

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



**Batidora
de Mesa**

PE-BM65V / PE-BM65C / PE-BM65R
PE-BM65N

PEABODY
www.peabody.com.ar

Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente el manual de usuario. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Importa, comercializa y garantiza: GOLDMUND S.A.
CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal

Humboldt 2355, Piso 1°, C1425FUE - C.A.B.A.
Buenos Aires - Argentina

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica

Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham
Buenos Aires - Argentina

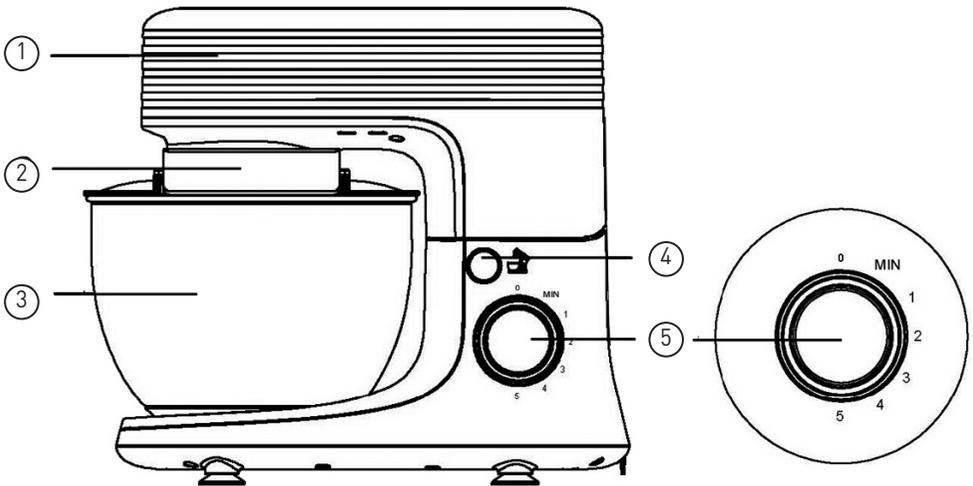
Service Central: (011) 4452-7773
service@goldmund.com.ar

ORIGEN CHINA

www.peabody.com.ar

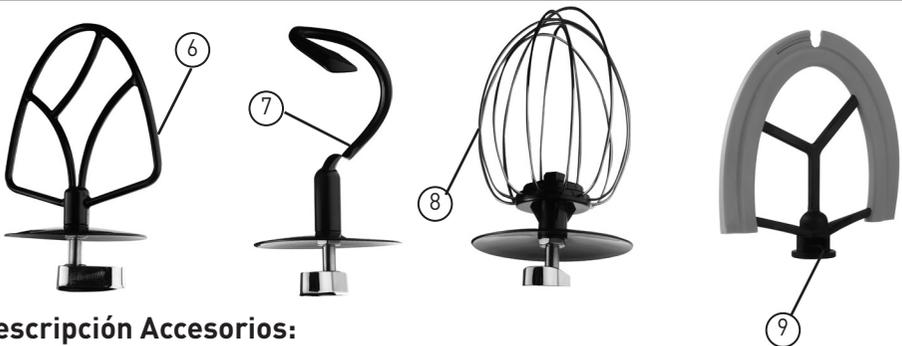
ÍNDICE:

- 4 DESCRIPCIÓN - ACCESORIOS**
- 5 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**
- 6 USO DEL ARTEFACTO**
MEZCLADORA - BATIDORA - AMASADORA
- 7 LIMPIEZA**
GUÍA DE PROCESAMIENTO
ACCESORIO ANTIADHERENTE



Descripción:

- 1 Cabezal Multifuncional.
- 2 Protector Antisalpicaduras
- 3 Recipiente de Acero Inoxidable
- 4 Botón de liberación del cabezal
- 5 Perilla de Control de velocidad



Descripción Accesorios:

- 6 Accesorio para mezclar
- 7 Accesorio para amasar
- 8 Accesorio para batir
- 9 Accesorio antiadherente para mezclar

Instrucciones de seguridad.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto.
2. Apague el artefacto antes de colocar y extraer accesorios.
3. Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles y de los orificios de los accesorios.
4. El artefacto debe utilizarse exclusivamente para fines domésticos. El fabricante no tendrá responsabilidad alguna si se utiliza de manera inadecuada o no se respetan estas instrucciones.
5. Nunca deje el artefacto en funcionamiento si no está observándolo, en especial en presencia de niños o personas discapacitadas.
6. Verifique que el voltaje nominal del artefacto coincida con el de su sistema eléctrico.
7. Cualquier error de conexión anula la garantía.
8. El artefacto debe enchufarse en un tomacorriente con conexión a tierra.
9. En caso de utilizar un alargue, este debe tener conexión a tierra y debe disponerlo de manera tal que nadie pueda tropezarse.
10. Desenchufe el artefacto apenas termine de utilizarlo, así como antes de limpiarlo.
11. No utilice el artefacto ni ningún accesorio que hayan sufrido daños. Comuníquese con el centro de servicio autorizado.
12. Cualquier tarea que deba llevarse a cabo sobre el artefacto, a excepción de la limpieza y el mantenimiento normales, debe estar a cargo de un centro de servicio autorizado.
13. No sumerja el artefacto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
14. Evite que el cable quede colgando y al alcance de los niños, que quede cerca de bordes filosos y de piezas calientes del artefacto u otras fuentes de calor o en contacto con estas.
15. En caso de que el cable de alimentación o el enchufe presenten daños, no utilice el artefacto. Para evitar riesgos, deben ser reemplazados por un centro de servicio autorizado.
16. No coloque ningún accesorio que contenga piezas metálicas dentro de un horno microondas.
17. Apague el artefacto y desenchúfelo antes de cambiarle accesorios o acercar las manos a piezas móviles.
18. No toque el accesorio para batir, mezclar o amasar mientras el artefacto está en funcionamiento.
19. Debe utilizarse solo un accesorio a la vez.
20. No opere el artefacto durante más de 6 minutos consecutivos. Déjelo descansar 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
21. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o les indique cómo utilizarlo.
22. Se debe controlar que los niños no jueguen con el artefacto.
23. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar peligros.

Uso del artefacto

Mezcladora/Batidora/Amasadora

Los accesorios cuentan con un sistema que permite ajustar la altura para que no tengan contacto con la parte inferior del recipiente, a fin de obtener resultados óptimos. Dependiendo de los ingredientes que se utilicen, el recipiente y su protector antisalpicaduras permiten preparar hasta 700 g de masa.

1. Presione el botón de liberación del cabezal multifuncional (5), levante el cabezal multifuncional y coloque el recipiente (3) en el artefacto girándolo hasta que trabé.
2. Coloque los ingredientes dentro del recipiente.
3. Inserte el accesorio para mezclar, amasar o batir (según la consistencia deseada) empujando el eje del accesorio y girándolo un cuarto de vuelta para ajustarlo.

4. Coloque el protector antisalpicaduras con la boca de alimentación hacia el frente del equipo.

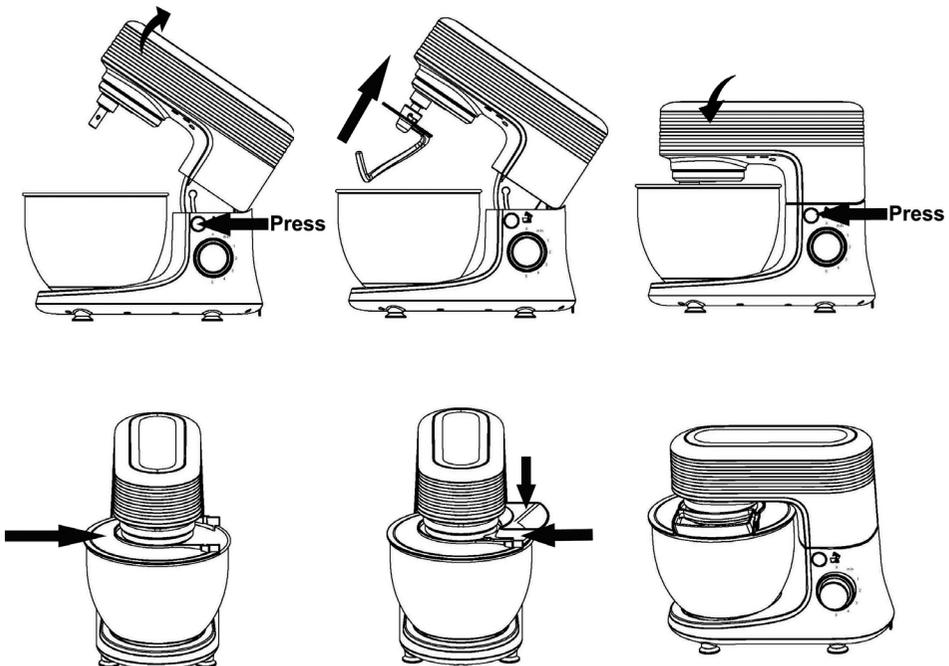
5. Empuje el cabezal multifuncional (4) del artefacto hacia abajo y presione el botón de liberación (Deberá oír un click).

6. Durante la preparación, es posible agregar ingredientes a través de la boca de alimentación del protector antisalpicaduras..

7. Para detener el artefacto, vuelva a colocar la perilla (5) en la posición 0.

8. Antes de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas y accesorios con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos.

9. Coloque el artefacto sobre una superficie plana, limpia y seca, y, luego, enchúfelo.



Limpieza

1. Desenchufe el artefacto.
2. Nunca sumerja la unidad de motor en agua ni la coloque debajo de la canilla. Límpiela con un paño suave y seco o apenas humedecido.
3. Para facilitar la limpieza, enjuague los accesorios apenas termine de utilizarlos. Retire todos los accesorios del artefacto. Manipule las cuchillas con cuidado, ya que algunas tienen bordes filosos.
4. Lave, enjuague y seque todos los accesorios o colóquelos en el lavavajillas.

5. Si sus accesorios son tenidos por los alimentos (zanahorias, naranjas, etc.), frótelos suavemente con papel de cocina humedecido en aceite de cocina y luego límpielos de forma habitual.



Guía de procesamiento

Accesorio	Alimento	Cant. Máx.	Tiempo de Funcionamiento	Velocidades
Accesorio para batir	Crema (38% de mat. Grasa)	250 ml	3 minutos	6
	Clara de Huevo	8	3 minutos	6
Accesorio para amasar	Harina	400 g	6 minutos	1-6
	Sal	5 g		
	Levadura	15 g		
	Azúcar	5 g		
	Agua (43°C)	200 g		
	Manteca	15 g		
Accesorio para mezclar	Harina	100 g	5 minutos	1-6
	Azúcar impalpable	100 g		
	Margarina	100 g		
	Huevos	2		



Accesorio Antiadherente

Ideal para mezclas con alto contenido graso de baja densidad. Permite realizar una mezcla homogénea evitando que la preparación se adhiera a la superficie del bowl.



BOWL
4 LITROS
DE ACERO INOXIDABLE



BOWL CON TAPA
ANTI-SALPICADURAS



CABEZAL
REBATIBLE



6
VELOCIDADES



INCLUYE
ACCESORIOS

ESPÁTULA, BATIDOR,
GANCHO Y MEZCLADOR

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355, PISO 1º,
C1425FUE - C.A.B.A.
BUENOS AIRES - ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

SMARTCHEF

