

XION>

BATIDORA



MADE BY XION
XI-BA1200

Manual de instrucciones

Datos técnicos:

Modelo: XI-BA1400
Voltaje: 220-240V~50/60Hz
Consumo: 1400W
Clase de protección: II

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo con las normativas actuales y pertinentes, tales como la compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión, y ha sido construido de acuerdo con las últimas regulaciones de seguridad.

Sujeto a cambios:

Lea las instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y mantenga las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si usted le da este dispositivo a otras personas, por favor también transmita las instrucciones de funcionamiento.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para su uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca sumerja el aparato en cualquier líquido) y los bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Al limpiar o tirar a la basura, apague el aparato y siempre desconecte el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato y retire los accesorios conectados.

- No haga funcionar la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, siempre apague

la máquina o quite el enchufe de la toma (tirando del enchufe, no del cable).

- Compruebe el aparato y el cable por daños de forma regular. No utilice el aparato si está dañado.

- No intente reparar el aparato por su cuenta. Siempre hay que ponerse en contacto con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, debe tener un cable defectuoso reemplazado por el fabricante, por nuestro servicio al cliente o por una persona cualificada y con un cable del mismo tipo.

- Utilice sólo piezas de repuesto originales.

- Preste atención especial a las siguientes "Medidas de seguridad especiales".

Niños y personas frágiles:

- Con el fin de garantizar la seguridad de sus hijos, por favor mantenga el embalaje (bolsas de plástico, cajas, polietileno, etc.) fuera de su alcance.

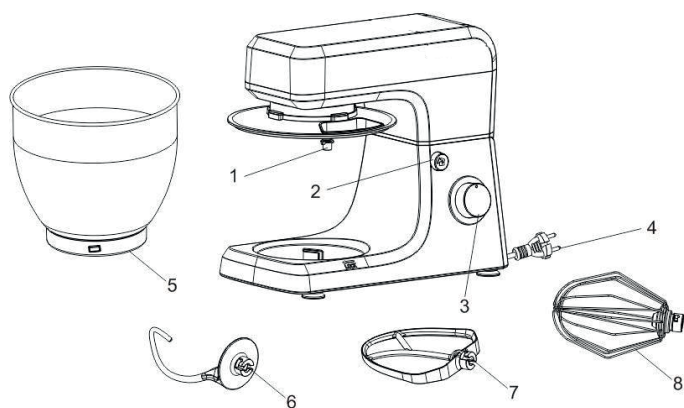
¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio ya que existe un riesgo de asfixia.

- Con el fin de proteger a los niños o personas frágiles de los peligros de los aparatos eléctricos, por favor asegúrese de que este dispositivo sólo se utiliza bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Medidas de seguridad especiales para esta máquina:

- Sólo opere esta máquina bajo supervisión.
- No interfiera con cualquier 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.

Componentes:



1	Eje de salida	5	Recipiente de mezcla
2	Botón de liberación	6	Mezclador de masa o gancho amasador
3	Perilla de velocidad	7	Batidor
4	Cable de alimentación	8	Batidora

Usando el recipiente de mezcla:

- 1 - Presione el botón de liberación (2) para levantar la parte de arriba hasta que encaje.
- 2 - Coloque el recipiente de mezcla en el encaje del plato y gire hacia la derecha hasta que encaje en su sitio.
- 3 - Inserte el accesorio deseado en el eje de salida (1) y presione hacia arriba lo más posible. A continuación, gire en sentido antihorario el accesorio, elevando el accesorio al puesto.
- 4 - Coloque los ingredientes en un tazón, pero no llene demasiado. La capacidad máxima de ingredientes es de 1.5kg.
- 5 - Coloque el cabezal de la batidora abajo presionando el botón de liberación (2) y oriente el cabezal de la batidora con cuidado con la mano.
- 6 - Conecte en un enchufe 220-240 V ~ 50 Hz.
- 7 - Encienda la máquina con la perilla de velocidad (3). Gire la perilla de velocidad (3) para el ajuste deseado entre 1 ~ 6 niveles de acuerdo a la mezcla.

8 - Use la función de pulsos cuando se necesita una rápida ráfaga de energía o para incorporaciones rápidas. Gire la perilla de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj y manténgalo en esta posición. Cuando se suelta el dial, éste vuelve a la posición "0" automáticamente.

Niveles	Uso	Tipo de mezcla
1 - 3	Mezclador	Mezcla pesada (pan o pastelería)
2 - 4	Batidor	Mezcla mediana/pesada (aereadas o crepes)
5 - 6	Batidora	Mezcla liviana (cremas o clara de huevo)
Impulso	Batidora	Intervalo (para mezclar clara de huevo)

Nota:

Tiempo de operación corto: Con mezclas pesadas, no haga funcionar la máquina más de seis minutos, y luego deje que se enfríe durante otros diez minutos.

9 - Después de amasar / agitar, gire la perilla de velocidad (3) a la posición "0" tan pronto como las mezclas hayan formado una bola. A continuación, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica.

10 - Pulse el botón de liberación (2) y levante el cabezal de la batidora.

11 - La mezcla de ahora puede ser liberado con la ayuda de una espátula y se retira del recipiente de mezcla.

12 - El recipiente de mezcla se puede quitar.

13 - Limpie las partes señaladas en el apartado "Limpieza".

Licuada:**IMPORTANTE.**

1 - El aparato debe ser usado con la licuadora, SI USA EL APARATO SIN LA LICUADORA, EL APARATO NO FUNCIONARÁ. SI LA TAPA NO HA SIDO CERRADA, EL APARATO NO FUNCIONARÁ.

2 - Antes del uso: no inserte el enchufe en el zócalo hasta que se haya adjuntado la jarra y la tapa de la caja de la manera correcta.

3 - Después del uso: desconecte el aparato antes de quitar el vaso de la licuadora de la carcasa.

4 - No llene el vaso de la licuadora con ingredientes que son más caliente que 80 ° C.

5 - Para evitar derrames, no ponga más de 1,5 litros de líquido en el vaso de la licuadora.

6 - Nunca quite la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

7 - Note: Siempre retire la tapa de la jarra de la batidora antes de montar y desmontar el vaso de la licuadora.

8 - No utilice el accesorio de la batidora por más de 3 minutos.

9 - El mezclador se puede utilizar para hacer puré muy finamente y para mezclar. Puede ser utilizado para, por ejemplo, sopas, salsas, batidos de leche, comida para bebés, vegetales, frutas, pasta, puré, etc., si es necesario, corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la licuadora.

Sugerencia de recetas:**Pan de semillas de lino, niveles 1-4****Ingredientes:**

500-550g harina de trigo.

50g semillas de lino.

3/8 de litro de agua.

1 cubo de levadura (40g).

100g requesón bajo en grasa.

1 cucharadita de sal.

Revestimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje las semillas de lino en 1/8 litro de agua tibia. Transfiera el agua tibia restante (1/4 litro) en el tazón, quiebre la levadura, añada el requesón y mezcle con el

el gancho amasador en el nivel 2. La levadura debe disuelta por completo. Ponga la harina con las semillas de lino empapadas y la sal en el tazón. Amase a fondo en el nivel 1 y luego cambie al nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y deje leudar en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amase a fondo una vez más, retire del recipiente y forme dieciséis rollos. Cubra el molde con papel de horno húmedo. Coloque los rollos en esto y deje leudar durante 15 minutos. Recubra con agua tibia y hornee.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220°C (precalentar 5 minutos) horno de gas en niveles 2-3.

Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de chocolate, niveles 5-6

Ingredientes:

200ml crema dulce.

150g chocolate semi amargo.

3 huevos, 50-60g azúcar.

1 pizca de sal.

1 paquete de azúcar de vainilla.

1 cucharada de coñac o ron.

Copos de chocolate.

Preparación:

Bata la crema en el recipiente para mezclar con la batidora hasta que estén firmes. Retire del recipiente y coloque en algún lugar para enfriar. Derrita la cobertura de chocolate de acuerdo con las instrucciones en el paquete o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente de mezcla con la batidora a velocidad 2 para formar una espuma. Añada el chocolate derretido y

revuelva en forma pareja en la velocidad de 5-6. Deje un poco de la crema para la decoración. Añada la crema restante a la mezcla cremosa y revuelva usando brevemente la función de impulsos. Decore la crema de chocolate y sirva bien fría.

Masa de pizza, niveles 1-4

Ingredientes:

400g harina simple.

250ml agua tibia.

1/2 cucharadita de azúcar.

2-1/2 cucharada de levadura seca.

1-1/2 cucharada de aceite de oliva.

1 cucharadita de sal.

Preparación:

Ponga la harina en el bol. Mezcle los ingredientes restantes en un tazón o jarra. Active la batidora a velocidad 1-2, y añada poco a poco el líquido. A medida que los ingredientes se incorporan, y la bola de masa se va formando, aumente la velocidad a 3-4. Amase durante un par de minutos en esta velocidad, hasta que la bola de masa sea suave. Saque de la taza y divida en trozos de 2-4. Haga pequeñas bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, y luego póngala sobre una bandeja para hornear o una bandeja de pizza. Difunda las bases de pizza con salsa de tomate y agregue ingredientes - champiñones, jamón, aceitunas, tomates secados al sol, espinacas, alcachofas, etc. Agregue con hierbas secas, trozos de mozzarella, y un chorrito de aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes estén burbujeantes y de color marrón dorado.

Pan Blanco, niveles 3-5**Ingredientes:**

600 g de harina fuerte de pan blanco.

1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2 ½ cucharaditas).

Agua caliente 345ml.

1 cucharada de aceite de girasol o de manteca.

1 cucharadita de azúcar.

2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Utilice las instrucciones de mezcla de masa de pizza, a continuación, ponga la masa en un recipiente, tape y deje en un lugar cálido hasta que se ha duplicado en tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y perforo hacia abajo para eliminar el aire. Amase ligeramente sobre una tabla enharinada, dele la forma de una barra, o colóquelo en un molde, tape y deje en un lugar caliente para elevarse durante otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / durante 25-30 minutos, hasta que estén dorados y huecos en la parte inferior.

Rollos de Semilla de Amapola suave, niveles 1-3**Ingredientes:**

570g de harina fuerte de pan blanco, 1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2 1/2 cucharaditas) 300ml leche tibia, 2 huevos a temperatura ambiente, 1 cucharada de aceite de girasol, 1 1/2 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75g semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o recipiente, y deje actuar durante 5 minutos. Ponga las semillas de amapola y harina en el bol y mezcle a velocidad 1, añadiendo poco a poco el líquido, a continuación, aumente la velocidad

a 2, y mezcle durante cinco minutos. Retire la masa a una superficie enharinada, corte en trozos de 8-10, enrolle para dar forma, a continuación, ponga en una bandeja de antigraza para hornear. Deje en un lugar cálido hasta que se doble su tamaño. Cepille con un poco de huevo o leche, y cocine en el horno precalentado a 220 ° C / 425 ° F / 7 de gas durante 20-25 minutos, hasta que estén dorados y huecos en la base.

Pan de hierbas italiano**Ingredientes:**

575g harina blanca fuerte.

1 sobre de levadura seca activa (alrededor de 2 1/2 cucharaditas).

290ml de agua.

2 cucharadas de aceite de oliva.

2 cucharaditas de azúcar.

2 cucharaditas de sal.

4 cucharadas de hierbas secas mezcladas.

Preparación:

Mezcle la agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o recipiente, y deje actuar durante 5 minutos. Ponga la harina y hierbas secas en el cuenco y mezcle a velocidad 1, añadiendo poco a poco el líquido, a continuación, aumente la velocidad a 2, y mezcle durante 5 minutos. Ponga la masa en un bol, tape y deje en un lugar cálido hasta que se doble su tamaño (20-30 minutos). Ponga sobre una superficie enharinada, amase suavemente para eliminar el aire, a continuación, de forma, ponga en una bandeja de antigraza para hornear, y deje en el calor hasta que se doble su tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / por 25 minutos o hasta que estén dorados y huecos en la parte inferior.

Helado de café y brandy, niveles 5-6**Ingredientes:**

3 huevos.

75 g azúcar.

300 ml nata líquida.

2 cucharadas de café instantáneo en polvo.

300ml crema doble.

2^{1/2} cucharadas de brandy.

Preparación:

Añada el azúcar y los huevos en el recipiente y cambie la velocidad 6 hasta que esté suave en textura. En una cacerola, ponga la crema de leche y el café solo a ebullición y agite la mezcla de huevo y azúcar. Ponga en un recipiente resistente al calor sobre una cacerola a fuego lento de agua y cocine a fuego lento, revolviendo bien, hasta que esté lo suficientemente gruesa como para recubrir el dorso de una cuchara. Cuele en un bol y deje enfriar. Bata la crema de leche la velocidad 6 hasta que se formen picos suaves, luego doble en la mezcla de huevo y el azúcar en frío, con el brandy. Vierta en un recipiente, tape y congele por 2 1/2-3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Retire, agite bien y luego congele de nuevo, hasta que se logra la textura deseada.

Merengue, niveles 5-6**Ingredientes:**

4 claras de huevo.

100g azúcar.

100g azúcar en polvo.

Preparación:

Ponga las claras de huevo en el recipiente y cambie la velocidad 6 hasta lograr rigidez. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo hasta que la mezcla esté suave y picos duros se hayan formado. Retire el recipiente y doble ligeramente en el resto del azúcar con una

cuchara de metal. Cubra una bandeja para hornear y use una cuchara o un tubo de la mezcla de merengue en óvalos. Espolvoree con el resto del azúcar. Ponga en el estante más bajo de un horno frío (120 ° C / 250 ° F / ½ gas) para 1 hora y media. Deje enfriar sobre una rejilla. Cubra con frutos rojos, chocolate y crema azucarada.

Limpieza

Antes de limpiar, desenchufe la batidora. Nunca sumerja la carcasa con el motor en ningún líquido. No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.

Tazón de mezcla, equipo de mezcla.

PRECAUCIÓN:

Los componentes no son adecuados para la limpieza en el lavavajillas. Si se expone al calor, podrían ser deformados o descoloridos.

Los componentes en contacto con los alimentos pueden limpiarse con agua y jabón. Seque accesorios a fondo antes de montar en la máquina.

Deshecho

No tire el equipo con la basura doméstica.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio de la instalación de desechos comunales. Observe las normas vigentes. En caso de duda, consulte a su instalación de eliminación de residuos.