



AVERA®

## BATIDORA DE PIE MULTIFUNCIONAL 3 EN 1 DE 5.5 L

MANUAL DE USO



Marca: AVERA®

Modelo: BAM01



Voltaje	120 V~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	660 W

## ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

Modelo:	BAM01
Voltaje:	120 V~
Frecuencia:	60 Hz
Potencia:	660 W



AVERA®

*Estás a punto de añadir a tu estilo de vida un elemento más de la experiencia Avera®, pero antes es muy importante que conozcas tu producto y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas y hacer tu vida mucho más fácil.*

*Por favor lee este manual con atención antes de utilizar tu nueva batidora por primera vez, ya que su uso incorrecto puede ser peligroso o no darte los resultados que buscas.*

*Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.*

## CONTENIDO

Usos incorrectos y peligrosos	4
Componentes	6
Cómo usar la batidora	7
Cómo usar la licuadora	8
Función picadora de carne	10
Sugerencias de uso	11
Cómo limpiarla	12
Guía para la solución de problemas comunes	13
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	14
Servicio Avera®	14

## USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

**Advertencia:** para reducir cualquier riesgo de lesiones personales y de daños a tu hogar o al producto, sigue las precauciones básicas e indicaciones de este manual. Por tu seguridad, léelo completo antes de usar tu nueva batidora por primera vez.

Nunca sumerjas la base de la batidora en agua ni en líquidos de ningún tipo.

No uses la batidora en exteriores.

Colócala sobre una superficie lisa, plana y estable.

Desconéctala cuando no la vayas a utilizar. También antes de limpiarla y cuando vayas a añadirle o quitarle accesorios.

Para desconectarla jala el enchufe, no el cable.

Evita tocar sus partes móviles.

No dejes que su cable quede colgando sobre la barra o mesa en que la coloques.

No la utilices si su cable se daña o el dispositivo presenta cualquier mal funcionamiento. En cualquiera de esos casos no vayas con una persona no autorizada para arreglarla: contáctanos. La manipulación incorrecta puede tener resultados peligrosos, causar funcionamientos inadecuados y hacer inválida la garantía.

Esta batidora tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, éste encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no encaja por completo, inviértelo. Si aun así no entra, contacta un electricista calificado, pero asegúrate de que no modifique el enchufe de ninguna manera.

El uso de accesorios no recomendados puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

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

Retira los accesorios de la batidora antes de lavarla.

No la conectes hasta que hayas instalado todos los accesorios que utilizarás.

**Precaución:** asegúrate de que esté apagada antes de retirarla de su soporte.

Mantén las manos, el cabello, la ropa y los utensilios de cocina lejos de las cuchillas durante el funcionamiento de la batidora. Así evitarás riesgos de lesiones o de daños al dispositivo.

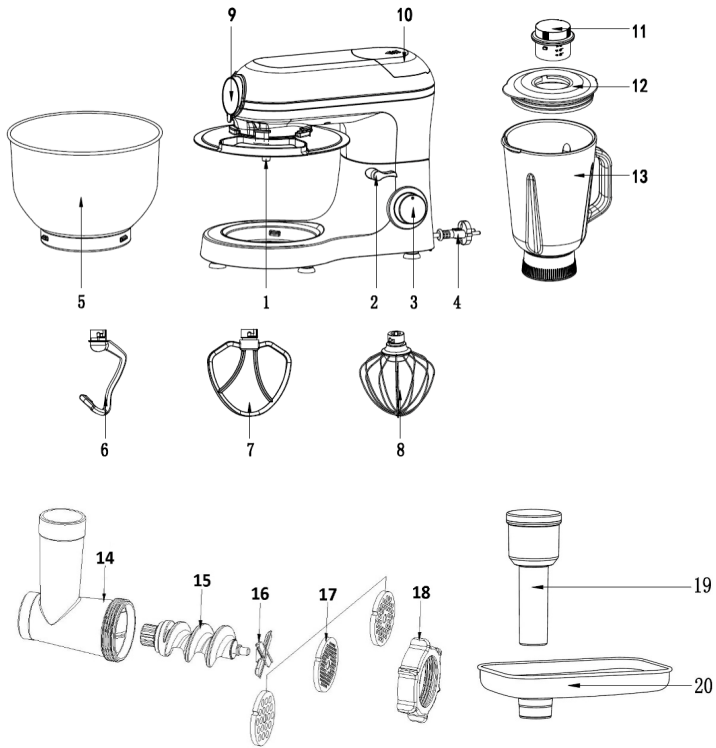
Ten mucho cuidado cuando manipules las cuchillas filosas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con la batidora.

Este dispositivo no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que reciban una capacitación o sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad.

Mantén todos los elementos del empaque (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

## COMPONENTES



1	Eje de salida	11	Taza medidora
2	Perilla de subida	12	Tapa de la jarra
3	Perilla de velocidad	13	Jarra de vidrio
4	Cable de alimentación eléctrica	14	Carcasa de la hélice
5	Recipiente para mezclar	15	Hélice
6	Gancho para masa	16	Cuchilla
7	Mezclador	17	Colador
8	Batidor	18	Seguro
9	Cubierta frontal	19	Prensadora de la picadora de carne
10	Cubierta trasera	20	Bandeja

## CÓMO USAR LA BATIDORA

Para levantar el brazo, gira la perilla de subida (2) en sentido de las manecillas del reloj. El brazo se moverá hacia arriba (figura 1).

1. Coloca la tapa dentro del cabezal de la batidora (figura 2).
2. Pon el recipiente para mezclar en su soporte y gíralo en sentido de las manecillas del reloj hasta que quede asegurado en su lugar (figura 3).
3. Monta el accesorio que requieras (gancho para masa, mezclador o batidor) insertando su parte superior dentro del eje de salida. Después gíralo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que quede asegurado en su lugar (figuras 4 y 5).
4. Mete los ingredientes. Ten cuidado de no sobrellenar la máquina, su capacidad máxima es de 1.5 kg
5. Baja el brazo utilizando la perilla de subida (2) (figura 6).
6. Inserta el enchufe en un tomacorriente (120V/60hz) que haya sido instalado de manera adecuada.
7. Enciende la máquina utilizando la perilla de velocidad para elegir una velocidad entre 1 y 6, según la mezcla que vayas a preparar.
8. Para operarla a pulso (para que amase en intervalos cortos) coloca la perilla de velocidad en la posición "P" (pulso). Deberás sostenerla en esa posición el tiempo que desees. Cuando lo sueltes, regresará automáticamente a la posición "0".
9. Luego de amasar/revolver, cuando veas que la mezcla ha formado una bola gira la perilla de velocidad (3) de regreso a la posición "0". Después desconecta el cable de alimentación eléctrica.
10. Presiona la perilla de subida (2) hacia abajo para que el brazo se levante.
11. Retira la mezcla con ayuda de una espátula para sacarla del recipiente.
12. Retira el recipiente para mezclar.
13. Límpiela siguiendo las indicaciones de la sección "Cómo limpiarla"



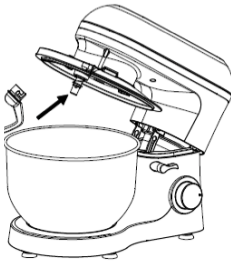
FIG1



FIG2



FIG3



## CÓMO USAR LA LICUADORA

### PRECAUCIONES

Antes del usarla: no conectes el enchufe hasta que hayas colocado la jarra de vidrio y su tapa de manera correcta.

Después de usarla: desconecta el dispositivo antes de separar la jarra de su soporte.

No llenes la jarra con ingredientes que estén a una temperatura superior a 80°C

Para evitar derrames, no pongas más de 1.5 litros de líquido en la jarra.

Nunca quites la tapa de la jarra mientras la batidora esté funcionando.

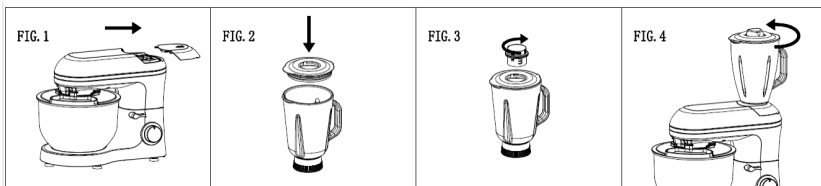
Coloca siempre la tapa antes de montar o desmontar la jarra en su soporte.

No operes el accesorio que hayas colocado en la batidora durante más de 15 minutos.



## USO

1. Retira la cubierta trasera (figura 1).
2. Coloca en la jarra los ingredientes que quieras procesar.
3. Presiona la tapa de la jarra hasta que quede firmemente colocada (figura 2).
4. Coloca la taza medidora sobre la tapa de la jarra y gírala en sentido de las manecillas del reloj hasta asegurarla (figura 3).
5. Coloca la jarra en el orificio de fijación y gírala en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta que se haya fijado con seguridad (figura 4).
6. Coloca la perilla de velocidad en la posición 6.



Puedes añadir ingredientes mientras el dispositivo esté en funcionamiento al remover de la tapa la taza medidora.

Puede ser necesario apagar el dispositivo de vez en cuando para eliminar residuos de comida que se hayan pegado al interior de la jarra.

Para hacerlo, sigue estos pasos:

- Apaga y desconecta la batidora.
- Gira la jarra en sentido de las manecillas del reloj para sacarla.
- Retira la tapa de la jarra.
- Usa una espátula suave para quitar los residuos de comida, mantén el utensilio a una distancia segura de las cuchillas.

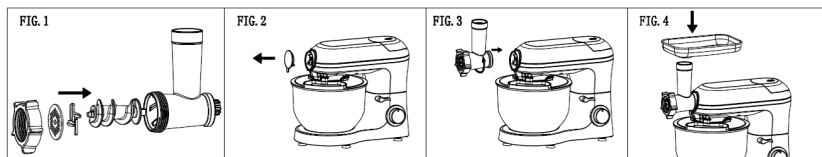
## RECOMENDACIONES PARA LICUAR

Retira el grano y la cáscara dura de la fruta. Córtala en bloques y ponla en la jarra. Vierte el agua necesaria. La mayor cantidad de alimento recomendado es de 600 g y de agua 900 ml No excedas la máxima capacidad de la jarra de jugo, tápala y cárgala en la máquina. Conecta el dispositivo y selecciona una velocidad de entre 4 y 6. Detenlo tras una operación continua en periodos de 3 minutos, recuerda que no debe funcionar continuamente durante más de 15 minutos para evitar que su desempeño se vea afectado.

La batidora se puede usar para hacer puré muy fino y para batir. Esto puede servir para preparar sopas, salsas, batidos, papillas, vegetales, frutas, masa, etc. Si es necesario, corta los ingredientes sólidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en el recipiente.

### FUNCIÓN PICADORA DE CARNE

1. Para montar los componentes de la picadora coloca primero la cuchilla (16) en la punta de la hélice (16), después el colador de tu elección. Por favor pon atención a los huecos del colador y a la carcasa de la hélice (14). Atornilla el seguro (18) hasta llegar al máximo que pueda apretarse con la mano (ver figura 1).
2. Retira la cubierta frontal de la máquina (figura 2).
3. Presiona el botón, después coloca la carcasa de la hélice en la máquina y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurarla (figura 3).
4. Coloca la bandeja en el cuello de llenado (figura 4).
5. Coloca un recipiente debajo de la salida.
6. Enchufa el cable y selecciona la velocidad 3. Pon los trozos de carne en la bandeja (20) y ésta en el cuello de llenado. Si es necesario, empuja la carne con la prensadora (19). Importante: nunca uses tus dedos para presionar la carne.
7. Después de usarlo, apaga el dispositivo y desconéctalo.





## FORMULACIÓN RECOMENDADA

Deshuesa la carne y córtala en trozos de 1.5 cm Conecta el dispositivo y gira la perilla de velocidad hasta las posiciones 1, 2 ó 3. Pon carne en la bandeja pero no superes los 3 kilogramos. Después de una operación continua de 5 minutos, apaga la máquina. Recuerda que no debe trabajar continuamente más de 15 minutos o su desempeño se verá afectado.

## SUGERENCIAS DE USO

Uso	Imagen	Niveles	Tiempo (minutos)	Máximo	Método de operación
Gancho para masa		1-3	3 minutos - 5 minutos	1 000 g de harina y 538 g de agua	Usa la velocidad 1 por 30 segundos y la velocidad 2 por 30 segundos. Después utiliza la velocidad 3 por entre 2 y 4 minutos hasta que la masa se haya agrupado.

Mezclador		2-4	3 minutos - 5 minutos	660 g de harina y 840 g de agua	Usa la velocidad 2 por 20 segundos, después la velocidad 4 por más de 2 minutos y 40 segundos
Batidor		5-6	3 minutos - 10 minutos	3 claras de huevo (mínimo)	Usa la velocidad 6 durante más de 3 minutos.

## CÓMO LIMPIARLA

Desconéctala antes de limpiarla.

Nunca sumerjas la carcasa con el motor en agua.

No uses utensilios de limpieza y detergentes abrasivos.

Para limpiar el exterior de la carcasa del motor sólo debes usar un paño húmedo.

Para limpiar el recipiente para mezclar y el equipo mezclador considera lo siguiente:

- Los componentes de la batidora no son aptos para lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos pueden deformarse o decolorarse.
- Los componentes que hayan entrado en contacto con alimentos pueden limpiarse con agua y jabón.
- Asegúrate de que las partes se hayan secado por completo antes de reensamblarlas.

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

Si tu batidora no está funcionando adecuadamente, utiliza los siguientes métodos. Si no arreglan el problema por favor contáctanos, en Avera® haremos lo que sea necesario para solucionarlo de manera inmediata y simple.

Problema	Solución
La máquina no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa que el enchufe haga contacto de manera adecuada en el tomacorriente.</li><li>• Revisa que hayas regresado la perilla de subida a la posición "0".</li><li>• Revisa que la máquina funcione de manera continua durante más de 6 minutos, luego espera hasta que el motor se enfríe antes de volverla a usar.</li></ul>
Durante la operación se escucha un ruido en el recipiente para mezclar (el accesorio raspa el fondo del recipiente).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrate de que el recipiente para mezclar esté bien instalado.</li><li>• Revisa que el accesorio esté colocado de manera correcta.</li></ul>
La tapa no cierra bien en el recipiente para mezclar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa que la tapa esté bien colocada cuando la pongas en la máquina.</li><li>• Asegúrate de que el recipiente para mezclar esté bien colocado y asegurado.</li></ul>
La máquina no funciona a cierta velocidad.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprueba que la marca en la perilla de velocidad corresponda a la marca de velocidad en la carcasa.</li><li>• Gira la perilla de velocidad hasta la posición "0" y revisa de nuevo si la máquina funciona</li></ul>
Se presentan movimientos cuando la máquina está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa que los pies antideslizantes no se hayan caído.</li><li>• Asegúrate de que la máquina esté colocada en una superficie lisa y estable.</li></ul>
La perilla de subida no regresa a su lugar después de instalar el recipiente para mezclar y su tapa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa que la tapa esté bien colocada cuando la pongas en la máquina.</li><li>• Asegúrate de que el recipiente para mezclar esté bien colocado y asegurado.</li></ul>

## AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el dispositivo con la basura doméstica común cuando se haya desgastado. Llévalo a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta.

En Avera® nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.



## SERVICIO AVERA®

Si requieres soporte, información o tienes cualquier problema, por favor visita nuestra página web <https://avera.mx/> o contacta a tu distribuidor.

Batidora de Pie Multifuncional 3 en 1 de 5.5. L

Marca: AVERA®

Modelo: BAM01

**IMPORTADO POR:**

GRUPO JINIM S.A. DE C.V.

Av. Ejército Nacional #1112 Col. Los Morales,

Miguel Hidalgo, C.P. 11510 Ciudad de México, México.

**Teléfono y Whatsapp: 55 3005 0711**

**#ExperienciaAVERA**



**SÍGUENOS EN :**



Instagram:  
**averamexico**



Youtube:  
**AVERA**



Facebook:  
**AVERA**



Pinterest:  
**averamexico**