

Instrucciones de uso

1. Inserta los batidores en la caja de engranajes del accesorio batidor y siga las flechas para sujetarlo.
2. Asegúrese que la batidora esté apagada. Instale el accesorio batidor sobre el eje de la batidora de mano y gírelo un cuarto de turno para sujetarlo.
3. Enchufe la batidora en un tomacorriente.
4. Ponga los batidores en la mezcla. **NO SUMERJA MÁS DE LOS ¾ DE LOS BATIDORES** en la mezcla.
5. Escoja la velocidad más baja y oprima simultáneamente el botón de seguridad ubicado encima del mango y el botón de encendido.
6. Incremente progresivamente la velocidad.
7. Bata la mezcla, moviendo el accesorio batidor del centro a la orilla del recipiente, hasta obtener la consistencia deseada. **NOTA: EL ACCESORIO BATIDOR NO FUE DISEÑADO PARA FUNCIONAR DE MANERA CONTINUA DURANTE UN TIEMPO PROLONGADO.**
8. Después de terminar, oprima el botón de apagado (OFF) ubicado en el lado del bloque-motor de la batidora.

IMPORTANTE: No lo use si los batidores están dañados o deformados.

Instrucciones de limpieza

1. Desconecte el aparato.
2. Remueva el accesorio batidor de la batidora.
3. Retire los batidores de la caja de engranajes del accesorio batidor, siguiendo las flechas para desencajarlos, luego jalándolos.
4. Limpie los batidores en agua jabonosa o póngalos en el lavavajillas. Limpie la caja de engranajes con un paño humedecido. **NUNCA SUMERJA LA CAJA DE ENGRANAJES DEL ACCESORIO BATIDOR.**

Usos

Nota: La cantidad de ingredientes depende del tamaño del recipiente usado. Las cantidades indicadas a continuación fueron calculadas para un recipiente redondo con capacidad para 21 litros.

• **Puré de papas**

Ponga hasta 20 libras (9kg) de papas cocidas en el recipiente. Agregue mantequilla, leche, sal o los ingredientes deseados. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad progresivamente. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

• **Claras de huevo montadas**

Ponga hasta 4 docena de claras de huevo en el recipiente. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad rápidamente hasta alcanzar la velocidad máxima. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

• **Nata montada**

Ponga hasta 3,8L de doble crema o nata para montar en el recipiente y agregue los ingredientes deseados. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad progresivamente. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

El accesorio batidor también es perfecto para preparar cremas, salsas, mayonesa, aliños, merengues, etc.

