

Limpieza

1. Desconecte el aparato.
2. Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda solamente y séquelo con cuidado.
3. El resto de los accesorios se pueden lavar con agua sin problemas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato se encuentre apagado y desconectado de la alimentación eléctrica antes de proceder a desarmar los accesorios.
2. Limpie las paletas con agua y detergente y luego séquelas.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable de alimentación utilizando un paño húmedo, no utilice thinner, solventes, limpia metales ni productos químicos de limpieza ya que pueden rayar la carcasa y decolorarla.

GUIA PARA SELECCION DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	DESCRIPCION
1 AMASADO	Esta es una velocidad adecuada para masas y alimentos secos tales como harina, manteca y papas.
2 REVOLVER	Velocidad recomendada para comenzar con ingredientes líquidos para aderezos de ensaladas.
3 MEZCLAR	Para batir tortas, galletitas y azúcar, batir caramelo sin cocción, postres, etc.
4 CREMA	Para batir a crema manteca y azúcar, caramelo sin cocción, postres, etc.
5 BATIDO	Para batir huevos, glaseados cocidos, papas pisadas, cremas, etc.



Respalda y
Garantiza

ELECTROFONIA s.r.l.

Hocquart 1621 – Montevideo/Uruguay
Tel. : 2924 4646 - Fax : 2924 2050
<http://www.electrofonía.com>

Telesonic®

BATIDORA DE MANO CON 5 VELOCIDADES

Mod. BM-2012



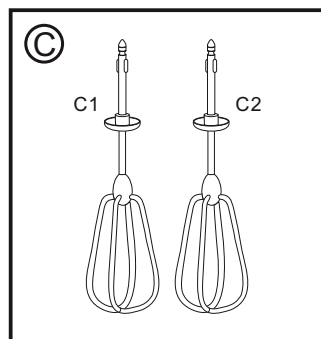
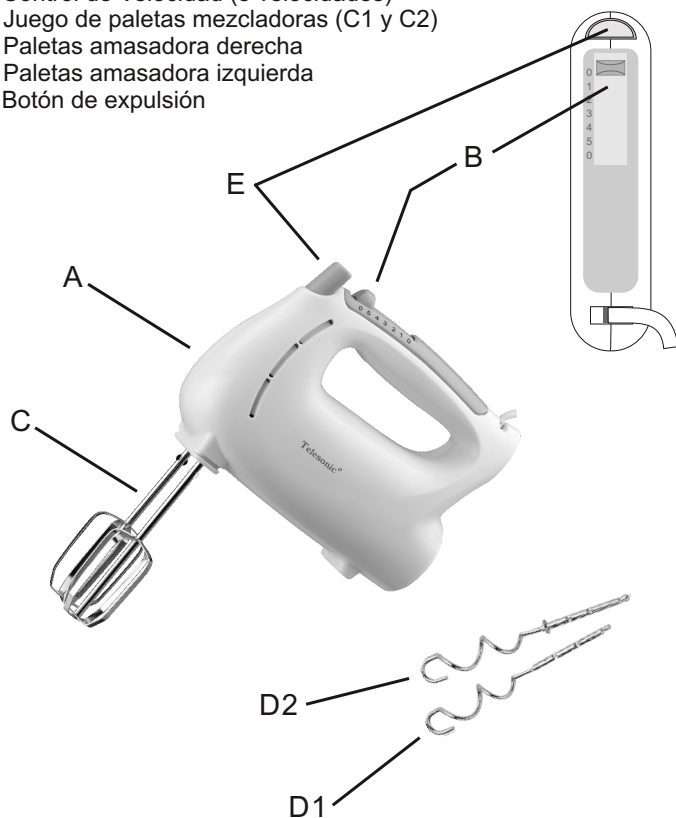
Manual de Operación

5 VELOCIDADES
220V/50Hz - 200 WATTS

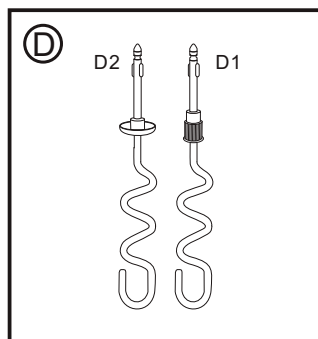
Tiempo máx. de uso continuado para Batidos : 5 minutos
Tiempo máx. de uso continuado para Amasado : 1 minuto

Descripción de los componentes

- A Cuerpo de la Batidora
- B Control de Velocidad (5 velocidades)
- C Juego de paletas mezcladoras (C1 y C2)
- D1 Paletas amasadora derecha
- D2 Paletas amasadora izquierda
- E Botón de expulsión



1



2

Precauciones de Seguridad

1. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
2. Siempre verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de identificación del aparato coincida con el del lugar.
3. Este aparato es solamente para uso doméstico.
4. Nunca toque las partes móviles del aparato cuando esta en uso.
5. No permita que ningún objeto quede suelto tocando las partes móviles cuando se encuentre en uso.
6. No mantenga encendido el aparato por un período de tiempo demasiado prolongado, el motor puede recalentarse. Apague el aparato y déjelo descansar durante al menos 4 minutos para que el motor se enfríe.
7. Siempre desconecte el aparato antes de instalar los accesorios (armado o desarmado), luego del uso, antes de la limpieza y en caso de malfuncionamiento.
8. Nunca tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
9. No permita que el cable de alimentación quede colgando sobre fuentes de calor o quede al alcance de los niños.
10. Nunca sumerja ni enjuague con agua la carcasa del aparato.
11. Nunca utilice el aparato si el cable de alimentación o el conector están dañados. Sólo debe ser reparado por personal capacitado ya que se necesitan herramientas especiales.
12. Nunca desarme el aparato.

Diferentes funciones y usos de su batidora

Antes de utilizar la batidora por primera vez, lave las paletas con agua y detergente. Enjuáguelas y séquelas bien.

FUNCION DE BATIDO

Con el juego de paletas mezcladoras (C) Ud. puede preparar mezclas livianas tales como mayonesa, claras de huevo, salsas, batidos, mezclas livianas para tortas... Con las paletas amasadoras (D) Ud. puede preparar masas más pesadas : pasteles, tortas, pan, ...

COMO UTILIZAR LOS JUEGOS DE PALETAS

Verifique que el interruptor de control (B) se encuentre en la posición <O>.

De acuerdo al tipo de mezcla que vaya a preparar :

1. Instale las paletas (C1 o C2) en el cuerpo de la batidora (A).
2. Utilice ambas paletas iguales (no mezclar ambos juegos).
3. Instale la paleta amasadora (D1) en el orificio derecho y la paleta amasadora (D2) en el izquierdo.
4. **Nunca** utilice las paletas batidoras y amasadoras al mismo tiempo.
5. Encienda la batidora seleccionando la velocidad requerida utilizando el control de velocidad (B).
6. Estando el interruptor (B) en la posición <0>, Ud. puede quitar las paletas simplemente presionando el botón (E).

Consejos Utiles

1. **La velocidad 1** se utiliza para comenzar a amasar evitando salpicaduras.
2. **Para continuar amasando**, seleccione una velocidad superior de acuerdo a la cantidad y consistencia de la mezcla y el tamaño del bowl.
3. Presione el botón E para expulsar las paletas.
4. Mueva el interruptor de control de velocidad B para seleccionar una de las 5 velocidades.

3