

SOKANY
MEZCLADOR MANUAL



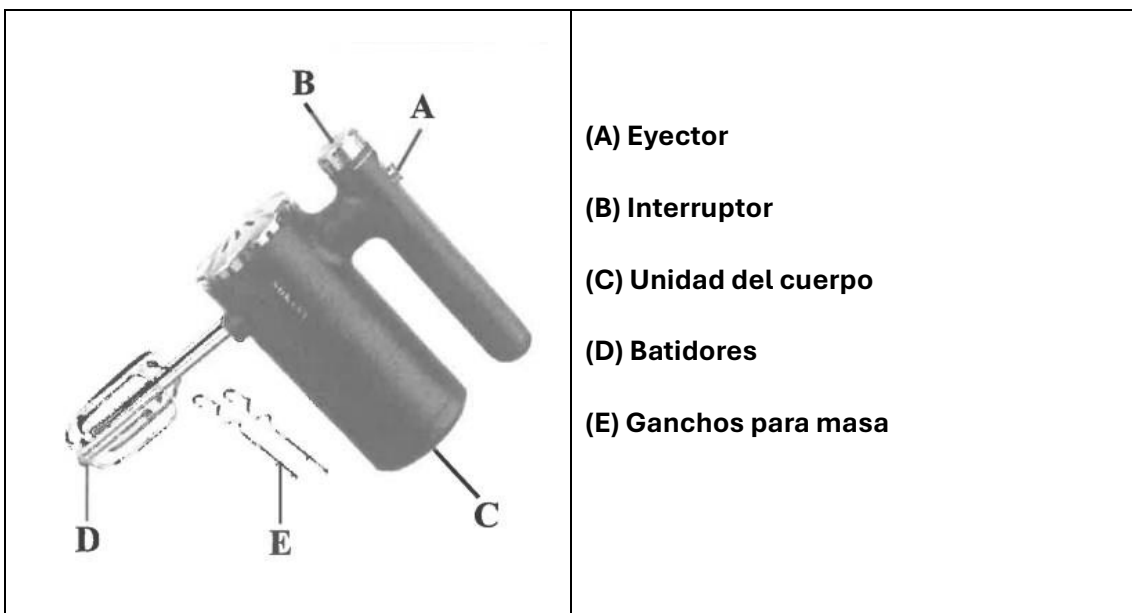
MODELO: SK – 6626
MANUAL DE INSTRUCCIONES

A. NOTAS IMPORTANTES


Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas precauciones básicas de seguridad

1. Lea atentamente todas las instrucciones
2. Este aparato es sólo para uso doméstico normal
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato esté en uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable de alimentación, enchufe, unidad mezcladora en agua o cualquier forma de líquido.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo
6. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el aparato funciona mal, se cae o se daña de cualquier forma, envíelo a un centro de servicio autorizado.
7. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque ninguna superficie caliente.
8. No coloque el aparato cerca de una toma de gas, un quemador eléctrico o un horno caliente.
9. Utilice siempre una fuente de alimentación con toma de tierra fiable para hacer funcionar el aparato.

B. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



C. COMO USAR

<p>Uso manual de la mezcladora</p>	<p>- Inserte los batidores o los ganchos para masa en las boquillas correctas y asegúrese de que los batidores o los ganchos para masa queden bien bloqueados y en posición.</p>  <p>- Para evitar salpicaduras, coloque los batidores o los ganchos para masa dentro de la masa antes de utilizar el aparato.</p>
<p>Control de la velocidad de la mezcladora</p>	<p>Selector variable de 10 velocidades (Ver IDENTIFICACIÓN DE PARTES "B")</p> <p>Selección de velocidad baja - Nivel (1) Adecuada para el inicio y el final del proceso de mezclado, para batir y mezclar masas compactas o fluidas, para batir claras de huevo o mezclas de harina.</p> <p>Selección de velocidad media - Nivel (2, 3) Para un proceso de mezclado consistente.</p> <p>Selección de velocidad alta - Nivel (4, 5) Para batir mezclas para tartas, salsas, etc. También para amasar procesos de mezcla consistentes.</p> <p>Precaución: No se recomienda utilizar la velocidad alta (4, 5) durante más de 1 minuto, para evitar el sobrecalentamiento del motor.</p>

D. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, ajuste el selector de velocidad a la posición "0".
Desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. Presione el "Botón de Expulsión" (Refiérase a la IDENTIFICACIÓN DE PARTES "A") para liberar los batidores o ganchos para masa de la batidora.
3. Lave los batidores y los ganchos para amasar con una esponja suave y un poco de detergente suave, enjuague con agua y limpie con un paño.

4. No sumerja la batidora en agua ni en ningún tipo de líquido para evitar descargas eléctricas y daños en el aparato. Para eliminar manchas difíciles, limpie la superficie de la zona con un paño húmedo.

E. TABLA DE PAUTAS DE PREPARACIÓN

Ganchos para masa	Capacidad	Duración
Masa de levadura	Max. 500g harina (Con 500g de agua)	5 minutos
Recuerde: para evitar que la harina entre en la máquina, trabaje primero durante 30 segundos en 1 nivel. Seleccione la velocidad máxima (nivel 5 - alta velocidad).		
Batidores	Capacidad	Duración
Bateadores para gofres, tortitas, etc.	Aproximadamente 750g	3 minutos
Salsas finas, cremas y sopas	Aproximadamente 750g	3 minutos
Mayonesa	Máximo 3 yemas de huevo	5 minutos
Puré de patatas	Máximo 750g	3 minutos
Nata para montar	Máximo 500g	5 minutos
Montar claras de huevo	Máximo 5 claras de huevo	3 minutos
Mezclas para tartas	Aproximadamente 750g	3 minutos

F. CONTACTO

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

service@emprendimientosurbanos.es