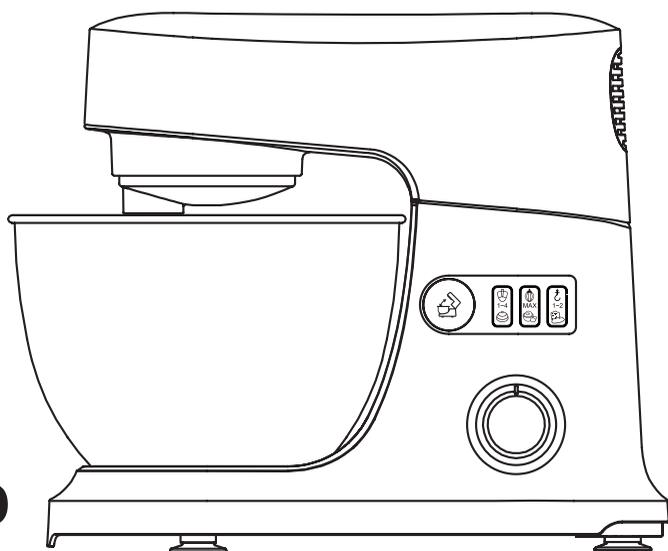


**habitex**

**Instrucciones y garantía**

Ref. 1475 Y 250



# **STYLE SC2500P**

**Batidora-amasadora**

**Batedeira-amassadeira**

**Batedora-pastadora**

**Hand mixer**

**Batteur**

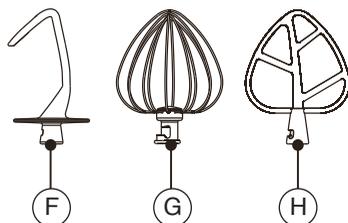
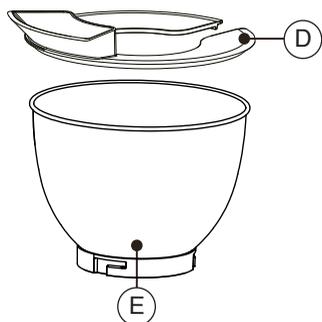
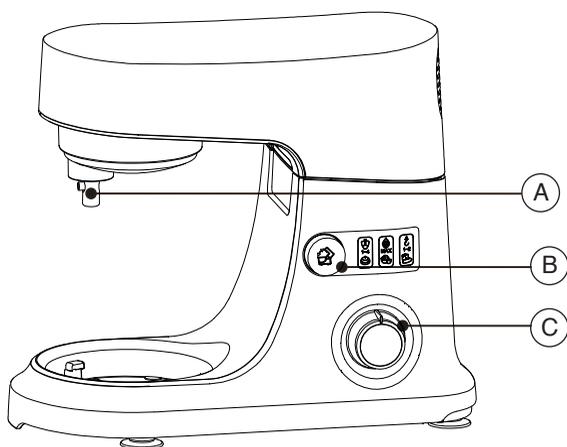
**Sbattitore-impastatore**

**Handmixer und Kneter**

**CE**

## Descripción del aparato

- A. Conector de la varilla
- B. Botón de liberación del brazo
- C. Mando selector 7 velocidades
- D. Tapa antisalpicaduras
- E. Bol inox 4 litros
- F. Batidor de gancho
- G. Batidor de varillas
- H. Batidor



Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex, acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



**Antes del primer uso del aparato, lea íntegramente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.**

## Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

## Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. Su uso prolongado con fines profesionales podría sobrecargar el aparato y dañarlo. Un uso en estas condiciones anulará la garantía del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Usar el aparato únicamente con la base soporte y conector eléctrico específico suministrados.
- No sumergir el aparato en agua u otros líquidos. No ponerlo bajo el grifo.
- Si observa un funcionamiento anómalo, desconectar el aparato de la red eléctrica.

## Seguridad eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como

mínimo 10 amperios.

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- **ADVERTENCIA:** No utilizar el aparato cerca del agua.
- No utilizar el aparato con las manos húmedas, ni con los pies descalzos.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato están dañados o muestran cualquier funcionamiento defectuoso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de instalar o retirar sus accesorios, de proceder a su limpieza o cuando no lo esté utilizando.
- Si alguna de las partes envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

### **Seguridad personal**

- Utilizar este aparato exclusivamente

para el trabajo para el cual ha sido diseñado.

- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, nunca sumerja completamente el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

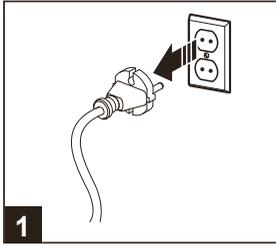
### **Utilización y cuidados**

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas.
- Mantener y guardar el aparato en un lugar seco, sin polvo y alejado de la luz del sol.
- Usar este aparato y sus accesorios de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia.

### **Autoapagado**

- Este aparato se apagará automáticamente tras 15 min. de uso continuado para evitar posibles problemas de seguridad por sobrecalentamiento.

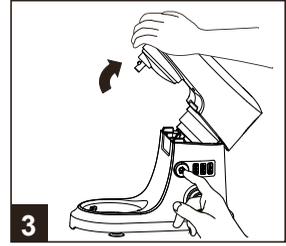
## Modo de empleo



**1** Comprobar que el aparato está desenchufado y el mando en posición OFF (0).



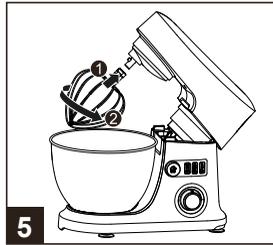
**2** Presionar el botón de liberación del brazo mezclador.



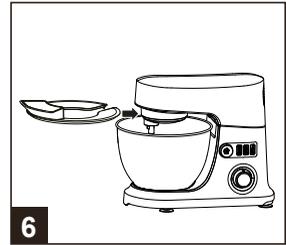
**3** Levantar el brazo mezclador.



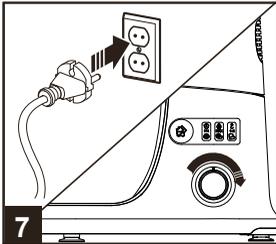
**4** Colocar el bol en la base y girar en sentido de las agujas del reloj hasta que el bol se asegure en la misma.



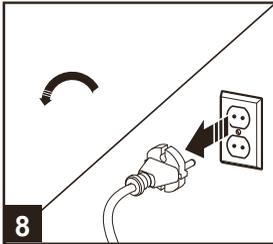
**5** Insertar el accesorio en el eje de salida y presionar con fuerza hacia arriba. Girar el accesorio hacia la izquierda, enganchando el accesorio sobre el pasador del eje.



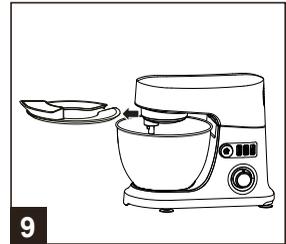
**6** Deslizar la tapa antisalpicaduras.



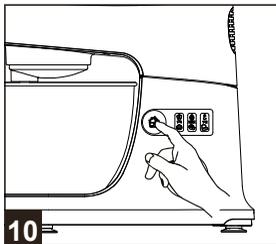
**7** Enchufar el aparato a la red eléctrica y seleccionar la velocidad deseada.



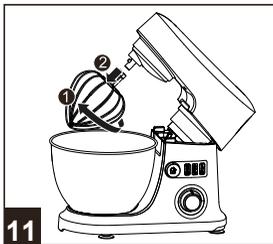
**8** Una vez finalizado el programa, situar a 0 el mando selector de velocidad y desenchufar el aparato.



**9** Retirar la tapa del bol.



**10** Presionar el botón de liberación y levantar el brazo mezclador.



**11** Retirar el accesorio batidor presionando hacia arriba. Girar a la derecha para retirar el mismo.



**12** Retirar el bol inoxidable girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

## Accesorios

1. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de situar el mando selector de velocidad en posición 0 e insertar el batidor, batidor de gancho o batidor de varilla.
2. En el bol se pueden procesar hasta

500 g. de harina + otros ingredientes.

3. Seguir las instrucciones en cuanto a ingredientes y tiempo de amasado, que se indican en el manual. No exceder el tiempo indicado para evitar que la máquina se estropee.

	Batidor de gancho	- Ideal para amasar, hacer crepes y tortitas. - Sugerencia: velocidad 2
	Batidor	- Ideal para hacer pasteles, galletas, tartas, pasta, puré de patatas, masa de pasta, pan sin gluten y mantequilla - Sugerencia: velocidad 1-4
	Batidor de varillas	- Ideal para montar nata y claras de huevo, cremas, merengues, mousses y soufflés. - Sugerencia: velocidad 6

## Consejos

- Para evitar salpicaduras, incrementar la velocidad de forma gradual
- Batidor de varillas: antes de montar nata o claras de huevo, asegúrese de retirar cualquier resto de grasa del bol y del batidor.
- Batidor de gancho: Utilizar este accesorio para amasar pizzas o para hacer pan.
- La cantidad de líquido necesaria para hacer la masa, se tendrá que ajustar en base a la temperatura y humedad del ambiente.

## Recetas

### Masa de pan (batidor de gancho)

500 gr harina  
50 gr aceite de oliva  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de sal  
7 gr. Levadura  
260 ml agua tibia.

1. Incorporar todos los ingredientes secos en el bol y seleccionar velocidad 1.
2. Añadir el agua y después el aceite.
3. Girar a velocidad 2 y continuar ba-

- 
- tiendo hasta que se forme una bola de masa suave.
4. Engrasar un bol con aceite vegetal.
  5. Colocar la bola de masa y cubrir con film transparente.
  6. Dejar reposar durante una hora aproximadamente, hasta que doble su medida.
  7. Quitar el aire, amasando ligeramente de forma manual.
  8. Doblar la masa en forma de tronco y colócala en un molde.
  9. Cubrir la masa y dejar que crezca en la bandeja durante una hora.
  10. Hornear a 180°C durante 40 minutos.

### **Masa de pastel (Batidor)**

3 huevos  
150 gr. Mantequilla  
150 gr. Azúcar extrafino  
150 gr. Harina  
3 gr. Levadura en polvo

1. Cortar la mantequilla en dados de aprox. 2 cm.
2. Incorporar los cubos de mantequilla y el azúcar en el bol y mezclar a velocidad 1.
3. Incrementar la velocidad gradualmente de 1 a 4.
4. Añadir uno a uno los huevos y mantener la batidora a velocidad 4 hasta que la masa adquiera consistencia.
5. Incorporar la levadura y la harina

mezclando a velocidad 4 hasta que todos los ingredientes formen una masa homogénea.

6. Colocar la masa en un molde de aluminio de 30 cm.
7. Situar el molde en medio del horno.
8. Hornear durante 30-40 minutos a 180°C

### **Merengue (Batidor de varillas)**

4 claras de huevo  
200 gr. Azúcar extrafino

1. Batir las claras a velocidad 6 hasta que se formen “picos”
2. Añadir el azúcar gradualmente a velocidad 4 hasta que los “picos” sean consistentes.
3. Trasladar el merengue a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
4. Precalentar el horno a 105°C y situar la bandeja en el centro del mismo.
5. Hornear durante aprox. 1-1,5 horas hasta que la masa esté seca y crujiente.
6. Apagar el horno y mantener en el interior los merengues durante 1,5 horas.

### **Anomalías**

1. En caso de cualquier anomalía, como ruidos extraños, humo, mal olor... desconectar inmediatamente de la corriente.

2. Si el producto no funciona, verificar que el cable está bien conectado a la corriente, si el interruptor ON está activado y todos los accesorios están colocados correctamente.
3. Si tras verificar todo lo anterior, la amasadora sigue sin funcionar, por favor consulte con un servicio técnico autorizado.

la toma de corriente.

En la tabla adjunta, le indicamos como limpiar los componentes del aparato: agua, lavavajillas o paño húmedo.

1. Limpiar la unidad principal con un paño húmedo.
2. Limpiar el resto de componentes con agua caliente (<60°C) y algún tipo de detergente líquido o en el lavavajillas (según tabla)
3. Guardar la máquina y accesorios en un lugar seco.

## Limpeza y mantenimiento

ATENCIÓN: Antes de limpiar el aparato, asegurarse de desconectarlo de

							
	✗	✗	✓	 	✓	✓	✓
 	✓	✗	✓		✓	✓	✓

## Especificaciones técnicas

<b>Modelo</b>	<b>SC2500P</b>
<b>Tensión de red</b>	<b>220-240V ~ 50-60 Hz</b>
<b>Potencia nominal</b>	<b>600 W</b>



## **Información de reciclaje**

En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

## **Declaración de conformidad**

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU).

## **Garantía**

El periodo de garantía de este aparato es de 24 meses a partir de su fecha de compra, quedando cubiertos los términos de garantía establecidos por la ley vigente en cada país. Para que la garantía sea efectiva, presentar la factura de compra en el momento de la solicitud.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.
3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
- 5 Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.



