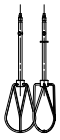
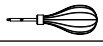
Nota

- No utilice la ráfaga rápida durante más de dos minutos a la vez, ya que el motor podría sobrecalentarse.
- Encienda el aparato a la velocidad baja al comienzo del uso y continúe seleccionando la velocidad correspondiente según sus necesidades, pero no lo utilice de forma continua durante más de 3 minutos.
- Su dispositivo tiene una perilla Turbo que instantáneamente proporciona plena potencia simplemente presionando la perilla, pero no use la perilla Turbo continuamente durante más de 1 minuto.

RECETAS

Guía de mezcla general

La siguiente guía de mezcla es una sugerencia para seleccionar las velocidades de mezcla para mezcladores de 6 velocidades. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada dependiendo de la consistencia de la receta

	Comida	Velocidad
	Ingredientes secos, muffins o panes rápidos.	1
	Crema de mantequilla y azúcar.	2
	La mayoría de los mezcladores de pastel envasados.	3
	Crema y puré de papas.	4
	Claras de huevo.	5
	Carga pesada.	Turbo
	La mayoría de la masa para galletas.	5
	Claras de huevo.	Turbo

Guía de mezcla de masa para galletas

- Use un tazón grande para que los ingredientes se extiendan para facilitar la mezcla.
- La mantequilla y la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue 200 g de harina + 200 g de azúcar + 200 g de mantequilla + 4 piezas de huevo a la vez y a la velocidad máxima, mezclándose bien después de cada adición.
- Las chispas y las nueces deben ser removidas a mano

Recetas: Pastel De Chifón

Ingredientes: • Huevos: 5 piezas • Azúcar blanca: 80 g • Leche: 40 g
• Aceite vegetalt: 40 g • Harina de pastel: 100 g

Direcciones:

1. Separe completamente la clara de huevo y la yema de huevo, ponga la clara de huevo en un recipiente de metal limpio y seco. Atención: El efecto de la formación de espuma no es perfecto si la clara de huevo contiene alguna yema de huevo.
2. Mezcle la clara de huevo en un tazón de metal con una batidora a velocidad 5 durante aproximadamente 3 minutos hasta que se forme la espuma de crema, deje que el tazón de metal se incline para asegurarse de que la clara de huevo se apile mientras se mezcla, ponga la espuma de crema formada en otro recipiente después de la mezcla.
3. Coloque la yema de huevo, el azúcar blanca, la leche y el aceite vegetal en un recipiente de metal, luego mezcle con la batidora a velocidad 5 durante aproximadamente 1 minuto;
4. Agregue la harina de pastel a la mezcla anterior, luego mezcle con la batidora a velocidad 5 durante aproximadamente 2 minutos;
5. Mezcle la crema de espuma y la mezcla anterior ligeramente y uniformemente con una cuchara;
6. Ponga los ingredientes bien mezclados en el recipiente de cocción y luego colóquelos en el horno para hornear por unos 30 minutos con una temperatura del horno a 160 ° C.

RECETAS

Recetas: Galleta

Harina para pastel: • Harina para pasteles: 150 g • Mantequilla: 80 g
• Huevos: 1 pieza • Azúcar blanca: 80 g

Direcciones:

1. Mantequilla sin congelar y cortada en pedazos pequeños, luego poner en un recipiente de metal;
2. Ponga el azúcar blanca en la mantequilla, mezcle con la batidora a velocidad 2 durante aproximadamente 2 minutos, luego agregue el huevo, para mezclar durante aproximadamente 2 minutos;
3. Agregue la harina de pastel a la mezcla anterior, luego mezcle con la batidora a velocidad 3 hasta que esté uniforme;
4. Coloque el ingrediente bien mezclado en la bolsa y exprima en una bandeja especial;
5. Coloque la bandeja, junto con el ingrediente bien mezclado, en el horno para hornear durante unos 20 minutos con una temperatura del horno a 160 ° C hasta que el color del ingrediente se vuelva dorado.

Nota: Por favor, ajuste el tiempo de horneado en función de la situación real si es necesario.

Por favor, mezcle a mano para obtener un mejor rendimiento si es necesario.

Receta: Masa

Ingredientes:

• Harina: 300-400 g • Agua: por proporción de harina: agua = 5: 3

Direcciones:

1. Ponga la harina primero y luego el agua en un tazón.

2. Mezcle la mezcla anterior a la velocidad 1 durante 1 minuto, gire el tazón lentamente con la mano cuando mezcle; luego mezclar a velocidad 5 durante 5 minutos cuando la mezcla esté uniforme. Gire el tazón hacia la derecha y hacia la izquierda de vez en cuando para obtener un mejor resultado de la masa.

Nota: Ajuste la proporción de harina y agua según la situación real;

El peso de la harina dentro de 300-400g es mucho mejor. Demasiada harina causa salpicaduras de harina mientras que poca harina da como resultado una masa no formada y agitación del tazón.

No ejecute la unidad para la masa más allá de 2 ciclos (total de 6 minutos para cada ciclo). Enfríe la unidad durante 3 minutos después de cada ciclo.

Por favor, mezcla a mano para obtener un mejor rendimiento si es necesario

ANÁLISIS Y MANIPULACIÓN DE ANORMALIDADES

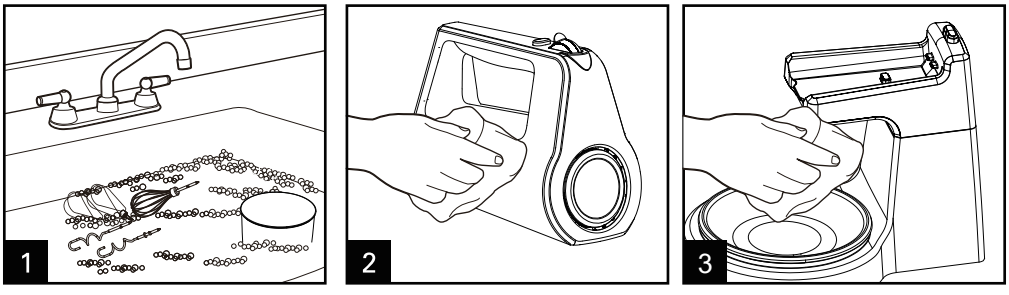
Manejo de anomalías

1. En caso de anomalías, como ruidos anormales, olores, humo, etc., debe cortar el suministro de energía inmediatamente y dejar de usarlo.
2. Si el producto no funciona, verifique si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están instalados en su lugar.
3. Si el producto aún no puede funcionar después de los controles mencionados anteriormente, consulte al centro de reparación designado para el mantenimiento.

Análisis y eliminación de fallos

Síntoma	Análisis de las posibles causas	Contramedidat
El producto no funciona	No presionó el interruptor de avance lento	Mantener el interruptor de punto en el estado presionado
Los ingredientes se pegan en la pared interior del bol.	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos o fórmula incorrecta.	Gira el tazón a mano hasta que se mezcle.
Los productos de olores anormales, calientes, como el olor a cigarro	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos	Reducir la cantidad de ingredientes.
	El tiempo de trabajo continuo del producto es demasiado largo	Acortar el tiempo de trabajo continuo del producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



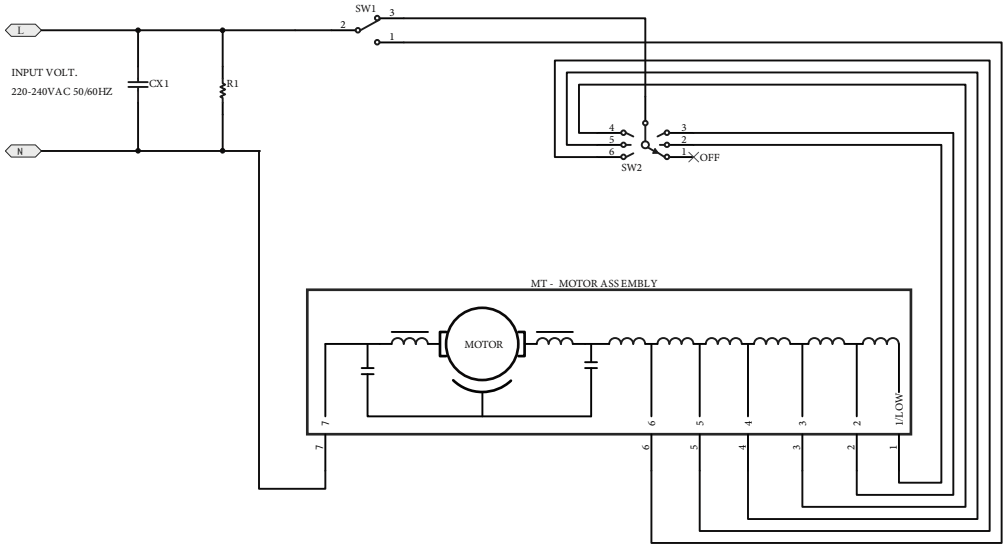
Antes de la limpieza, vuelva a colocar la perilla del interruptor en la configuración de velocidad "0", desconecte la fuente de alimentación y suelte el batidor, el gancho o la batidora simplemente presionando la perilla del interruptor, extraiga el cuerpo y el tazón.

Entonces puedes limpiar todas las partes correctamente.

⚠ Advertencia:

Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el mezclador, el cable ni el enchufe en ningún líquido.

DIAGRAMA DE PRINCIPIO DE CIRCUITO



Protección del medio ambiente

El aparato no debe desecharse con la basura normal del hogar.
Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Por recolección y reciclaje de aparatos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y proporciona una eliminación ambientalmente racional y saludable.