

XION>

BATIDORA PLANETARIA



MADE BY XION

XI-BA1000

Datos técnicos

Modelo: XI-BA1000

Tensión nominal: 220-240V~ 50-60Hz

Consumo de energía: 1000W

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en funcionamiento el aparato y conserve las instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, también pase las instrucciones de funcionamiento.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el fin previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo use en exteriores (excepto si está diseñado para usarse en exteriores). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo de inmediato.
- Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se está utilizando y retire los accesorios conectados.
- No opere la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe el aparato y el cable en busca de daños con regularidad. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Siempre contacte a un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, siempre haga que un cable defectuoso sea reemplazado solo por el fabricante, por nuestro servicio al cliente o por una persona calificada y con un cable del mismo tipo.
- Use solo repuestos originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas frágiles

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

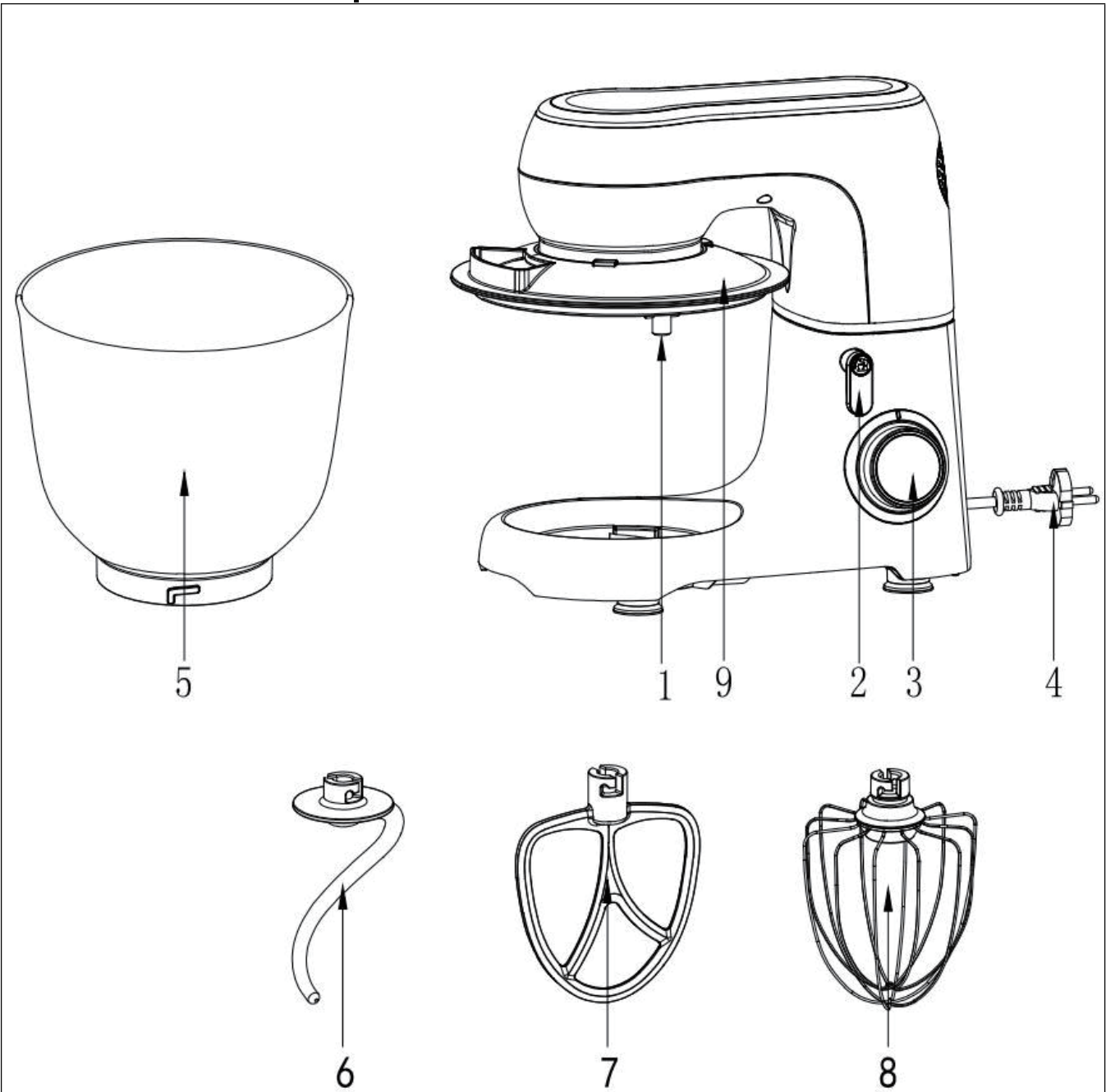
¡Precaución! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio ya que existe el peligro de asfixia!

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si entienden los peligros involucrados.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Siempre desconecte el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan estando en uso.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea el previsto.
- PRECAUCIÓN: para evitar un peligro debido al reinicio accidental del corte térmico, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que está regularmente encendido y apagado por la utilidad.
- Utilice esta máquina solo bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de red de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Resumen de los componentes



Componentes principales y accesorios estándar:

1	Eje de salida	6	Gancho de masa
2	Botón de aumento	7	Batidor
3	Perilla de velocidad	8	Batidor
4	Cable de alimentación	9	Cubierta de olla
5	Arco de mezcla		

Uso del mixing Bowl

1. Para levantar el brazo, rote en el sentido de las agujas del reloj la perilla de elevación (2). El brazo ahora se

moverá hacia arriba. (FIG1)

2. Coloque la cubierta de la olla en su cuerpo. (FIG2)
3. Coloque el recipiente de mezcla en su dispositivo de sujeción(Paso①) y gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee en su lugar(Paso ②). (FIG3)
4. Monte el utensilio requerido (Gancho para masa o Batidor) insertando la parte superior en el eje de salida, y gire en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar (FIG4&FIG5)
5. Ahora complete con sus ingredientes.
No sobrecargue la máquina: la cantidad máxima de ingredientes es 1.5kg.
6. Baje el brazo con la perilla de elevación (2). (FIG6)
7. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente de seguridad de 220-240V 50-60 Hz instalada correctamente.
8. Cambie la máquina usando la perilla de velocidad a una velocidad entre 1 y 10 (correspondiente a la mezcla).
9. Para la operación de pulso (amasar a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición de acuerdo con la longitud del intervalo deseado. Cuando se suelta el interruptor, vuelve automáticamente a la posición "0".
10. Después de amasar / agitar, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la posición "0" tan pronto como la mezcla haya formado una bola. Luego retire el enchufe.
11. Empuje la perilla de elevación (2) hacia abajo y el brazo se elevará.
12. Ahora se puede liberar la mezcla con la ayuda de una espátula y retirarla del tazón.
13. Ahora se puede quitar el tazón.
14. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza".



FIG1



FIG2

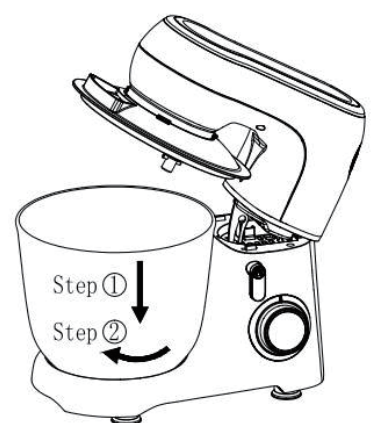


FIG3

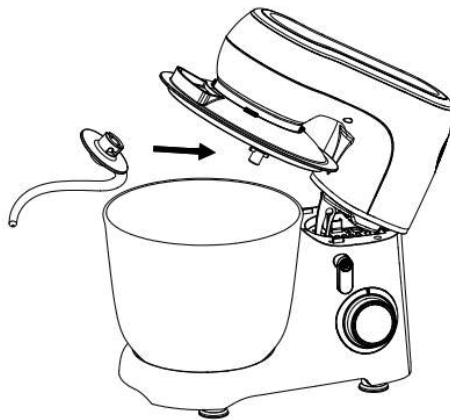


FIG4

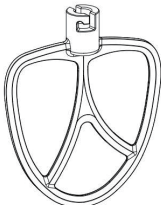


FIG5



FIG6

Ajuste de los niveles y uso del gancho para masa para no más de 1.0 kg de mezcla

Uso	Imagen	Niveles	Tiempo(M in)	Maximo	Metodo de Operacion
Gancho de masa		1-5	3-5	650 g harina y 350g agua	1 velocidad durante 30s, 2 velocidad durante 30s y luego la 5 velocidad durante 2 minutos a 4 minutos para formar un grupo.
Batidor		1-7	3-10	660g harina y 840g agua	1-2 velocidad durante 30s, 7 velocidad durante mas de 2min30s
Batidor		8-10	3-10	3 claras de huevo (Minimo)	Abra 8 o 10 velocidades para correr 3 minutos o mas.

Troubleshooting

NO.	Problemas	Solucion
1	La maquina no funciona	· Compruebe si el enchufe está en buen contacto con el enchufe. · Compruebe si el botón de subida vuelve a su lugar. · Compruebe si la máquina funciona continuamente durante más de 10 minutos y espere hasta que el motor se enfríe.
2	Ruido en el tazón cuando se trabaja (el accesorio raspó el tazón)	· Compruebe si el tazón para mezclar está instalado correctamente. · Compruebe si el accesorio está instalado correctamente en la máquina.
3	La tapa de la olla no se ajusta correctamente al tazón	· Compruebe si la tapa de la olla colocada en la máquina correctamente. · Compruebe si el tazón para mezclar está instalado correctamente en la máquina y bloqueado correctamente.
4	La máquina no funciona a cierta velocidad.	· Compruebe si la marca en la perilla de velocidad corresponde a la serigrafía de velocidad en la carcasa. · Gire la perilla de velocidad a 0 y vuelva a verificar si la máquina funciona.

5	Movimientos cuando la máquina trabaja	· Compruebe si los pies antideslizantes se caen. · Compruebe si la máquina está colocada sobre una mesa lisa y plana.
6	El botón de elevación no retrocedió en su lugar después de instalar el tazón y la tapa de la olla	· Compruebe si la tapa de la olla está colocada en la máquina correctamente. · Compruebe si el tazón para mezclar está instalado correctamente.

Recetas Sugeridas

Mezcla de esponja (receta básica), velocidad 1-6

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla blanda o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla o 1 bolsa de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8 litro de leche.

Preparación:

Transfiera la harina de trigo y los ingredientes restantes al tazón para mezclar, revuelva con la batidora durante 3 segundos a velocidad 1, luego durante aproximadamente 3 minutos a velocidad 3. Engrase un molde o cubra con papel de hornear. Rellene con la mezcla y hornee. Antes de retirar el pastel del horno, pruebe para ver si está listo. Con un palo de madera afilado, perfora el centro del pastel. Si no se le pega la mezcla, el pastel está listo. Desmolde el pastel sobre una rejilla de pastel y deje enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico, calor superior e inferior 175-200 °C; horno de gas: velocidad 3-5

Tiempo de horneado: 50-60 minutos.

Según el gusto, esta receta se puede cambiar, por ejemplo, con 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Rollos de pan de linaza, velocidad 1-6

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 litros de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada baja en grasa, bien escurrida, 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje la linaza en 1/8 litro de agua tibia. Transfiera el agua tibia restante (1/4 litro) al tazón para mezclar, desmenuce la levadura, agregue la cuajada y mezcle con el gancho de masa a velocidad 3. La levadura debe estar completamente disuelta. Pon la harina con la linaza remojada y la sal en el tazón. Amasar a velocidad 1, luego cambiar a velocidad 3 y continuar amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y deje crecer en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar bien una vez más, retirar del bol y formar dieciséis rollos. Cubra la bandeja para hornear con papel de hornear húmedo. Coloque los rollos sobre esto y déjelo crecer durante 15 minutos. Cubra con agua tibia y hornee.

Horno Tradicional:

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220 °C (precalentado durante 5 minutos), horno de gas, velocidad 3-5

Tiempo de horneado: 30-40 minutos.

Crema de chocolate, velocidad 8-10

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de cobertura de chocolate semi-amargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, hojuelas de chocolate.

Preparación:

Batir la nata en el tazón con el batidor hasta que esté firme. Retirar del tazón y colocar en un lugar para enfriar. Derrita la capa de chocolate de acuerdo con las instrucciones en el paquete o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, batir los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el tazón con el batidor a velocidad 2 para formar una espuma. Agregue el chocolate derretido y revuelva uniformemente a velocidad 8-10. Deje un poco de crema para la decoración. Agregue la crema restante a la mezcla cremosa y revuelva brevemente con la función de pulso. Decora la crema de chocolate y sirve bien fría.

Masa de pizza, velocidad 1-10

Ingredientes

400 g de harina normal, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 sachet de levadura seca activa (aproximadamente 2-1 / 2 cucharaditas), 1-1 / 2 cucharadita de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Pon la harina en el bol. Mezcle los ingredientes restantes en un tazón o jarra. Haga funcionar la batidora a velocidad 1-3 y agregue gradualmente el líquido. A medida que se incorporan los ingredientes y la bola de masa se forma más, aumente la velocidad a 4-6. Amasar durante un par de minutos a esta velocidad, hasta que la bola de masa esté suave. Retirar del tazón y dividir en 2-4 piezas. Enrolle las bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, luego colóquelas en una bandeja para hornear o en una bandeja de pizza. Extienda las bases de pizza con puré de tomate y agregue coberturas: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secados al sol, espinacas, alcachofas, etc. Cubra con hierbas secas, trozos de mozzarella y una pizca de aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 15-20 minutos, hasta que las coberturas estén burbujeantes y doradas.

Pan Blanco Básico, velocidad 5-10

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco fuerte 1 bolsita de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) 345 ml de agua tibia 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla 1 cucharadita de azúcar 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Use las instrucciones de mezcla para la masa de pizza, luego ponga la masa en un tazón, cubra y deje en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y golpee hacia abajo para eliminar el aire. Amasar ligeramente sobre una tabla enharinada, darle forma de pan o ponerlo en una lata, tapar y dejar en un lugar cálido para que se levante durante otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25-30 minutos, hasta que estén dorados y huecos en el fondo.

Rollos suaves de semillas de amapola, velocidad 1-5

Ingredientes:

570 g de harina de pan blanco fuerte 1 bolsita de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) 300 ml de leche (ligeramente calentada) 2 huevos (temperatura ambiente) 1 cucharada de aceite de girasol 1½ cucharadita de azúcar 2 cucharaditas de sal 75 g de semillas de amapola

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o tazón, y déjelo por 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en el tazón y mezcle a velocidad 1, agregue gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 3 y mezcle durante cinco minutos. Retire la masa a una superficie enharinada, córtela en 8-10 piezas, forme una forma y luego coloque una bandeja para hornear a prueba de grasa. Dejar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. Cepille con un poco de huevo o leche, y hornee en un horno precalentado a 220 ° C / 425 ° F / gas 7 durante 20-25 minutos, hasta que suene dorado y hueco en la base.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de pan blanco fuerte, 1 bolsita de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas), 290

ml de agua 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mixtas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o tazón, y deje actuar durante 5 minutos. Coloque la harina y las hierbas secas en el tazón y mezcle a velocidad 1, agregue gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 3 y mezcle durante 5 minutos. Coloque la masa en un tazón, cubra y deje en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20-30 minutos). Coloque sobre una superficie enharinada, amase suavemente para eliminar el aire, luego dé forma, coloque una bandeja para hornear y deje en el calor hasta que duplique su tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25 minutos o hasta que estén doradas y huecas en el fondo.

Helado de café y brandy, velocidad 8-10

Ingredientes:

3 huevos 75 g de azúcar en polvo, 300 ml de crema individual 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 300 ml de crema doble 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Agregue el azúcar y los huevos al tazón y procese a velocidad 10 hasta obtener una textura suave. En una cacerola, hierva la crema y el café individuales y agregue la mezcla de huevo y azúcar. Coloque en un recipiente resistente al calor sobre una olla de agua hirviendo y cocine suavemente, revolviendo bien, hasta que esté lo suficientemente espeso como para cubrir el dorso de una cuchara. Colar en un bol y dejar enfriar. Batir la crema doble a velocidad 10 hasta que se formen picos suaves, luego doblar en el huevo frío y mezcla de azúcar, con el brandy. Verter en un recipiente, tapar y congelar durante 2½-3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Retire, revuelva bien y luego congele nuevamente, hasta lograr la textura deseada.

Merengues básicos, velocidad 8-10

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar glas. Combinar

Preparación:

Coloque las claras de huevo en el tazón y procese a velocidad 10 hasta que esté bastante rígido. Agregue la mitad del azúcar y vuelva a batir hasta que la mezcla esté suave y se hayan formado picos rígidos. Retire el tazón y doble ligeramente el azúcar restante con una cuchara de metal. Forra una bandeja para hornear y una cuchara o coloca la mezcla de merengue en óvalos. Espolvorea con el azúcar A restante y colócalo en el estante más bajo de un horno frío (120 ° C / 250 ° F / gas ½) durante 1½ horas. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cubra con frutas suaves, chocolate y crema endulzada.

Limpieza

- Antes de limpiar, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
- ¡Nunca sumerja la carcasa con el motor en agua!
- No use detergentes afilados o abrasivos.

Carcasa del motor

- Solo se debe usar un paño de enjuague húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Tazón de mezcla, equipo de mezcla

PRECAUCIÓN:

- **Los componentes no son adecuados para la limpieza en lavavajillas. Si se exponen al calor o a los limpiadores cáusticos, pueden deformarse o decolorarse.**
- Los componentes que han entrado en contacto con alimentos se pueden limpiar con agua jabonosa.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a armar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal probable a las pantallas después de que se hayan secado.

Disposición



No deseche el dispositivo en la basura doméstica normal.

Deseche el dispositivo en una empresa de eliminación de residuos registrada o en su instalación comunitaria de eliminación de residuos.

Observe las regulaciones actualmente vigentes. En caso de duda, consulte a su instalación de eliminación de residuos.