

XION >

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA PLANETARIA 1000W
MODELO: XI-BA1000



MADE BY XION

Instrucciones generales de seguridad

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

El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el fin previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para su uso 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 inmediatamente.

Cuando limpie o guarde el aparato, apáguelo y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si no lo está utilizando, y retire los accesorios conectados.

No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchúfela de la toma de corriente (tire de la clavija, no del cable).

Compruebe periódicamente que el aparato y el cable no estén dañados.

No intente reparar el aparato por su cuenta. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.

Utilice únicamente piezas de repuesto 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.

Atención. No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que existe peligro de asfixia.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Los niños a partir de 8 años pueden utilizar los accesorios batidor y batidora si han sido supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este aparato 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 con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

Utilice este aparato únicamente bajo supervisión.

No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

No introduzca ningún objeto en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.

Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

No introduzca el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.

Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

Utilice este aparato únicamente bajo supervisión

No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

No introduzca nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.

Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

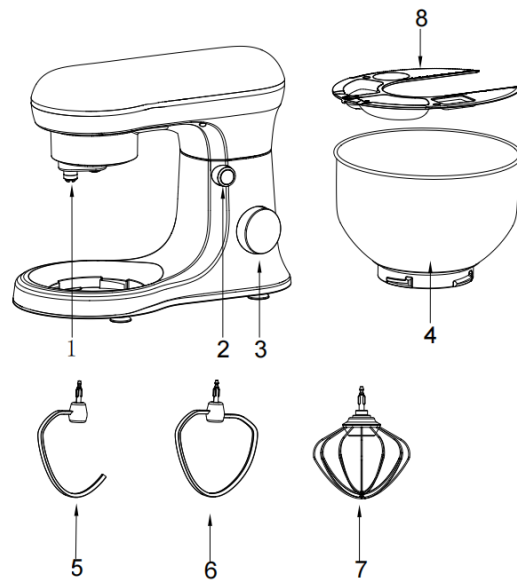
No introduzca el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de retirarla del soporte.

Nombre de las diferentes partes

Piezas principales y piezas estándar :

- 1 Eje de salida
- 2 Botón de subida
- 3 Botón de velocidad
- 4 Tazón
- 5 Gancho amasador
- 6 Batidor
- 7 Batidor
- 8 Tapa del tazón



Cómo utilizar la máquina

Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.

Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione el cabezal de la máquina con la mano y, a continuación, gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación del cabezal (2) El paso1 del fuselaje se levantará automáticamente. (PG1&2).

Pese los ingredientes y el agua a procesar en el recipiente de mezcla, y luego monte el recipiente de mezcla (4) en la máquina Paso2, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla se convierta en bloqueo Paso3. (PG2) No exceda el peso total máximo de la masa.

Instale los accesorios necesarios (5), (6), (7) (sólo se puede utilizar uno de los tres a la vez) en el eje de salida de agitación del cabezal (1) Paso3, alinee la ranura empujará los accesorios hasta el vértice Paso4, (PG3&4)

Coloque la tapa de la olla en el extremo agitador de la máquina paso6 según PG5.

Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2) paso 7, que está en posición horizontal; (PG6)。

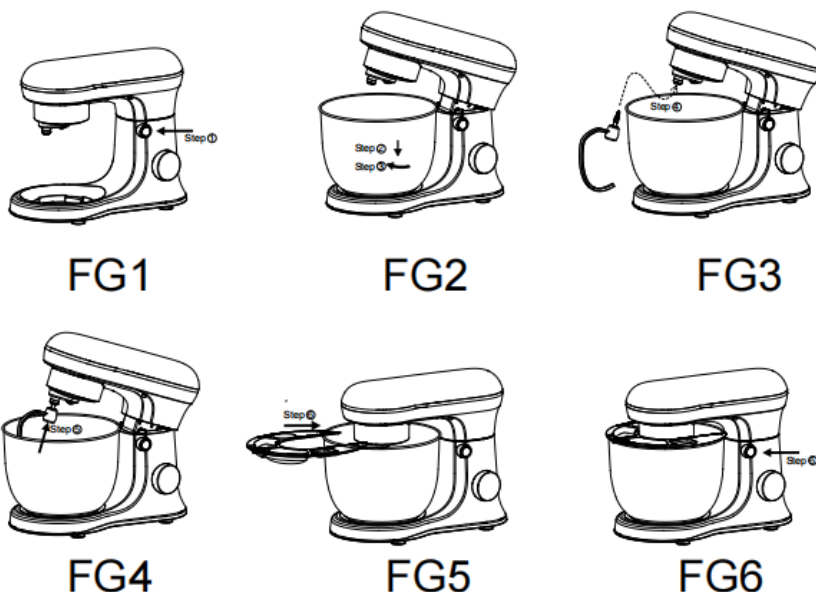
A continuación, conecte el enchufe y encienda el interruptor de alimentación.

Controle el botón de velocidad (3) a la velocidad deseada - comience a mezclar;

Una vez que la masa cumpla los requisitos, vuelva a girar el mando de velocidad (3) a la marcha 0 para finalizar.

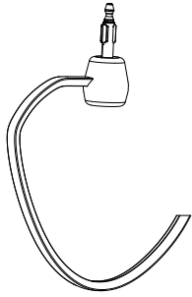
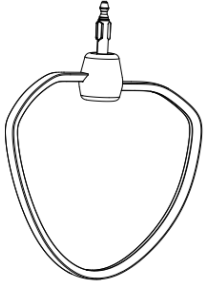

Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire (o presione hacia abajo) el mando de elevación del cabezal (2), levante la parte superior del cuerpo, gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj, retire el vaso y saque la masa.

Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.



Sugerencia

Ajustar los niveles y utilizar el gancho para no más de 0,9 kg de mezcla

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (min)	MAXIMO	Metodo de funcionamiento
Gancho para masa		1-6	3-5	585g harina 315g agua	1 marcha rápida durante 10s, la 2 marcha rápida durante 20s, y luego la 3 marcha rápida 30s, la 5-6 marcha rápida durante 2 min a 5 min para formar un grupo.
Batidor		1-7	3-10	660g harina 840g agua	1-2 velocidad de marcha durante 30s, el 3-7 velocidad de marcha durante más de 2min30s
Batidor		8-10	3-10	3 huevos (min)	8 -10 velocidad para funcionar mas de 3min

Recetas

Panecillos de linaza

Ingredientes: 30 g de semillas de lino, 40 g de agua, 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 20 g de mantequilla, 15 g de huevo líquido

Proceso:

1. Remojar los 30g de semillas de lino en 40g de agua durante 12 horas
2. Poner 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 150 g de agua en el bol de la batidora, utilizar el gancho amasador para amasar los ingredientes en los niveles 1-6, y después añadir 20 g de mantequilla y seguir amasando la masa hasta que quede suave, después añadir las semillas de lino remojadas hasta que la masa esté bien amasada. Cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta doblar su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, sacar del bol y dividir en seis panecillos. Una vez redondeados, cubrir los panecillos y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.
4. Una vez terminada la fermentación, pincelar la superficie del pan con huevo líquido, ponerlo en penúltima capa en el horno precalentado, subir y bajar el fuego a 180°C y hornear durante 20 minutos, después desmoldar y poner en la rejilla para que se enfríe.

Pan tostado

Ingredientes: 270 g de harina con alto contenido en gluten, 30 g de harina con bajo contenido en gluten, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes en el bol de la batidora, utilizar el gancho amasador para amasar los ingredientes hasta conseguir la masa en los niveles 1-6.

2. Mantener la mezcla en un lugar cálido y dejar fermentar hasta que doble su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, sacar del bol y dividir en 3 porciones, cubrir la masa con film conservante durante 15 minutos
4. Coger una porción y enrollarla en forma de lengua, doblar ambos lados hacia el centro y enrollarla de abajo hacia arriba. Una vez enrollados los tres, cubrir los rollos con film conservante durante 15 minutos
5. Después de terminar 3 porciones, póngalos en el molde para la 2^a fermentación, fermente hasta el 80% de la altura del molde. Ponga el fuego arriba y abajo a 170°C y hornee durante 40 minutos, después desmolde y póngalo en la parrilla para que se enfríe.

Pizza casera

Ingredientes: 170 g de harina de alto contenido en gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar blanco, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y un poco de relleno.

Proceso:

1. Poner 170 g de harina de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el vaso de la batidora. Mezclar con el gancho amasador en los niveles 1-6. Después de amasar, añadir la mantequilla y seguir amasando hasta que se pueda estirar hasta formar una película flexible
2. Dejar fermentar la masa hasta que doble su tamaño en un lugar cálido.
3. Durante la fermentación, se puede hacer el relleno de la pizza y reservarlo para un uso futuro.
4. Amasar bien una vez más, coger la mitad de la masa para darle la vuelta y relajarla durante 5 minutos, después utilizar un rodillo para estirla suavemente hasta que tenga el tamaño de un molde de pizza, ponerla en el molde de pizza, presionarla alrededor del molde de pizza con las manos, finalmente utilizar un tenedor para hacer pequeños agujeros.
5. Poner el horno en modo tubo superior e inferior, precalentar a 200°C. Pincela primero la base del molde de pizza con aceite de oliva, a continuación, vierte la salsa de pizza y extiéndela uniformemente, y luego, espolvorea un poco de queso mozzarella y cebolla rallada, pon el molde de pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado y hornea durante 8 minutos.
6. Cuando acabe el tiempo, saca el molde para pizza y extiende una capa de bacon. Aquí puedes poner tu comida favorita y el relleno preparado en orden.
7. Mételo en el horno precalentado

Pan de mantequilla

Ingredientes: 375 g de harina con alto contenido en gluten, 180 g de leche, 35 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 11 g de leche en polvo, 4 g de levadura, 3 g de sal, 1 huevo

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes en el bol de la batidora menos la mantequilla, dejando 10g de huevo para el pincelado final.
2. Utilizar el gancho amasador para mezclar en los niveles 1-6, una vez formada la masa, añadir la mantequilla ablandada y seguir amasando hasta formar una película de guante.
3. Cubrir la masa con film conservante y dejar fermentar al doble en un lugar cálido.
4. Amasar bien una vez más, sacar del bol y dividir en 10 porciones. Coger una porción de la masa y darle forma ovalada, luego enrollarla de arriba abajo.
5. Colocar el papel engrasado en la bandeja de horno, luego poner la masa de pan enrollada en la bandeja, dejar fermentar hasta duplicar su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincelar la superficie de la masa de pan con el huevo líquido, precalentar el horno a 160°C, poner la masa de pan en la capa media y hornear durante 20 minutos.

Pan francés

Ingredientes: 250 g de harina con alto contenido en gluten, 50 g de harina con bajo contenido en gluten, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal comestible.

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes en el bol de la batidora, utilizar el gancho amasador para mezclar en los niveles 1-6 y amasar la masa hasta darle forma.
2. Cubrir la mezcla con film conservante y dejar fermentar hasta doblar su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, sacarla del bol y dividirla en 4 porciones. Coger una porción de la masa y darle forma ovalada, luego enrollarla de arriba abajo.
4. A continuación, cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta que doble su tamaño.
5. Pincelar la superficie con aceite de sésamo, precalentar el horno a 180°C, poner la masa de pan en la capa media y hornear durante 20 minutos.

Pastel original

Ingredientes: 100 g de harina de bizcocho, 5 huevos, 50 g de aceite comestible, 80 g de azúcar, una pequeña cantidad de zumo de limón, 55 g de leche.

Proceso:

1. Separar la clara y la yema, añadir 20 g de azúcar a la yema, mezclar con la batidora de varillas al nivel 10 hasta que el azúcar esté completamente derretido. Añadir la leche y seguir mezclando uniformemente a nivel 10
2. Verter el aceite comestible y seguir batiendo hasta que esté totalmente emulsionado.
3. Verter la harina para tartas a través de un tamiz y remover uniformemente hasta obtener una pasta fina de yema de huevo.
4. Poner unas gotas de zumo de limón en la clara, añadir azúcar en tres veces y batir con un batidor de varillas hasta que quede como un algodón.
5. Tomar 1/3 de la clara de huevo, ponerlos en la pasta de yema de huevo y remover uniformemente, verter la pasta de nuevo a la clara de huevo restante y remover uniformemente hasta obtener una pasta fina de bizcocho.
6. Untar con aceite comestible la superficie del molde para tartas y, a continuación, verter la pasta para tartas en el molde
7. Precalentar el horno a 150°C, ajustar el modo de calentamiento del tubo superior e inferior y el tiempo de horneado 50 minutos, luego hornearlo hasta que adquiera un color dorado.

Tarta helada de chocolate

Ingredientes: 140 g de queso crema, 140 g de chocolate negro, 220 g de leche, 100 g de azúcar en polvo, 240 g de nata montada, 2 g de sal comestible.

Proceso:

1. Se envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio, y se pone dentro un círculo de papel de horno
2. Se añade azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y se mezcla con una paleta.
3. Trocea el chocolate negro y caliéntalo para derretirlo, vierte el chocolate derretido en el queso y, a continuación, utiliza una paleta para remover uniformemente. Sácalo y colócalo en una bandeja para utilizarlo más tarde.
4. Pon nata montada en el cazo y luego remueve hasta que quede casi como algodón.
5. Añade la nata montada en 2 veces al queso con chocolate y remueve uniformemente, luego vierte la leche en 2 veces y vuelve a mezclar bien.
6. Por último, viértelo en el molde y mételo en el frigorífico durante varias horas. Sácalo y desmolda.

Análisis de problemas comunes

Problema	Causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante su uso.	Puede ser que la máquina funcione demasiado tiempo, o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento, apagado automático.	Gear restablecer a "0", desconecte la alimentación, espere a que la máquina para volver a la temperatura ambiente se puede reiniciar (por lo general necesitan 15-30 minutos, la temperatura ambiente varía el tiempo de enfriamiento).
Al girar el pomo de la transmisión la máquina no funciona	Compruebe si la clavija está en buen contacto con la toma.	Compruebe que el enchufe de alimentación está conectado a la toma de corriente.
	Comprueba si se ha ido la luz.	Espere a que se encienda antes de ponerlo en funcionamiento
	Compruebe si el botón de subida vuelve a su sitio.	Asegúrese de que el cabezal está pegado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está en marcha	<p>① La máquina funcionará más ruidosamente en marchas largas que en marchas cortas.</p> <p>② La cantidad de alimentos removidos es demasiado grande, lo que provoca</p>	<p>① Elija el equipo adecuado para remover los alimentos según las recomendaciones del manual</p> <p>② Reduce the amount of stirring.</p>

	<p>una sobrecarga de la máquina.</p> <p>③ La tensión es inestable.</p> <p>④ El tiempo de trabajo es demasiado largo.</p>	<p>③ Si la tensión es inestable, espere a que la tensión se estabilice antes de utilizar.</p> <p>④ Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, deténgase y enfríese un rato antes de utilizarla.</p>
La velocidad de la máquina disminuye o es inestable	<p>① Si la temperatura ambiente es baja, lo que provoca el endurecimiento del lubricante de la máquina.</p> <p>② Los ingredientes removidos son demasiado duros y en exceso, lo que supone una carga excesiva para la máquina.</p> <p>③ Si la tensión baja repentinamente.</p>	<p>① Retire el recipiente de mezcla y deje la máquina en reposo durante 5 minutos para ablandar el lubricante de la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad.</p> <p>② Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina trabaje de acuerdo con la carga de trabajo normal.</p> <p>③ Cuando la tensión sea estable, vuelva a utilizar la máquina.</p>
La máquina se balancea y tiembla durante el trabajo	<p>① Compruebe si la almohadilla del pie en la base está apagada.</p> <p>② Si la máquina está colocada sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>	<p>① Compruebe si la almohadilla del pie en la base está apagada.</p> <p>② Colocar sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>
El cabezal no puede volver a su posición inicial después de colocar la cubierta anti-salpicaduras y el vaso mezclador.	Compruebe que la tapa anti-salpicaduras está colocada y que el vaso está montado.	Gire la tapa anti-salpicaduras y móntela en su sitio, y monte el vaso mezclador en su sitio.
Oscurecimiento de la masa tras su uso	El polvo negro cae sobre la masa en el cabezal mezclador.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de utilizarlos.

Limpeza

Limpeza corporal	<ol style="list-style-type: none"> 1. No sumerja la máquina en el agua. No utilice agua para ducharse directamente encima de la máquina para evitar que el cuerpo anfitrión entre en el agua para evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otros fallos. 2. No utilice una toalla mojada goteando para limpiar la máquina 3. No utilice detergente/vinagre/sal y otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos, fuertemente alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, de lo contrario accesible a dañar la superficie de la máquina. 4. No utilice herramientas afiladas y ásperas como bolas de alambre para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpeza de accesorios	<ol style="list-style-type: none"> 1. No introduzca las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. Por favor, no las introduzca en el lavavajillas para su limpieza. (Excepto las piezas de acero inoxidable o las piezas de teflón tratadas superficialmente y las piezas de electroforesis) 2. No sumergir durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; utilizar a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de la limpieza, seque los accesorios, principalmente para mantener las partes internas secas a tiempo.

Limpieza especial	<ol style="list-style-type: none"> 1. El eje de salida giratorio producirá un poco de rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina está funcionando. Después de cada uso, por favor límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios con bordes afilados.
Conservación y mantenimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usted puede utilizar el aceite de oliva para aplicar en la superficie de la cuchilla, la placa de cuchillo, y la olla de mezcla para asegurar el ambiente seco y húmedo para oxidarlo. 2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.

Eliminación



No tire el aparato a la basura doméstica normal

Elimine el aparato a través de una empresa de eliminación de residuos registrada o a través de su servicio municipal de eliminación de residuos.

Respete la normativa vigente. En caso de duda, consulte a su empresa de eliminación de residuos.