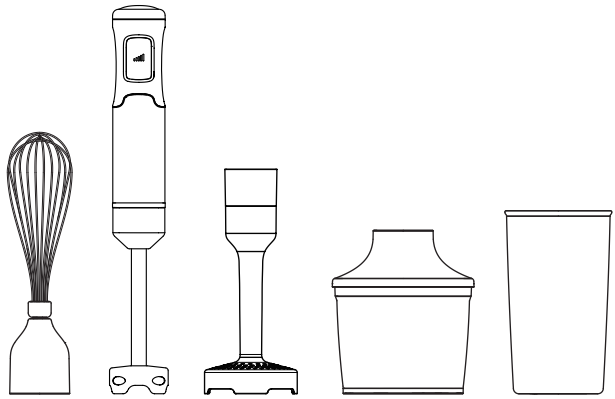
BATIDORA DE MANO

MODELO: MJ-BH1201W



LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar el riesgo de lesiones graves al utilizar su batidora de mano, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

1. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no la introduzca en agua u otro líquido.
2. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
3. Evite el contacto con las piezas móviles.
4. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
6. No utilice el aparato al aire libre.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
8. No deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluyendo la estufa.
9. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
10. No mezcle líquidos calientes.
11. El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los mismos.
12. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
13. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable especial o un conjunto disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar un peligro.
14. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Para clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos de tipo cama y desayuno.

15. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el robot de cocina o en la batidora, ya que puede salir despedido del aparato debido a un vapor repentino.
16. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo;
17. Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
18. Advertencia: Riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato correctamente.
19. Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
20. Si ha perdido las instrucciones, puede descargarlas de nuestra página web o contactar con el importador local para que le envíe las instrucciones o un disco CD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
ESTA UNIDAD ESTÁ DESTINADA ÚNICAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

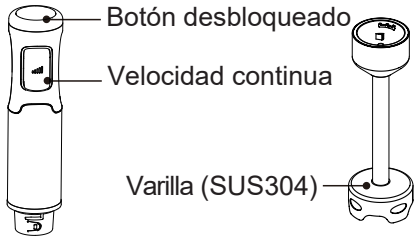
⚠ Precaución:

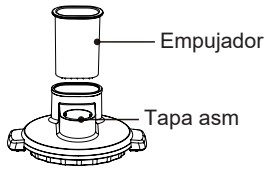
El incumplimiento de cualquiera de las importantes medidas de seguridad y de las importantes instrucciones de uso es un mal uso de su batidora de mano que puede anular la garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Nombre del producto	N° de modelo	Voltaje nominal	Frecuencia de voltaje	Potencia nominal
BATIDORA DE MANO	MJ-BH1201W	220-240V~	50-60Hz	1200W

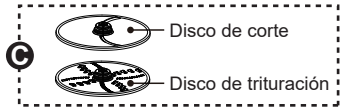
NOMBRE DE LAS PIEZAS (opcionales)







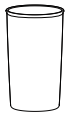




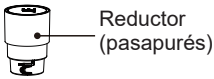
ACCESSORIES (opcionales)

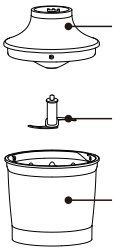


Batidor

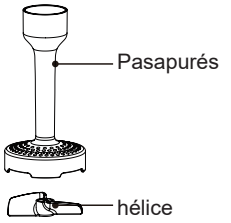


Vaso

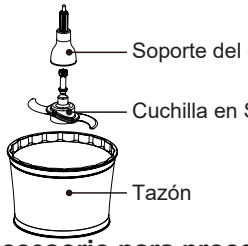




Accesorio picador



Accesorio triturador de patatas



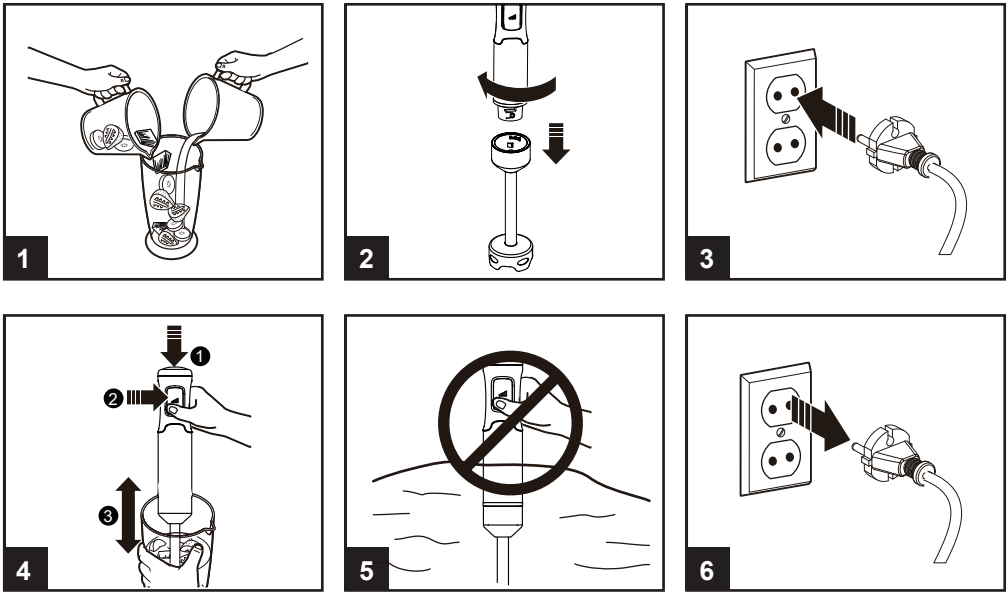
Accesorio para procesador de alimentos

Nota:

- La batidora de mano no está diseñada para ser utilizada sobre una fuente de calor.
- Este aparato no está pensado para picar hielo.
- Para utilizar la batidora de mano en una cacerola, asegúrese de retirar la cacerola del fuego.
- Para hacer puré los alimentos, se necesita líquido. Añada el líquido de cocción, el caldo, el zumo, la leche o la nata hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Para obtener un puré completo, mueva la batidora de mano arriba y abajo en la mezcla hasta que esté suave.
- Para obtener los mejores resultados de licuado y reducir las salpicaduras (especialmente de alimentos o líquidos calientes), utilice recipientes altos y profundos.
- Se recomienda picar sólo 5oz. (142g) de carne cada vez en la picadora. La carne debe cortarse en trozos de 5,1 cm (2 pulgadas) antes de procesarla.
- No permita utilizar la batidora de mano durante mucho tiempo.

INSTRUCCIONES DE USO

Batidora de mano/batidor



De acuerdo con la necesidad de ensamblar el cuerpo del aparato y el accesorio, deje que cada accesorio se ajuste completamente. La forma de montaje se muestra en la imagen.

Uso de la varilla

- Puede licuar alimentos para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesa

Varilla utilizada en el vaso

- Por favor, compruebe que el accesorio funciona bien antes de utilizar el aparato para mezclar alimentos.
- Ponga el vaso de precipitados en una encimera y vierta en él no más de 600 ml de alimentos o mezcla
- Ensamble el cuerpo del aparato y la varilla por completo (la varilla debe estar ajustada en el cuerpo del aparato).
- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Sujete el cuerpo del aparato con fuerza y deje que el dedo pueda accionar fácilmente el botón de velocidad.
- Ponga la varilla en el vaso, luego presione el botón de velocidad (según la velocidad que necesite)
- Mueva el aparato de arriba a abajo, de derecha a izquierda lentamente, hasta que los alimentos se mezclen bien
- Suelte el botón de velocidad, deje que la cuchilla se detenga y apague el aparato, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente o apague el aparato si necesita mezclar otro alimento.

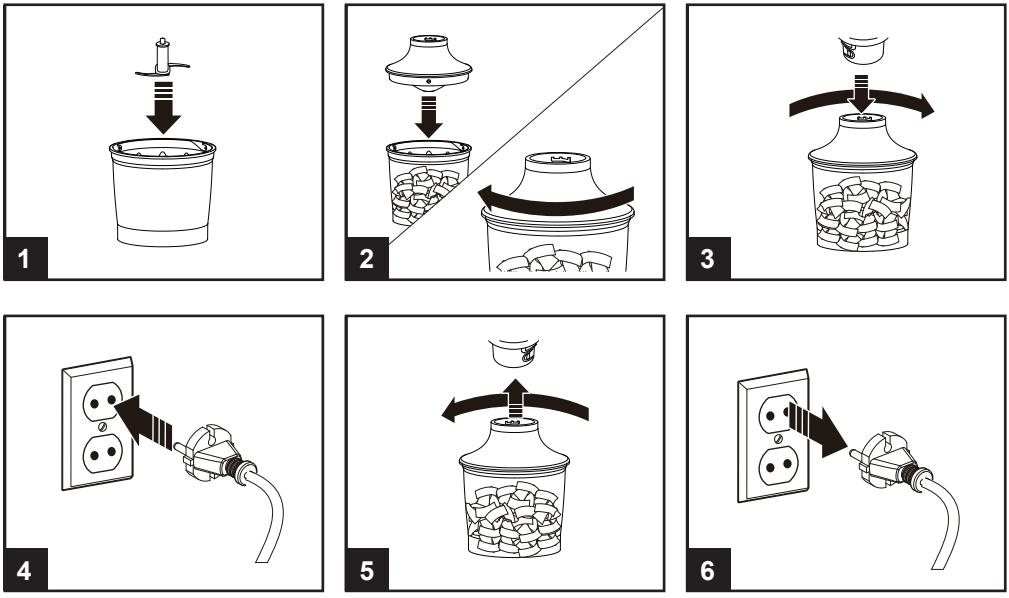
INSTRUCCIONES DE USO

- Coja una olla fría y póngala en la mesa de trabajo, monte el cuerpo de la batidora y la varilla firmemente.
- Enchúfela. Para evitar salpicaduras, coloque la cuchilla en los alimentos antes de encenderla Mantenga el vaso firme y pulse cualquiera de los botones de velocidad.
- No deje que el líquido sobrepase la unión entre el mango de potencia y el eje de la batidora.
- Mueva la cuchilla a través de los alimentos y utilice una acción de estacionamiento.
- Si la batidora se bloquea, desenchúfela antes de limpiarla.
- Después de usarla, desenchúfela y desmóntela.

⚠ Precaución:

- No utilice artículos no alimenticios en esta batidora de mano. Este producto no está destinado a la fabricación de jabón.
- No sumerja la unidad motora en agua.
- Inspeccione siempre los accesorios antes de cada uso. No utilice accesorios agrietados, doblados o dañados.
- No se recomienda un tiempo de trabajo superior a un minuto por ciclo.

cortadora



INSTRUCCIONES DE USO

- Retire los huesos y corte los alimentos en cubos de 1-2 cm
- Abra la tapa de la picadora y coloque la cuchilla de la picadora a la derecha
- Añada los alimentos y no deje que su volumen supere los 500 ml
- Coloque la tapa de la picadora y ciérrela en el bol
- Coloque el cuerpo de la batidora en la picadora con firmeza
- Enchúfela. Sujete el bol y el cuerpo de la batidora con fuerza y pulse el botón de velocidad
- Después del uso, desenchufe y desmonte

Nota:

Puede picar carne, queso, verduras, hierbas, pan, galletas y frutos secos, pero no se permite utilizarla para picar alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate, de lo contrario se dañará la cuchilla.

Uso del batidor

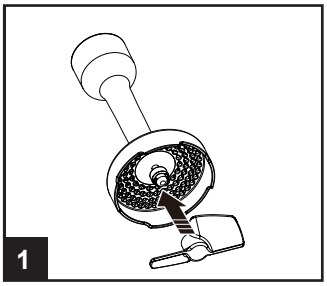
Batidor utilizado para hacer ingredientes ligeros como claras de huevo、crema、postre instantáneo、huevos y azúcar para esponjas batidas.

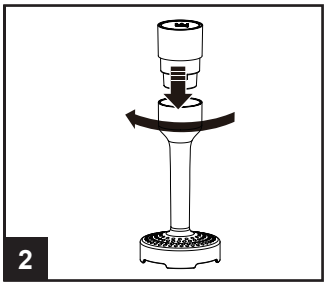
- Introduzca el batidor de alambre en el cuerpo de la batidora y encaje este batidor-ASM en el cuerpo de la batidora de varillas y gírelo y asegúrelo.
- Coloque sus alimentos en un bol
- Enchufe. Para evitar las salpicaduras, ponga en marcha el botón de velocidad y mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj.
- Después de usarla, desenchúfela y desmóntela
- No bata más de cuatro claras de huevo o 400 ml de nata.
- No dejar que el líquido sobrepase los hilos del batidor

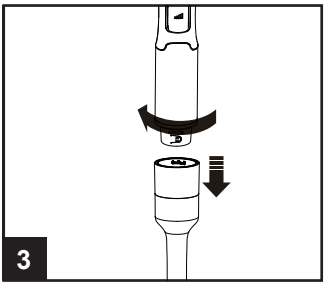
Nota:

Por favor, no lo utilice para batir mezclas más pesadas como la margarina y el azúcar, ya que dañará el batidor

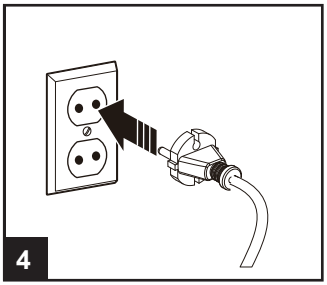
Pasapurés

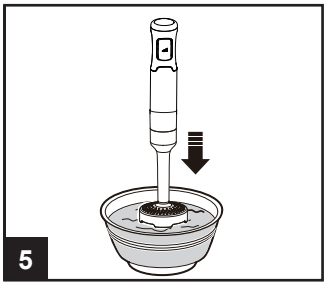


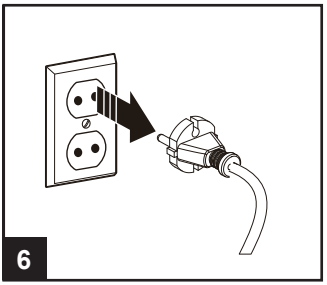




INSTRUCCIONES DE USO







PARA HACER PURÉ DE PATATAS USE EL BOTÓN INDICADO

1. Monte la hélice en el adaptador de bayoneta y asegúrela en su posición girándola en sentido contrario
2. Asegure el pasapurés en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que no vaya más.
   Asegure el reductor en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que no avance más.
3. Nota: Para asegurarse de que el eje de la batidora manual no gire junto con la hélice, fije la hélice en último lugar. Durante el desmontaje, retire primero la hélice.
4. Pulse el botón de encendido para poner en marcha la batidora. Mientras ajusta la velocidad sin escalones para conseguir la velocidad adecuada .
5. Para detener el proceso de licuado, suelte el interruptor antes de sacar la varilla de licuado de los alimentos.
6. Después del uso, desenchufe el aparato de la red eléctrica inmediatamente.

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO

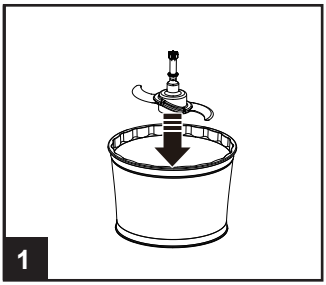
- El pasapurés es una herramienta ideal para procesar verduras cocidas, como patatas, remolachas y zanahorias.
- Nunca procese ingredientes duros o crudos. Esto puede dañar el aparato.
- cueza todas las verduras y escurra el agua antes de batirlas.
- No golpee el pasapurés contra las paredes de la olla para eliminar la masa de alimentos después de triturar. Utilice una espátula para raspar la olla o el bol. Sin embargo, antes de hacer esto, desenchufe la batidora.

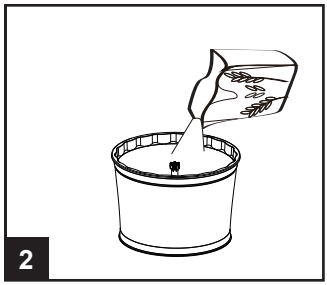
Receta: Patatas

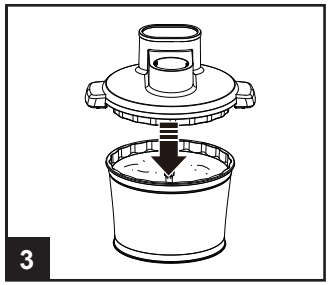
- 1,25 kg de patatas cocidas (patatas lavadas: tamaño mediano-grande)
- ½ taza de crema pura
- 30g (1 ½ cucharadas) de mantequilla
- Las patatas se pelan y se cortan en cubos de 3 cm antes de hervirlas. Se cocinan hasta que estén tiernas
- La temperatura tiene un gran impacto en la calidad y la duración del puré antes de considerarlo procesado.
  Cuanto más calientes estén las patatas, mejores serán los resultados. Intente realizar las pruebas en cuanto las patatas estén hechas (el tiempo de funcionamiento es inferior a 1 minuto y el de reposo 1 minuto.) para asegurarse de que se mantiene caliente.

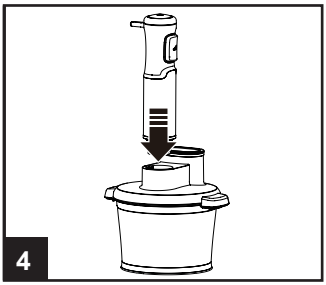
INSTRUCCIONES DE USO

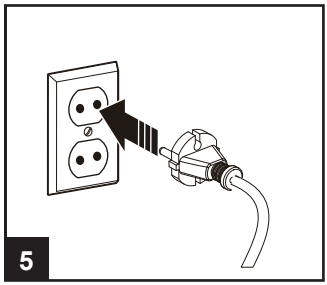
Procesador de Alimentos-Cuchilla

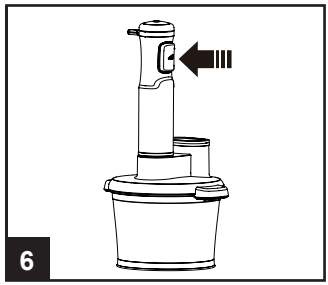




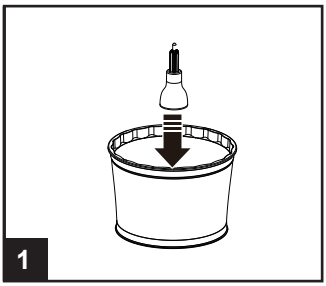


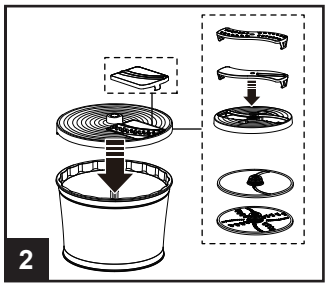


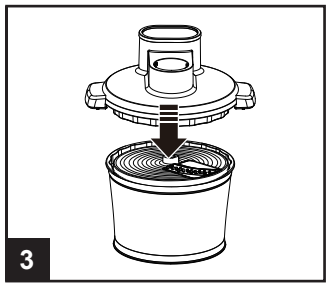


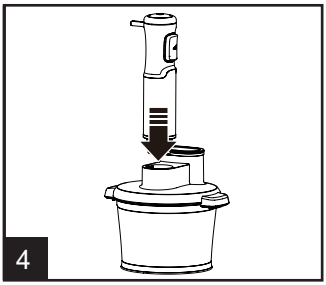


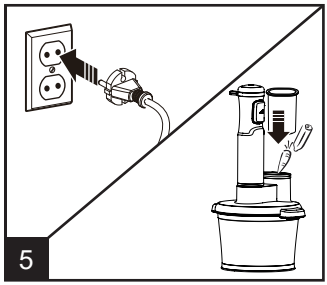
Procesador de alimentos

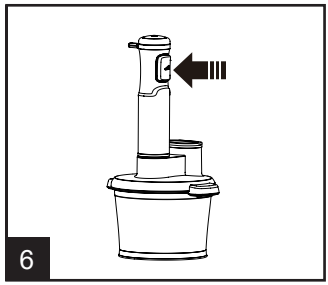




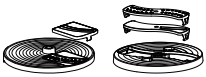








RECETAS

Accesorio	Comida	Tiempo de funcionamiento	Velocidad
	250g harina + 150g agua	40S	Máx
	500g carne, deshuesada	30S	Máx
	300g zanahoria 300g pepino 300g espárrago	25S	Máx
	300g zanahoria 300g pepino 300g espárrago	15S	Máx
	300g (10,5Oz) carne	30S	Máx
	2 huevos duros	5S	Máx
	Zanahorias:240g, Agua:360g	30S	Máx

ANÁLISIS Y TRATAMIENTO DE LAS ANOMALÍAS

Tratamiento de las anomalías

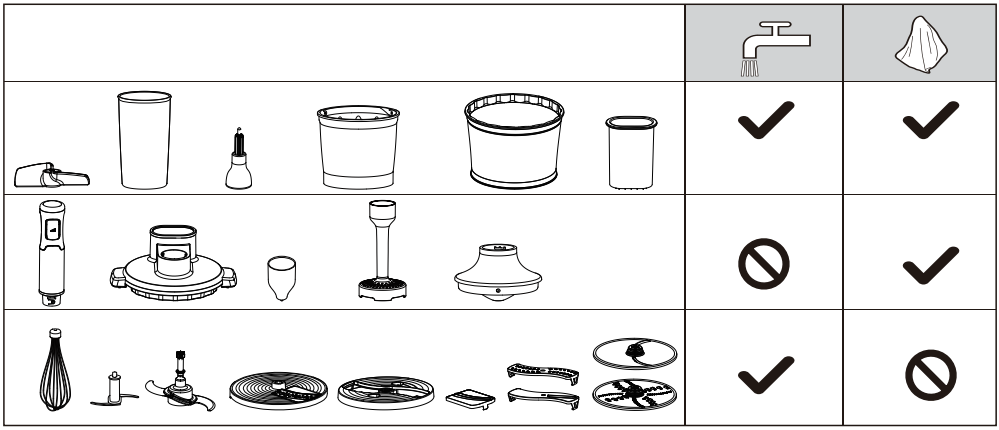
1. En caso de anomalías como ruidos anormales, olores, humo, etc., debe cortar inmediatamente la alimentación y dejar de utilizarlo.
2. Si el producto no puede funcionar, compruebe si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está puesto en la posición ON y si los accesorios están instalados en su sitio.
3. Si el producto sigue sin funcionar después de las comprobaciones mencionadas, consulte con el centro de reparaciones designado para su mantenimiento.

Análisis y eliminación de fallos

Problema	Análisis de causas posibles	Solución
El producto no funciona	No se ha pulsado el interruptor de avance	Mantenga el interruptor puntual en el estado pulsado
Problemas al mezclar	Exceso de procesamiento de alimentos	Reduzca la cantidad de ingredientes
	Los ingredientes se pegan a la cuchilla	Corte la alimentación, limpie la cuchilla de los ingredientes
Productos con olor anormal, calientes o humeantes	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos	Reducir la cantidad de ingredientes
	El tiempo de trabajo continuo del producto es demasiado largo	Acorte el tiempo de trabajo continuo del producto
	La temperatura de procesamiento de los ingredientes es demasiado alta	La temperatura de los ingredientes no supera los 60˚C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza



Apague y desenchufe siempre el aparato cuando lo limpie.
No toque las cuchillas afiladas y tenga especial cuidado cuando limpie las cuchillas para no lesionarse.
Algunos alimentos decoloran fácilmente la parte de plástico, por favor, frote con un paño humedecido en aceite vegetal para ayudar a eliminar la decoloración.

Limpieza del cuerpo del aparato tapa de la picadora cuerpo de la batidora
Limpie con un paño húmedo y luego seque
No sumergir en agua ni utilizar productos abrasivos.

Limpieza de a varilla batidor de alambre
Desenchufe el cable de alimentación, luego retire la varilla y el batidor.
Lave la varilla y el batidor con agua.
Utilice un paño para secar el agua de la varilla y el batidor.

⚠ Precaución:

Nunca mantenga la parte de la unidad motora de la batidora de mano bajo el agua corriente. Simplemente limpie con un paño húmedo.
Si introduce la varilla y el batidor en el agua para limpiarlos, debe prestar atención a los dos aspectos siguientes

1. La altura del agua no puede sobrepasar la parte de plástico de la parte superior de la varilla.
2. El batidor debe salir del cuerpo del batidor. El batidor puede sumergirse en agua para su limpieza, pero el cuerpo del batidor sólo permite limpiarlo con un paño.

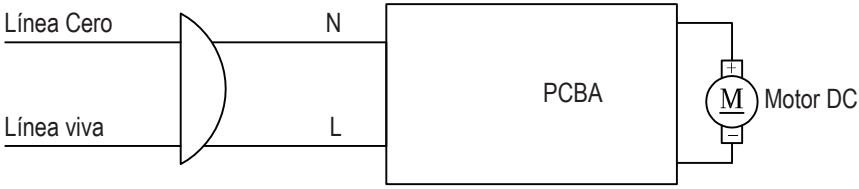
No permita que entre agua o líquido en la tapa de la picadora, el cuerpo de la batidora, la varilla y el cuerpo del batidor. Si entra agua, escúrrala y séquela antes de usarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

- Si el cable de alimentación está dañado, por razones de seguridad, debe enviarse a un taller autorizado por nuestra empresa para su reparación y cambio.
- Si el aparato no está en condiciones normales, póngase en contacto con la tienda donde lo compró y aclárelo o cámbielo.
- Cuando no utilice el aparato, enrolle el cable y colóquelo en un lugar donde los niños no puedan cogerlo.
- Mantenga el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice.
- No lo enchufe cuando no lo utilice.

DIAGRAMA DEL PRINCIPIO DEL CIRCUITO



Protección medioambiental



El dispositivo no debe ser desechado junto al resto de la basura doméstica. Cuando su vida útil termine, debe ser entregado a un punto de recolección y reciclaje de equipos electrónicos y eléctricos. Al reciclar electrodomésticos antiguos contribuirá enormemente con la conservación de los recursos naturales y posibilitará su eliminación respetuosa con el medio ambiente.