

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



**Batidora
de Mesa**
PE-BMD90

PEABODY

Importado por: GOLDMUND S.A.

CHILE 2575
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

GARANTÍA

Si este producto presenta algún defecto de materiales o mano de obra, consulte los términos de la Garantía y comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.
Esta garantía es válida únicamente para el uso doméstico de este producto”.

ÍNDICE:

- 4 MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**
 - 5 PIEZAS Y FUNCIONES**
 - 6 PREPARACIÓN PARA EL USO DE SU BATIDORA DE MESA**
OPERACIÓN DE LA BATIDORA DE MESA
 - 7 OPERACIÓN DE LA BATIDORA DE MESA**
EXTRACCIÓN DEL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR
DE ALAMBRE O LA CUCHILLA DE AMASADO
EXTRACCIÓN DE RECIPIENTES DE LA BATIDORA
 - 8 COLOCACIÓN DEL PROTECTOR ANTISALPICADURAS**
CONTROL DE VELOCIDAD
 - 9 BATIR Y MEZCLAR**
USANDO EL MODO DE TIMER COMO TEMPORIZADOR
USANDO EL TIMER COMO TEMPORIZADOR
PAUSA
BOTON CANCEL
MODO PULSANTE
 - 10 TIEMPO DE PROCESAMIENTO**
BUJE DE PROCESAMIENTO
GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD
 - 11 CONSEJOS Y TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO**
ANOTACIONES
 - 12 CONTRATAPA**
-

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el electrodoméstico, lea y tenga presentes las siguientes precauciones básicas:

1. **LEA** todas las instrucciones. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.
2. A fin de evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la batidora de mesa en agua ni en ningún otro líquido.
3. Si los niños utilizan la batidora o ésta se opera en presencia de niños, supervísela de cerca.
4. Desenchufe el artefacto cuando no esté utilizándolo, antes de colocar o retirar accesorios y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y las prendas, así como espátulas y demás utensilios alejados de la batidora cuando está en funcionamiento, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales al artefacto.
6. **NO** utilice ningún artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido caídas o daños de algún tipo. Lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen y realicen las reparaciones o los ajustes necesarios. Comuníquese con el Centro de piezas y servicio de reparaciones de Service.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice la batidora al aire libre.
9. Evite SIEMPRE que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesa o del estante y que entre en contacto con superficies calientes.
10. Retire el recipiente y el batidor plano, el batidor de alambre o la cuchilla de amasado de la batidora de mesa antes de lavar dichos accesorios.

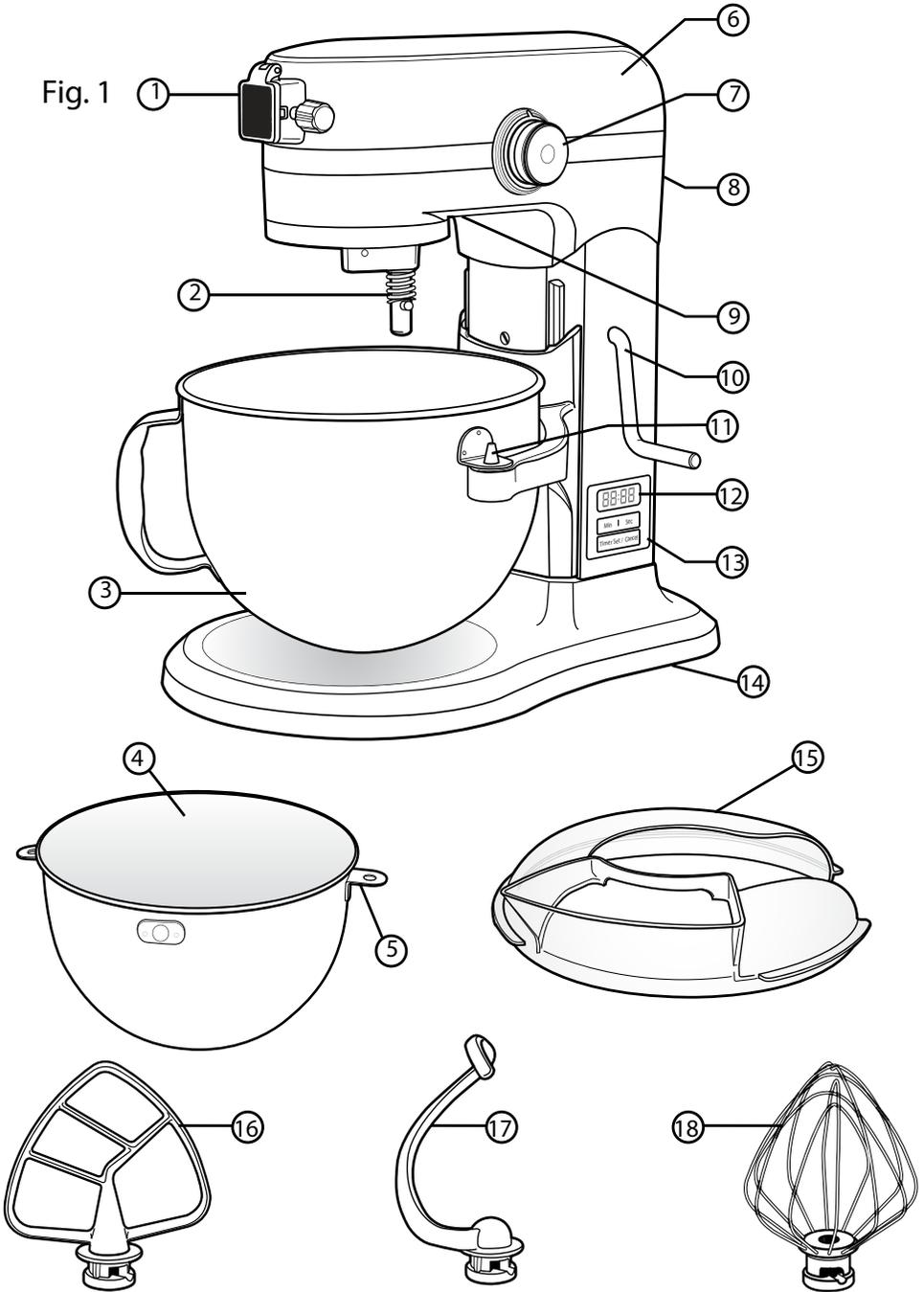
11. **NO** utilice este artefacto para ningún fin que no sea aquel para el que fue diseñado.
12. Para evitar descargas eléctricas, este artefacto está equipado con un cable que posee un enchufe de 2 patas que debe insertarse en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Si el enchufe no entra en un tomacorriente, debe solicitar a un electricista calificado que instale el tomacorriente adecuado.
13. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
14. Debe proporcionarse un cable de alimentación eléctrica corto (o desmontable) para reducir los riesgos que pueden ocasionar los enredos o tropiezos provocados por cables largos.

Esta unidad está equipada con un cable adecuado.

1. Eje de potencia para ajuste de accesorios
2. Traba con resorte
3. Recipiente de acero inoxidable de un litro
4. Recipiente de acero inoxidable de un litro
5. Soportes del recipiente
6. Cabezal de la batidora
7. Perilla de control de velocidad
8. Ventilaciones de aire
9. Luz de trabajo
10. Manija para elevar el recipiente
11. Pasadores de ubicación
12. Panel de control con pantalla LCD
13. Panel de control
14. Pies de tracción
15. Protector antisalpicaduras
16. Batidor plano revestido
17. Cuchilla de amasado revestida
18. Batidor de alambre

PIEZAS Y FUNCIONES

Fig. 1



PREPARACIÓN PARA EL USO DE SU BATIDORA DE MESA

ANTES DEL PRIMER USO:

1. Antes de utilizar la batidora de mesa con recipiente elevable, retire todo el material del embalaje, los plásticos, las etiquetas, los autoadhesivos o las marcas que puedan tener la batidora, los recipientes o accesorios.
2. Antes de utilizar la batidora de mesa por primera vez, lave el batidor plano blanco, la cuchilla de amasado blanca y los recipientes de acero inoxidable con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El batidor de alambre solo puede lavarse a mano. Enjuague y seque bien todos los accesorios.
3. El exterior de la batidora de mesa solo debe limpiarse con un paño suave y seco.

4. Coloque la batidora de mesa sobre una superficie seca, nivelada y estable, como la mesada o una mesa. Mantenga la batidora alejada de los bordes de la mesada. Asegúrese de dejar mucho espacio alrededor de las ventilaciones de aire de la parte posterior de la batidora.

NOTA: No use limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar la batidora de mesa con recipiente elevable.

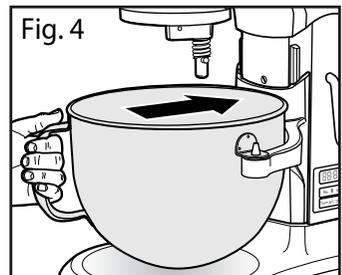
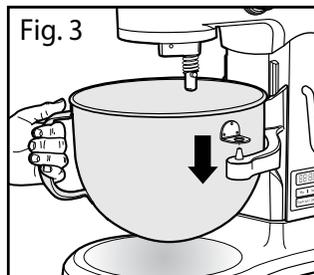
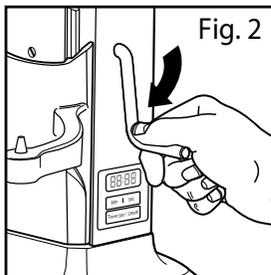
NUNCA sumerja el cuerpo de la batidora de mesa en agua ni en ningún otro líquido.

OPERACIÓN DE LA BATIDORA DE MESA

COLOCACIÓN DE RECIPIENTES

1. Coloque la perilla de control de velocidad en la posición OFF.
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Baje la manija para elevar el recipiente. (Fig. 2)

4. Coloque los soportes del recipiente encima de los pasadores de ubicación. (Fig. 3)
5. Empuje el recipiente hacia atrás hasta que el pasador del recipiente encastre en la traba de resorte de la batidora. (Fig. 4)
6. Levante la manija para elevar el recipiente

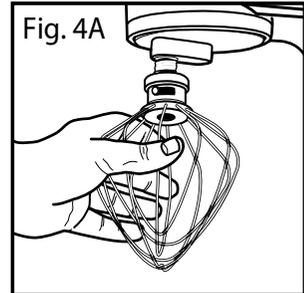
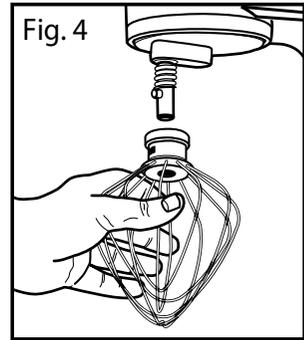


PRECAUCIÓN: Nunca encienda la batidora con los accesorios de batido sin colocar el recipiente. No respetar esta advertencia podría provocar rotura de huesos, cortes o moretones.

OPERACIÓN DE LA BATIDORA DE MESA

COLOCACIÓN DEL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O LA CUCHILLA DE AMASADO

1. Coloque la perilla de control de velocidad en la posición OFF.
2. Desenchufe la batidora de mesa o desconecte la corriente.
3. Baje la manija para elevar el recipiente.
4. Alinee la ranura de la parte superior del accesorio de batido con el pasador del eje del cabezal de la batidora. Empuje el accesorio de batido hacia arriba, sobre el eje y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que entre todo el pasador en la ranura 5. Antes de utilizar la batidora, asegúrese de levantar la manija para elevar el recipiente. (Fig. 4 y 4A)



EXTRACCIÓN DEL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O LA CUCHILLA DE AMASADO

1. Coloque la perilla de control de velocidad en la posición OFF.
2. Desenchufe la batidora de mesa o desconecte la corriente.
3. Baje la manija para elevar el recipiente.
4. Gire el accesorio correspondiente en sentido de las agujas del reloj sobre el eje hasta que el pasador del eje quede alineado con la ranura del accesorio. Tire hacia abajo para retirarlo.

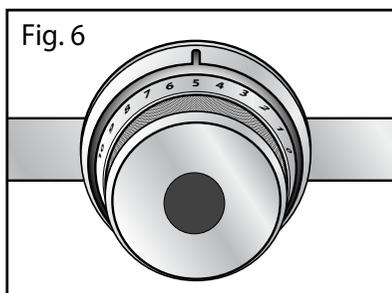
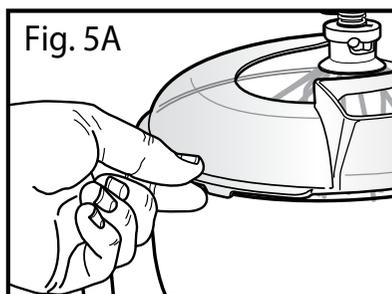
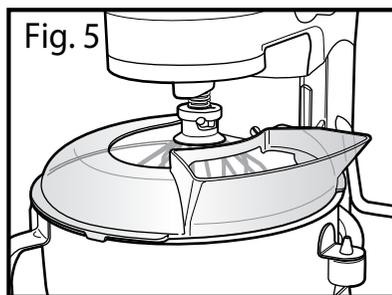
EXTRACCIÓN DE RECIPIENTES DE LA BATIDORA

1. Coloque la perilla de control de velocidad en la posición OFF.
 2. Desenchufe la batidora de mesa o desconecte la corriente.
 3. Baje la manija para elevar el recipiente.
 4. Tire hacia arriba de los soportes del recipiente y eleve el recipiente para sacarlo de los pasadores de ubicación.
 5. Retire el recipiente.
-

COLOCACIÓN DEL PROTECTOR ANTISALPICADURAS

Otra característica de esta batidora es el protector antisalpicaduras, que ayuda a evitar que los ingredientes salpiquen fuera del recipiente mientras la batidora está encendida. El protector encaja sobre el borde de cualquier recipiente. El protector antisalpicaduras también posee un embudo para añadir ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento.

Coloque el protector antisalpicaduras luego de colocar el recipiente y el accesorio de batido o de amasado. La parte abierta del protector antisalpicaduras queda orientada hacia la batidora, con el embudo hacia la derecha, mirando la batidora de frente (Fig. 5). Apoye el protector antisalpicaduras en el borde del recipiente y deje las pestañas plásticas fuera del recipiente (Fig. 5A).



CONTROL DE VELOCIDAD

La perilla de control de velocidad se encuentra del lado derecho de la batidora (mirándola de frente), y posee 10 niveles de velocidad y la posición de apagado (OFF). Siempre encienda la batidora en la velocidad

más baja. Una vez que los ingredientes comiencen a mezclarse, aumente la velocidad hasta alcanzar el nivel adecuado según la receta. Diríjase a la página 10 para consultar la Guía de control de velocidad



PRECAUCIÓN: Una vez que termine de batir, coloque la perilla de control de velocidad en la posición OFF y **DESENCHUFE** la batidora de mesa por seguridad.

BATIR Y MEZCLAR

1. Asegúrese que la perilla de control de velocidad se encuentre en la posición OFF (desconectada) antes de conectarla al tomacorrientes de 220-240V. El panel LCD se iluminará (en azul) para mostrarle que el producto se encuentra conectado. Si no se usa el producto por más de 20 segundos, la luz azul se apagará para ahorrar energía.
2. El panel se encenderá indicando todos ceros. Si la perilla de control de velocidad estuviera en posición ON (conectado) el display LCD destellará el termino "E1" indicando el error. Gire la perilla de control de velocidad hacia la posición OFF para apagarlo.
3. Cuando la batidora esta en posición ON, una luz azul de LED iluminará en forma de aro la

perilla de control de velocidad . Una luz de trabajo también iluminará el área de trabajo sobre el bowl. Inicie el batido desde la velocidad más baja y comience a batir o mezclar. Cuando los ingredientes se comienzan a mezclarse, puede incrementarse la velocidad como es indicada en la receta. Consulte para ello la guía de control de velocidad en página

NOTA:

La luz de la perilla de control de velocidad se apaga cuando usted coloca la perilla en posición OFF (desconectado), mientras que la luz de trabajo permanece encendida por 3 minutos. Luego de pasado este lapso, esta luz también se apaga.

USANDO EL MODO DE TIMER COMO TEMPORIZADOR

El timer como temporizador puede ser útil especialmente para registrar el tiempo de batido. Cuando la receta no especifica un determinado tiempo, usted puede monitorear el tiempo que le toma mezclar correctamente los ingredientes. Por ello, la próxima vez que usted desee mezclar los mismo ingredientes, usted puede setear el timer como contador para este tiempo específico.

El timer como temporizador comienza automáticamente a funcionar al girar la perilla de control de velocidad al modo ON (conectada).. Cuando usted gira la perilla de control de velocidad a OFF (desconectado), el contador vuelve a cero. En cualquier momento usted presione el botón Timer Set / Cancel y la batidora entrará en el modo timer contador.

USANDO EL TIMER COMO TEMPORIZADOR

El TIMER como temporizador se usa generalmente en recetas donde se conozca el tiempo que deban mezclarse los ingredientes. Para ajustar el timer, presione el botón TIMER SET / CANCEL. El panel LCD comenzará a destellar mostrando ceros. Presione el botón MIN o SEC para ajustar el tiempo necesario. En caso de un equivocarse en el ajuste del

tiempo, usted puede volver a comenzar con esta operación manteniendo presionado el botón CANCEL hasta que el timer vuelva a cero. Una vez ajustado el tiempo correcto, gire la perilla de control de velocidad y el timer comenzará a descontar hasta llegar a cero, donde la batidora se desconectará.

PAUSA

Cuando la batidora está funcionando, usted la puede pausar la operación pulsando el botón TIMER SET(CANCEL). El tiempo restante destellará en el LCD. Con esta acción usted puede acceder a la mezcla y/o agregar ingredientes adicionales sin afectar el tiempo restante.

Para volver a poner a colocarla en funcionamiento, pulse nuevamente el botón TIMER y comenzara desde donde se interrumpió.

Si lo desea, usted puede resetear desde este punto colocando la perilla de control de velocidad en posición OFF.

BOTON CANCEL

Otra forma de cancelar el tiempo del timer es manteniendo presionado el botón CANCEL

hasta que el display LCD muestre todos ceros.

MODO PULSANTE

Este producto posee esta característica distintiva para poder mezclar muy lentamente y gradualmente los ingredientes de una preparación.

Para usar este programa, coloque en 1 la perilla de control de velocidad

(solamente podrá hacerlo en esta única velocidad). Una vez logrado esto, presione el centro de la perilla selectora de velocidad (este es el botón para modo pulsante). El accesorio batidor comenzara a batir, moviéndose 2 vueltas y parando.

TIEMPO DE PROCESAMIENTO

La batidora de mesa con recipiente elevable mezcla más rápido y mejor que la mayoría de las demás batidoras eléctricas. Por lo tanto, el tiempo de procesamiento de la mayoría de las recetas tradicionales de

productos no envasados debe ajustarse para evitar el procesamiento excesivo. En el caso de las tortas, por ejemplo, es posible que se necesite solo la mitad del tiempo de procesamiento que con las demás batidoras.

BUJE DE PROCESAMIENTO

La batidora de mesa con recipiente elevable posee un buje para accesorios multipropósito incorporado en la parte delantera del

cabezal del motor. Hay muchos accesorios disponibles que puede utilizar en su batidora de mesa con recipiente elevable

PICADORA. COLOCACIÓN DEL ACCESORIO

1. Tome el accesorio de corte (36) del tubo de alimentación y coloque el orificio más grande hacia arriba.
2. Inserte el eje de tornillo sinfín (26) en el accesorio de corte (36). Coloque la cuchilla de corte (17) en el eje con los bordes filosos hacia arriba.
3. Coloque el disco para picado medio, fino o grande (según la consistencia que desee) en el eje de tornillo sinfín.
4. Enrosque el anillo roscado (29) en el extremo del accesorio.
5. Coloque el accesorio de corte (36) en el cabezal multifuncional girándolo en sentido antihorario en posición vertical (debería oír un clic).
6. Coloque la bandeja en la parte superior del accesorio de corte.

7. El artefacto está listo para picar.

1. Corte la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de ancho. Quitele todos los huesos, cartílagos y nervios que pueda. (No utilice carne congelada).
2. Coloque la carne en la bandeja y utilice el accesorio para empujar para introducir la carne en el accesorio de corte.
3. Para retirar el accesorio de corte (36), debe empujar el botón de extracción del accesorio de corte (2) hacia arriba.
4. Inserte uno por uno los trozos de carne en el tubo de alimentación con el accesorio para empujar. No empuje la carne con los dedos ni con ningún otro utensilio.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD Número en la perilla de velocidad

1	Mezclar	Para mezclar lentamente, unir, hacer puré y comenzar todos los procedimientos de incorporación. Utilice este nivel para agregar harina e ingredientes secos a la masa, agregar líquidos a ingredientes secos y combinar mezclas pesadas.
2	Incorporar lentamente	Para incorporar lentamente, hacer puré y mezclar más rápido. Utilice este nivel para incorporar masas pesadas y dulces, comenzar a hacer puré de papas u otros vegetales, incorporar materia grasa a la harina, mezclar masas finas u ostentosas, y mezclar y amasar masas de levadura.
4	Incorporar, batir	Para incorporar masas semipesadas, como galletitas. Utilice este nivel para unir azúcar y materia grasa, y para agregar azúcar a la clara de huevo para hacer merengue. Velocidad media para preparaciones de tortas.
6	Batir Hacer cremas	Para batir a velocidad media (hacer crema). Utilice este nivel para terminar de incorporar preparaciones de tortas, donas y otras masas. Velocidad alta para preparaciones de tortas.
8	Batir rápido, montar	Para montar crema, claras de huevo y coberturas cocidas.
10	Montar rápido	Para montar pequeñas cantidades de crema o claras de huevo.

NOTA: Es posible que la batidora no mantenga las velocidades elevadas con mucha carga. Es normal.

NOTA: Es posible colocar la perilla de control de velocidad entre las velocidades enumeradas en la tabla anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9, en caso de necesitar un ajuste más delicado.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO

Para determinar más fácilmente el tiempo de procesamiento ideal para una receta, observe la preparación o la masa y únalas solo hasta alcanzar la apariencia deseada descrita en su receta, como por ejemplo “suave y cremosa”.

Para agregar ingredientes, hágalo tan cerca del lateral del recipiente como sea posible; no directamente sobre la preparación en movimiento. Si utiliza el protector antisalpicaduras, puede añadir ingredientes por su orificio de embudo.

Para incorporar nueces, pasas de uva o fruta abrillantada, siga las instrucciones de

cada receta. Por lo general, los ingredientes sólidos deben incorporarse durante los últimos segundos de procesamiento en la Velocidad 1. La preparación debe estar lo suficientemente espesa para evitar que las frutas o nueces se vayan al fondo del molde durante el horneado. Las frutas húmedas deben espolvorearse con harina para una mejor distribución en la preparación.

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben procesarse a velocidades más bajas, a fin de evitar salpicaduras. Aumente la velocidad de la batidora solo una vez que se haya espesado la preparación.



ADVERTENCIA: Peligro de lesiones: Desenchufe la batidora antes de tocar los accesorios de batido u otros accesorios. No respetar esta advertencia podría provocar rotura de huesos, cortes o moretones.

Desenchufe siempre la batidora de mesa antes de limpiarla. No sumerja la batidora en agua. El exterior de la batidora de pie solo debe limpiarse con un paño suave y seco.

NOTA: No use limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar la Batidora de mesa. **NUNCA** sumerja el cuerpo de la Batidora de mesa en agua ni en ningún otro líquido.

Los batidores, demás accesorios y recipientes deben lavarse apenas terminan de utilizarse, a fin de evitar que se adhiera la comida seca.

Anotaciones

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



**CONSTRUIDA
TOTALMENTE
EN METAL**



**900w
DE POTENCIA**



**DISPLAY
DIGITAL**



**TIMER
PROGRAMABLE**



**ALTURA
AJUSTABLE**

Importado por: GOLDMUND S.A.

CHILE 2575
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar



**PROTECTOR
ANTI-SALPICADURAS**

