

ARNO®

INSTRUÇÕES DE USO

Batedeira Planetária Arno

Você acaba de adquirir um produto ARNO da mais alta tecnologia e qualidade e, por isso, agradecemos a sua confiança. Para melhor entender e aproveitar todas as funções deste aparelho e utilizá-lo com toda a segurança, **leia atentamente as recomendações a seguir e as instruções de uso do produto. Não jogue fora este Manual de Instruções.** Guarde-o para eventuais consultas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTA IMPORTANTE:

A ARNO está atenta com a qualidade dos seus produtos e preocupa-se com a segurança pessoal dos seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, **leia atentamente as recomendações e as instruções de uso.** Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros. **Este aparelho não foi concebido e não deve ser utilizado nas seguintes aplicações, nas quais não há cobertura da garantia contratual: cozinhas coletivas em estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho; residências rurais; por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos do tipo comercial; em ambientes do tipo pousadas.**

a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V ou 220V). Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e prejudicar a sua segurança pessoal.

b. Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico. O uso comercial e/ou profissional poderá provocar danos ao produto e prejudicar sua segurança pessoal. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.

c. Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de aparelho elétrico é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se contra choques.

d. Este produto não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do produto e estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

e. Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.

f. Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto circuito ou queimadura. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

g. Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.

h. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue, para evitar choque elétrico.

i. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

j. O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.

k. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças para que acidentes sejam evitados.

l. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocariam sérios acidentes.

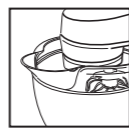
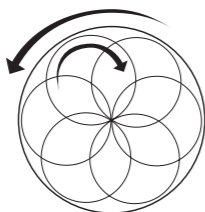
MASSAS FINAS, UNIFORMES E MACIAS, COM MELHOR RENDIMENTO E MAIOR RÁPIDEZ DE PREPARO.

MOVIMENTO PLANETÁRIO

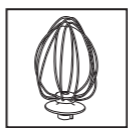
A Batedeira Planetária Arno é um dos mais completos aparelhos para a cozinha moderna. Em formato elegante e robusto, alta potência e com um singular sistema de funcionamento, que permite você executar as mais variadas receitas.

O batedor, pela ação planetária, além do movimento de rotação sobre o seu eixo, gira simultaneamente ao redor e bem próximo às paredes da tigela, remexendo e misturando a massa com rapidez e homogeneidade. Dotada de batedores especiais para massas leves, médias, secas ou muito pesadas, a bateadeira também possui equipamentos com acessórios que facilitam seu trabalho, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas*. Você consegue melhor rendimento e obtém sempre misturas uniformes, finas e macias, no ponto que você quiser, seja qual for a consistência dos ingredientes.

*Os itens que acompanham dependem do modelo de Batedeira Planetária que foi adquirido.



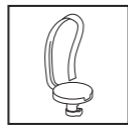
Alimentador transparente
*dependendo do modelo adquirido.



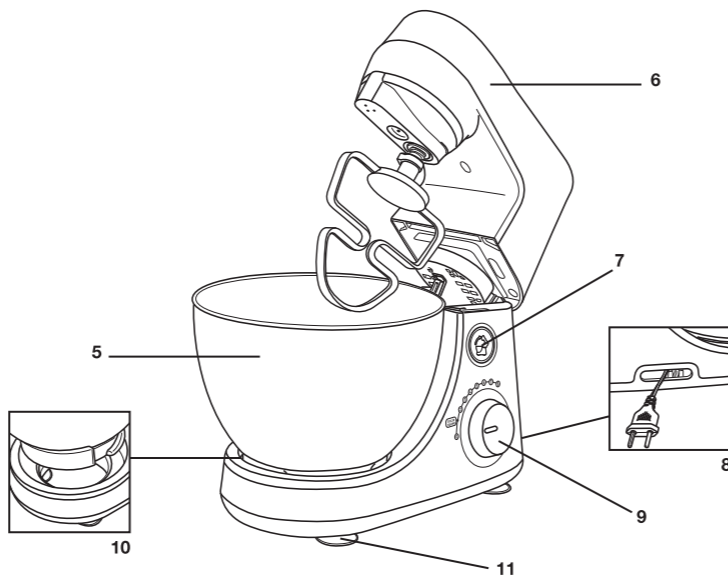
Batedor de massas leves



Batedor de massas médias
*dependendo do modelo adquirido.



Batedor de massas pesadas



APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

1. Alimentador transparente (se aplicável)*
2. Batedor de massas leves - globo
3. Batedor de massas médias - pá (se aplicável / este acessório não está presente no modelo SX 88)*
4. Batedor de massas pesadas - gancho
5. Tigela de plástico ou aço inoxidável - Capacidade total de 4 litros**
6. Parte superior (motor)
7. Botão para travar/destravar a bateadeira planetária
8. Armazenador do cordão elétrico
9. Seletor de velocidades
10. Trava fixadora da tigela
11. Ventosas de fixação

* Dependendo do modelo.

** A quantidade de tigelas e o material delas irá depender do modelo. Os itens listados dependem do modelo de Batedeira Planetária que foi adquirido.

INSTRUÇÕES DE USO

Você recebe a Batedeira Planetária Arno montada e pronta para entrar em funcionamento. Leia atentamente as instruções e, para um melhor proveito, conheça cada detalhe de suas características e acessórios.

ATENÇÃO: Antes de ligar o plugue à tomada, certifique-se a tensão elétrica (voltagem) (127V ou 220V) é a mesma que está indicada no aparelho.

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEIDEIRA

Apertando o botão situado acima do controle de velocidades, levante a parte superior da bateadeira, e pressione o botão suavemente até travar (fig. 1). Para abaixar, segure a parte superior da bateadeira e pressione-a suavemente até travar.

8 VELOCIDADES + Início Suave

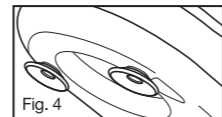
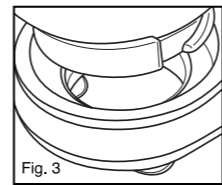
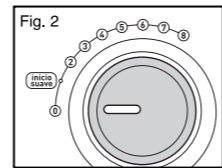
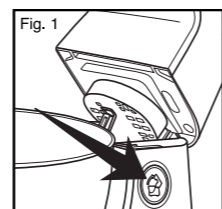
Sua bateadeira tem 1 a 8 velocidades, sendo a primeira velocidade o início suave, com rotação mais lenta no início. A bateadeira indica velocidade em ordem crescente, com variação efetiva de rotação, controláveis pelo seletor de velocidades (fig. 2). Para melhor desempenho do produto, a função deve ser utilizada por aproximadamente 30 segundos, em seguida, a velocidade deve ser alterada.

FIXAÇÃO DA TIGELA

A tigela tem uma capacidade total de 4 litros e é fixada na base por meio de rosca (fig. 3), para dar maior firmeza, e possui uma saliência no fundo para evitar o acúmulo de ingredientes. Pare retirar a tigela, levante a parte superior da bateadeira. Então, basta desrosqueá-la e puxar para fora. Quando quiser colocá-la outra vez, é só encaixar e rosqueá-la novamente.

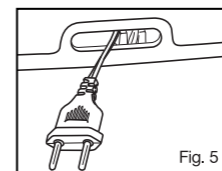
VENTOSAS DE FIXAÇÃO

A bateadeira é dotada de ventosas embaixo da base (fig. 4) para melhor apoio na superfície e maior estabilidade.



CORDÃO ELÉTRICO EMBUTÍVEL

O cordão elétrico da bateadeira vem enrolado, mas pode ser embutido na base da bateadeira, em alojamento apropriado. Para isto basta empurrá-lo para o interior da base (fig. 5).



BATEDORES METÁLICOS*

Os batedores em metal de alta resistência permitem a utilização em variadas receitas. Com a parte superior de bateadeira levantada, retire o batedor da bateadeira movendo-o para esquerda e puxando para baixo. Para recolocá-lo ou substituí-lo por outro, pressione o batedor, de baixo para cima, contra a mola do dispositivo e gire-o para a direita.

ALIMENTADOR TRANSPARENTE*

Acessório especial acoplável à tigela que, colocado na posição mais cômoda, permite adicionar ingredientes com a bateadeira em ação. Em material resistente e de fácil encaixe, bastando pressioná-lo sobre a borda da tigela, o alimentador também evita que a massa espirre quando são utilizados as velocidades altas.

*Os itens que acompanham dependem do modelo de Batedeira Planetária que foi adquirido.

ATENÇÃO

- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.
 - Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho, para se proteger contra acidentes.
 - Não mantenha contato com os batedores nem introduza utensílios (facas, colheres, garfos, etc.) na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento, para evitar acidentes pessoais, com terceiros ou causar danos ao produto.
 - A fim de não danificar ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, nem utilize em freezer ou micro-ondas. A tigela de plástico que acompanha o produto pode ser utilizada em freezer, apenas as tigelas de plástico*, conforme testes realizados em Laboratório de Terceira Parte (Maido/ 2018).
 - A tigela em aço inoxidável transmite calor, portanto cuidado ao preparar alimentos em temperaturas elevadas e/ou muito frias. As tigelas, de plástico ou de metal, também podem receber ingredientes mornos ou aquecidos durante o preparo de suas receitas. Nesse caso mantenha as mãos e outras partes expostas do corpo, longe da tigela para prevenir possíveis acidentes como queimaduras. Sempre ao preparar alimentos quentes, inicie o processo pela velocidade 1.
 - As bateadeiras ARNO são para uso culinário, portanto, não as utilize para misturar produtos que não são os alimentícios.
 - Não remova nem a tigela nem os batedores antes da parada total da bateadeira, a parada total é indicada visualmente pela não rotação dos batedores), evitando acidentes.
 - Ao desligar a bateadeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com o batedor ainda DENTRO da tigela, evitando, assim, respingos inconvenientes fora da mesma.
 - **Atentar à utilização dos batedores:**
 - O batedor de massas leves (globo) destina-se a receitas mais líquidas ou medianas, receitas sem o acréscimo de ingredientes sólidos como: frutas secas, sementes ou castanhas. Ideal para claras em neve, recheios e massas de bolo simples (sem o uso de ingredientes sólidos, como os mencionados acima, por exemplo).
 - O batedor de massas médias (pá) é o acessório ideal para a mistura de bolos com ingredientes sólidos ou massas de texturas medianas, como, por exemplo, as receitas de massas podres utilizadas no preparo de tortas e quiches*.
 - O batedor de massas pesadas (gancho) pode ser utilizado para bater as massas mais espessas, como as massas utilizadas para fazer pães ou pizzas.
 - Para os modelos de Batedeira Planetária ARNO com dois batedores no uso de receitas que misturem ingredientes sólidos à massa, deverá ser utilizado o batedor de massas pesadas (gancho)*. **O USO INCORRETO DOS BATEDORES PODE CAUSAR A PARADA DO FUNCIONAMENTO DA BATEIDEIRA PELO ESFORÇO AO QUAL ELA SERIA SUBMETIDA.**
- * Os itens que acompanham a Batedeira Planetária, bem como a quantidade deles, dependem do modelo que foi adquirido.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

LIMPEZA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a tigela e os batedores antes da primeira utilização dos produtos.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

Utilize apenas um pano umedecido com água ou água e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos para não danificar sua aparência. Limpe sempre da mesma forma, as ventosas com pano umedecido com água ou água e sabão neutro.

LIMPEZA DOS BATEDORES

Para melhor conservação dos batedores, não os lave na lava-louça e sempre utilize detergente neutro em sua limpeza.

CUIDADOS ESPECIAIS COM A TIGELA DE AÇO INOXIDÁVEL

1ª lavagem

Lave sempre com água fria e sabão, para remover qualquer resíduo que por ventura tenha na tigela.

Limpeza ou rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inoxidável são a água, o sabão, os detergentes (suaves e neutro) e os detergentes a base de amoníaco, lavado com água fria, aplicados com um pano suave ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar com bastante água, preferivelmente fria e secar com um pano seco e suave.

O secar é muito importante para evitar que apareçam manchas na superfície da tigela. Esta limpeza de rotina retira facilmente as sujeiras mais comuns, evitando as mais intensas e fazendo com que as possíveis manchas da superfície do aço inoxidável desapareçam.

Nunca use esponja de aço comum na limpeza do aço inoxidável, para não riscar as partes polidas, pois deixa minúsculas partículas que podem provocar manchas.

EM CASO DE DIFICULDADES

Antes de levar o produto a uma Assistência Autorizada Arno, verifique se o problema pode ser solucionado através das seguintes orientações:

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
O produto não funciona	Não há energia elétrica na tomada.	Ligue o aparelho em outra tomada da mesma tensão elétrica (voltagem) para comprovar o fato.
Vibração excessiva	Local de apoio desnivelado e/ou irregular.	Colocar o aparelho em local adequado.
Batedores travados	Massa pouco úmida	Umedecer a massa permitindo o funcionamento do aparelho.
Muita massa	Pode obstruir o giro	Reduzir o volume de massa

RECEITA

Massa Rápida para Pizza

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 200ml de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de aguardente

Preparo:

Faça uma esponja com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e o fermento e misture com um pouco de leite morno. Deixe levedar até dobrar de volume. Coloque na tigela da bateadeira a farinha que sobrou, o sal, o açúcar, a margarina, o ovo, a aguardente e o leite que sobrou, deve ser misturado aos poucos. Junte o fermento levedado e bata a massa, começando pela velocidade 1 e após 30 segundos, selecione a velocidade 6, por mais 2 minutos. Retire a massa e coloque em uma superfície untada para não grudar. Corte em 4 pedaços. Enrole formando bolas. Cubra com um pano e deixe levedar até dobrar de volume. Abra a massa em forma circular e deixe em forma redonda. Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos para assar a massa.

TERMO DE GARANTIA CONTRATUAL

I - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

1. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), pelo prazo de **um ano** (12 meses), contando a partir da data de sua aquisição pelo primeiro Consumidor, sendo: 03 (três) meses de garantia legal e, 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante SEB do Brasil Produtos Domésticos Ltda.

2. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

Exija do estabelecimento comercial revendedor, o preenchimento correto desde Termo de Garantia.

II - ABRANGÊNCIA DE GARANTIA

1. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

2. Esta garantia contratual não abrange as partes acessórias do produto.

III - EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia **não abrangerá**, sendo, pois, ônus do consumidor:

a) os danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado;

b) os danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

IV - LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCITADA

1. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado.

2. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada, independente do motivo, será arcado pelo consumidor, com exceção dos produtos do gênero Lavadora de Roupas.

V - CESSAÇÃO DA GARANTIA

1. Não confie o conserto do produto abaixo identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil).

2. Se isto vier a ocorrer a garantia cessará, de imediato.

3. **O produto abaixo identificado foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização, para o uso não doméstico, industrial ou comercial, acarretará a cessação imediata da garantia.**

VI - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

1. Antes de colocar o produto em funcionamento, **leia atentamente as instruções de uso e/ou instalação contidas no próprio aparelho, na embalagem, ou no manual respectivo. Siga-as rigorosamente. Elas são a sua segurança.**

2. Certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) a ser utilizada é a mesma indicada no aparelho (127V ou 220V). Verifique se a instalação elétrica do local está correta e perfeita como também se a frequência Hz é correspondente a do país em que o produto está sendo utilizado.

3. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

4. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função própria do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.

VII - SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.

Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881 - Galpão - 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000 - Itatiaia - RJ - CNPJ: 61.077.830/0023-17 - Indústria Brasileira

Nossa rede de assistência técnica autorizada pode ser consultada através do SITE ARNO (www.arno.com.br) ou do SAC no (0XX11) 2060-9777, que também está disponível para esclarecimentos de quaisquer dúvidas e sugestões com relação aos nossos produtos e serviços.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

Nome do consumidor ou presenteado: _____

Endereço: _____

Produto adquirido: _____

Nº de série do produto: _____

Nota Fiscal Nº: _____ Data: ____ / ____ / ____

Nome do revendedor: _____

CARIMBO DO REVENDEDOR

ARNO®

INSTRUCCIONES DE USO

Batidora Planetaria Deluxe

Usted acaba de adquirir un producto Arno de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de instrucciones. Guárdelo para eventuales consultas.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

ARNO, atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también con la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendaciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros. **Este dispositivo no está diseñado y no debe ser utilizado en las siguientes aplicaciones en las que no hay cobertura de la garantía: cocinas colectivas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; por los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; en entornos de tipo B.**

a. Antes de enchufar a la tomada asegúrese que la tensión eléctrica es compatible con la indicada en el producto (127V o 220V). Si la tensión eléctrica no es compatible puede provocar daños al producto y a su seguridad.

b. Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico. Por lo tanto, si sometido al uso comercial y/o profesional puede provocar daños y accidentes personales. Su uso en estas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.

c. Para evitar descargas eléctricas, nunca use el producto con las manos mojadas, o sobre superficies húmedas, no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.

d. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

e. Desenchufe cuando esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo, un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.

f. Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes, como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendio. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado Arno.

g. Nunca intente desmontar o reparar el producto, para evitar accidentes y para no perder la garantía contractual. Llévelo a una Asistencia Autorizada Arno.

h. Al conectar o desconectar el enchufe, asegúrese de que sus dedos no están en contacto con las clavijas del enchufe, para evitar choque eléctrico.

i. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón, para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.

j. El uso de piezas o accesorios, principalmente cordón eléctrico, que no sean de fábrica, puede provocar accidentes personales, causar daños a el producto y perjudicar su funcionamiento, además de implicar la pérdida de la garantía, de acuerdo con la ley.

k. No deje el producto funcionando o conectado en su ausencia, aunque sea por instantes, principalmente donde haya niños para que los accidentes sean evitados.

l. No conecte otros aparatos en la misma toma, utilizando benjamins o extensiones, evitando sobrecargas eléctricas que causarían daños a los componentes del producto y provocarían serios accidentes.

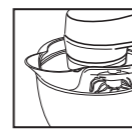
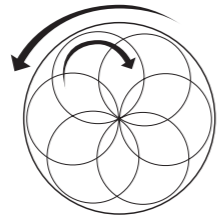
MASAS FINAS, UNIFORMES Y SUAVES, COM MEJOR RENDIMIENTO Y MAYOR VELOCIDAD EN EL PREPARO.

MOVIMIENTO PLANETARIO

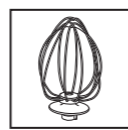
La Batidora Planetaria Arno es uno de los más completos aparatos para la cocina moderna. En formato elegante y robusto, alta potencia y con un singular sistema de funcionamiento, que le permite realizar las más variadas recetas.

El batidor, por la acción planetaria, además del movimiento de rotación sobre su eje, gira simultáneamente alrededor y bien cerca de las paredes del tazón, revolviendo y mezclando la masa con rapidez y homogeneidad. Dotada de batidores especiales para masas ligeras, medianas, secas o muy pesadas, la batidora también posee equipos con accesorios que facilitan su trabajo, asegurando el mejor resultado en la preparación de recetas*. Usted consigue mejor rendimiento y obtiene siempre mezclas uniformes, finas y suaves, en el punto que desee, sea cual sea la consistencia de los ingredientes.

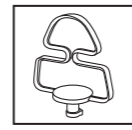
*Los elementos que acompañan dependen del modelo de Batidora Planetaria que se adquirió.



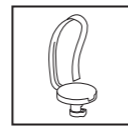
Alimentador transparente *dependiendo del modelo adquirido.



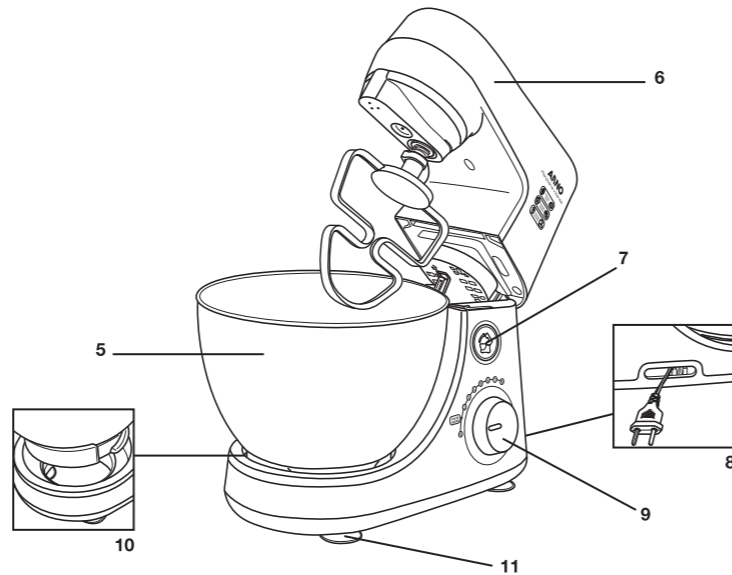
Batidor de masas ligeras



Batidor de masas medias *dependiendo del modelo adquirido.



Batidor de masas pesado



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. Alimentador transparente (si procede)*
2. Batidora de masas ligeras - globo
3. Batidor de masas medias - pala (si procede / este accesorio no está presente en el modelo SX 88)*
4. Batidor de masas pesadas - gancho
5. Bol de plástico o acero inoxidable - Capacidad total de 4 litros**
6. Parte superior (motor)
7. Botón para bloquear / desbloquear la batidora planetaria
8. Almacenador del cordón eléctrico
9. Selector de velocidades
10. Cierre de fijación del bol
11. Ventosas de fijación

* Depende del modelo.

** La cantidad de bols y el material dependerá del modelo.

Los elementos enumerados dependen del modelo de batidora planetaria que se adquirió.

INSTRUCCIONES DE USO

Usted recibe la Batidora Planetaria Arno montada y lista para entrar en funcionamiento. Lea atentamente las instrucciones y, para un mejor provecho, conozca cada detalle de sus características y accesorios.

ATENÇÃO: Antes de conectar el plugue en tomacorriente cerciorise si el tensión eléctrica (voltaje) (127 V o 220 V) es la misma que está indicada en el aparato.

COMO LEVANTAR LA PARTE SUPERIOR DE LA BATIDORA

Presione el botón situado encima del control de velocidad, levante la parte superior de la batidora, y presione el botón suavemente hasta que bloquee (fig. 1). Para bajar, sujete la parte superior de la batidora y presione suavemente hasta que bloquee.

8 VELOCIDADES + Inicio Suave

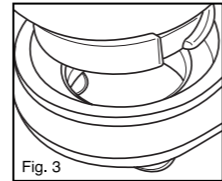
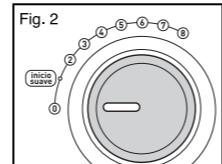
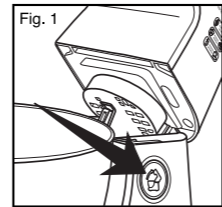
Su batidora tiene 1 a 8 velocidades, siendo la primera velocidad el inicio suave, con rotación más lenta al principio. La batidora indica velocidad en orden creciente, con variación efectiva de rotación, controlable por el selector de velocidades (fig. 2). Para un mejor rendimiento del producto, la función debe ser utilizada durante aproximadamente 30 segundos, a continuación, la velocidad debe ser cambiada.

FIJACIÓN DEL BOL

El bol tiene una capacidad total de 4 litros y se fija en la base por rosca (fig. 3), para dar mayor firmeza, y posee un saliente en el fondo para evitar la acumulación de ingredientes. Para retirar el bol, levante la parte superior de la batidora. Entonces, basta con desroscarlo y tirar hacia fuera. Cuando quiera colocarlo otra vez, es sólo encajar y roscarlo de nuevo.

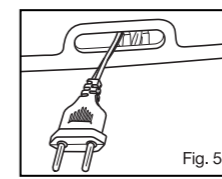
VENTOSAS DE FIJACIÓN

La batidora está dotada de ventosas debajo de la base (fig. 4) para un mejor apoyo en la superficie y mayor estabilidad.



CORDÓN ELÉCTRICO EMBUTIBLE

El cordón eléctrico de la Batidora viene enrollado; sin embargo, puede ser embutido en la base de soporte, en alojamiento adecuado. Basta para eso, empujarlo para el interior de la base (fig. 5).



BATIDORES DE METAL*

Los batidores de metal de alta resistencia permiten el uso en variadas recetas. Con la parte superior de batidora levantada, retire el batidor de la batidora moviendo hacia la izquierda y tirando hacia abajo. Para volver a colocarlo o sustituirlo por otro, presione el batidor, de abajo hacia arriba, contra el resorte del dispositivo y gírelo a la derecha.

ALIMENTADOR TRANSPARENTE*

Accesorio especial acoplable al bol que, colocado en la posición más cómoda, permite agregar ingredientes con la Batidora en acción. En material resistente y de fácil encaje, bastando presionarlo sobre el borde del bol, el alimentador también evita que la masa salpique cuando se utilizan las altas velocidades.

* Los elementos que acompañan dependen del modelo de Batidora Planetaria que se adquirió.

ATENÇÃO

- Compruebe que el selector de velocidades está en la posición "0" (apagado) antes de insertar el enchufe en el tomacorriente.
- Evite el contacto y mantenga el pelo, la ropa, así como otros utensilios lejos de las partes móviles del aparato, para protegerse contra accidentes.
- No mantenga contacto con los batidores ni introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, horquillas, etc.) en el bol, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros o causar daños al producto.

• A fin de no dañar o provocar defectos, nunca lave las piezas de este producto en el lavavajillas, ni utilice en congelador o microondas. El bol de plástico que acompaña el producto puede ser utilizado en congelador, sólo los bols de plástico*, según pruebas realizadas en Laboratorio de Tercera Parte (Mayo / 2018).

• El bol de acero inoxidable transmite calor, por lo tanto cuidado al preparar alimentos a altas temperaturas y/o muy frías. Los bols, de plástico o de metal, también pueden recibir ingredientes calientes durante la preparación de sus recetas. En ese caso mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo, lejos del bol para prevenir posibles accidentes como quemaduras. Siempre al preparar alimentos calientes, inicie el proceso por la velocidad 1.

• Las batidoras ARNO son para uso culinario, por lo tanto, no las utilice para mezclar productos que no son los alimentarios.

• No retire ni el bol ni los batidores antes de la parada total de la batidora, la parada total se indica visualmente por la no rotación de los batidores, evitando accidentes.

• Al apagar la batidora, siempre tenga cuidado de hacerlo con el batidor todavía DENTRO del cuenco, evitando así salpicaduras inconvenientes fuera de la misma.

• Atentar a la utilización de los batidores:

- El batidor de masas ligeras (globo) se destina a recetas más líquidas o medianas, recetas sin el aumento de ingredientes sólidos como: frutas secas, semillas o castañas. Ideal para claras en nieve, rellenos y pastas de tortas simples (sin el uso de ingredientes sólidos, como los mencionados arriba, por ejemplo).

- El batidor de masas medias (pala) es el accesorio ideal para la mezcla de tartas con ingredientes sólidos o masas de texturas medianas, como, por ejemplo, los recetas de masas podridas utilizadas en la preparación de tartas y quiches*.

- El batidor de masas pesadas (gancho) puede ser utilizado para golpear las masas más gruesas, como las masas utilizadas para hacer panes o pizzas.

• Para los modelos de Batidora Planetaria ARNO con dos batidores no es aconsejable hacer uso de recetas que mezclen ingredientes sólidos a la masa, excepto las recetas que usen con el batidor de masas pesadas (gancho). **EL USO INCORRECTO DE LOS BATIDORES PUEDE CAUSAR LA PARADA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA POR EL ESFUERZO AL QUE SERÍA SOMETIDA.**

* Los elementos que acompañan a la batidora Planetaria, así como la cantidad de ellos, dependen del modelo que se adquirió.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO

Lave el bol, el cuerpo, el alimentador, los batidores y accesorios antes e utilizar por primera vez el producto.

LIMPIEZA DEL CUERPO DEL PRODUCTO

Utilice solamente un paño humedecido con agua y jabón neutro. No use productos abrasivos para no dañar su apariencia. De la misma forma limpie frecuentemente.

LIMPIEZA DE LOS BATIDORES

Para mejor conservación de los batidores, no los lave en el lavaplatos y siempre utilice detergente neutro en su limpieza.

CUIDADOS ESPECIALES CON EL BOL DE ACERO INOXIDABLE

1º lavado

Lave siempre con agua tibia y jabón, para remover cualquier residuo que provenha del pulido de la pieza.

Limpieza de Rutina

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes (suaves y neutro) y los detergentes a base de amoníaco, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon.

Después, basta enjuagar con bastante agua, preferiblemente tibia y secar con un paño seco y suave. El secado es muy importante para evitar que aparezcan manchas en la superficie del bol. Esta limpieza de rutina retira fácilmente las suciedades más comunes, evitando las más intensas y haciendo con que las posibles manchas de la superficie de la superficie del acero desaparezcan.

Nunca use esponja de acero común o la limpieza del acero inoxidable, pues además de rayar las partes pulidas, deja minúsculas partículas que pueden provocar manchas.

EN CASO DE DIFICULTADES

Antes de llevar el producto a un Servicio Autorizado, cerciéndose si el problema puede ser solucionado con las siguientes orientaciones:

PROBLEMA	CAUSAS	QUE HACER
El producto no funciona	No hay energía eléctrica en el tomacorriente.	Conecte el aparato en otro tomacorriente del mismo tensión eléctrica (voltaje) para comprobar el hecho.
Vibración excesiva	Lugar de apoyo desnivelado y/o irregular.	Colocar el aparato en lugar adecuado.
Batidores trancados	Masa poco húmeda	Humedecer la masa permitiendo el funcionamiento del aparato.
Mucha masa	Puede bloquear el giro	Reducir la cantidad de masa.

RECETA

Masa rápida para pizza

Ingredientes:

- 500 g de harina de trigo
- 10 g de levadura biológica seca
- 200 ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharas soperas de margarina
- 1 huevo
- 2 cucharas soperas de aguardiente

Preparación:

Haga una esponja con 2 cucharadas de harina de trigo y la levadura y mezcle con un poco de leche caliente. Deje que levante hasta doblar de volumen. Colocar en el bol de la batidora la harina que sobró, la sal, el azúcar, la margarina, el huevo, el aguardiente y la leche que sobró, debe ser mezclado poco a poco. Añada la levadura levemente y bata la masa, empezando por la velocidad 1 y después de 30 segundos, seleccione la velocidad 6, por 2 minutos más. Retirar la masa y colocar en una superficie con manteca o aceite para que no se pegue. Corte en 4 pedazos. Enrolle formando bolas. Cubra con un paño y deje que levante hasta doblar de volumen. Abra la masa en forma circular y deje en forma redonda. Llevar al horno precalentado por 10 minutos para hornear la masa.

CONDICIÓN DE GARANTIA CONTRACTUAL

I - PLAZO Y COMPROBACION DE LA GARANTIA

1. El producto abajo identificado es garantizado por el importador, por el término de **un año** a partir de la fecha de su compra por el primer consumidor y obedecidas las condiciones y recomendaciones especiales aquí discriminadas.
2. Esta garantía contractual es data al producto abajo identificado, exclusivamente contra eventuales defectos originados de proyecto, fabricación, montaje, o cualesquier otros vicios de calidad que lo tornen impropio o inadecuado al uso regular.
3. Para la comprobación de este plazo, el consumidor deberá presentar este Término de Garantía, debidamente llenado, y/o la primera vía de la factura que ampara la compra o otro documento equivalente, desde que identifique el producto.

Exija, pues, del comercio, que llene correctamente este Término de Garantía.

II - EXCLUSIÓN DE GARANTIA

La garantía no cubrirá, siendo pues, onus del consumidor:

a) los daños sufridos por el producto, o sus accesorios, en consecuencia de accidente, malos tratos, manejo o uso incorrecto e inadecuado;

b) los daños sufridos por el producto, en consecuencia de su utilización para fines distintos de los especificados por el fabricante.

III - DOMICILIO DE GARANTIA

1. Los reparos en garantía solamente deberán ser efectuados por un servicio técnico autorizado, nombrado por el importador, que para tanto, utilizará de técnicos especializados y repuestos originales, **garantizando el servicio ejecutado.**

VI - CESACION DE LA GARANTIA

1. No comite el reparo del aparato abajo identificado a personas o técnicos no autorizados por el importador.
2. Si esto ocurrir, con la consecuente violación del lacre del producto, la garantía cesará, de inmediato.
3. El producto abajo identificado fue proyectado para funcionamiento en uso doméstico, única y exclusivamente. Su utilización, para uso no doméstico, industrial o comercial, provocará la cesación inmediata de la garantía.

V - RECOMENDACIONES ESPECIALES

1. Antes de poner el producto en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones de uso y/o instalación contenidas en el propio aparato, en el embalaje, o en el respectivo manual. Sigalas rigurosamente. Ellas son su seguridad.
2. Certifíquese de que el voltaje (tensión eléctrica) a ser utilizado es el mismo indicado en el aparato (127V o 220V). Verifique si la instalación eléctrica del local está correcta y perfecta.
3. Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en local protegido de intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos de sol, etc.).
4. No introduzca cualesquier objetos extraños a la función propia del producto, principalmente cuando esté en funcionamiento, evitando accidentes.

IDENTIFICACION DEL CONSUMIDOR Y DEL PRODUCTO

Nombre del consumidor o del regalado: _____

Dirección: _____

Producto comprado: _____

Numero de serie: _____

Factura: _____ Fecha de emisión ____ / ____ / ____

Nombre del comercio: _____

SELLO DEL COMERCIO

DIRECCIÓN DE CONTACTO



Paraguay

N.G.O S.A.E.C.A.

Artigas 1502, Asunción, Paraguay

Centro de Apoyo al Consumidor (595) 21

288 00 00; *646# desde Tigo o Personal.

Web: www.ngo.com.py

Uruguay

Juan Goldfarb S.A

Tel 598-29022606

Rio Negro 1617

service@goldfarb.com.uy

Bolivia

Santa Cruz

Av. Santos Dumont 3er anillo, casillita

de correos 2062

Telefono (591) 355-6424