

ARNO

MASA DE PAN DULCE

Ingredientes

1/2 kg de farinha • 45 g de levadura fresca • 1 taze (16) de água, aproximadamente • 100 g de margarina • 3 ovos • Um toque de vainilha • 100 g de açúcar • 1 pizca de sal

Preparação

Coloque todos los ingredientes en la batidora y bate hasta obtener una masa suave y mantecosa. No bate demasiado para que la masa no comience a ser blanca; si se pone blanca, añada un poco más de harina y agua para que la masa recupere el punto ideal. Como relleno de esa masa, puede poner pollo desmenuzado carne moída, algunas verduras o relleno dulce.

CONSUMIDOR: Si después de leer el manual de instrucciones todavía tiene dudas en relación a la utilización de este o de cualquier otro producto ARNO, o tiene sugerencias, entre en contacto con ARNO a través del nuestro site - www.arno.com.br - y envíe un e-mail.

2

d. Este producto no se destina a utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, o a menos que tengan recibido instrucciones referentes a utilización de aparatos y equipos bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad. **Recomienda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam estivessem em funcionamento.**

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

f. **Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento.** A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o seu funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

g. **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 eléctrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

h. **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.

i. **Não deixe o cordão eléctrico pendar para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies calientes,** para não danificar a isolação do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

j. **Nunca transporte o produto pelo cordão eléctrico e não retire o plugue da tomada,** para evitar acidentes, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

k. **O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão eléctrico, 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.

l. **Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contacto com os pinos do plugue,** para evitar choque eléctrico.

m. **Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente,** para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual.

n. **Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de tomadas de extensão,** para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual.

4

ALIMENTADOR

El bowl tiene un alimentador integrado (6) que permite agregar ingredientes a la mezcla (Fig. 6), lo que facilita la preparación de recetas.

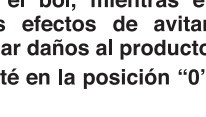


Fig. 6

ATENÇÃO

• Evite contacto y mantenga cabellos, ropas, 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, tenedores, etc.) en el bol, mientras el producto esté en funcionamiento, a los efectos de evitar accidentes personales, como choques eléctricos, cortocircuitos o quemaduras. Para evitar riesgos, a adquisición e substituição do cordão eléctrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

• Verifique que el selector de velocidades esté en la posición "0" (desconectado) antes de enchufar.

• A los efectos de no dañar o provocar defectos, nunca lave los piezas de este producto en lava-vaajillas, ni las utilice en freezer o microondas.

• Las batidoras ARNO son obviamente para uso culinarios, por lo tanto, no las use para mezclar productos que no sean de alimentación.

• No retire los botes ni los batidores antes de la detención total de la batidora (batidores), evitando así accidentes.

• Al desconectar la batidora, tenga siempre el cuidado de hacer con los batidores ainda DENTRO del bol, evitando, así, salpicaduras inconvenientes fuera del mismo.

• Esa batidora no es adecuada para la preparación de masas pesadas. Ella sólo tiene un tipo de batidores adecuados para masas livianas, como pasteles y tartas.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO

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

16

MÁXIMA PERFORMANCE

Gracias a Elipse y su 3D technology, obtenga una mezcla perfecta en tiempo increíble. A combinación de las tres acciones permite que haya un alcance completo de las 3 dimensiones del bol para que el resultado de su receta sea perfecto.



ALCANCE TOTAL

Gracias a la rotación de su parte superior, la batidora Elipse alcanza todas las extremidades de la tigela sem que haya a necesidad de ninguna acción manual.



MISTURA PERFECTA

Juntos, os dois batedores permitem uma cobertura completa de todas as dimensões da tigela para misturar todos os ingredientes de forma perfeita.



EFEITO AEROTURBO

O mais inovador design de batedores. Seu tamanho e sua forma foram pensados para acelerar o processo de mistura das preparações e deixar as massas mais macias e aeradas.



INSTRUÇÕES DE USO

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEDORA

Apartir o botão ABRIR (3) para levantar a base motora (2) da batedeira (Fig. 1). Para abaxar, apenas empurre a base motora (2) para baixo. Não é preciso apertar o botão novamente.



Fig. 1

6

MÁXIMA PERFORMANCE

Gracias a Elipse y su 3D technology, consiga una mezcla perfecta en tiempo increíble (tiempo record). La combinación de las tres acciones permite un alcance completo de las 3 dimensiones del bol para que el resultado de su receta sea perfecto.



ALCANCE TOTAL

Gracias a la rotación de su parte superior, la batidora Elipse alcanza todas las extremidades del bol sin haber la necesidad de ninguna acción manual.



MISTURA PERFECTA

Juntos, os dois batedores permitem uma cobertura completa de todas as dimensões do bol para misturar todos os ingredientes de forma perfeita.



EFEITO AEROTURBO

O mais inovador design em batidoras. Su tamanho y su forma fueron pensados para acelerar el proceso de mezcla de las preparaciones y dejar las masas más blandas y aeradas.



INSTRUÇÕES DE USO

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATIDORA

Pulse el botón ABRIR (3) para levantar la base motora (2) de la batidora (Fig. 1). Para bajar, basta empujar la base motora (2) hacia abajo. No hay necesidad de pulsar el botón de nuevo.



Fig. 1

14

BOCAL ALIMENTADOR

A tigela possui um bocal alimentador integrado (6) que permite adicionar ingredientes com a batadeira em ação (Fig. 6), facilitando a preparação das receitas.



Fig. 6

ATENÇÃO

• O plugue deste produto segue os padrões de NBR 14136. Caso sua tomada não seja compatível com o plugue do produto, o INMETRO recomenda que sua instalação elétrica seja adequada ao novo padrão e mais rápido possível.

• Evite contato y mantenga cabellos, ropas, bem como outros utensilios longe das partes móveis do aparelho, para se proteger contra acidentes.

• Não mantenha contato com os batedores nem introduza utensilios (facas, colheres, garfos, etc.) na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento, para evitar acidentes pessoais, como choques elétricos, cortocircuitos ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão eléctrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

• Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.

• A fim de não danificar ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, nem as utilize em freezer ou microondas.

• As batidoras ARNO são para uso culinário, portanto, não as utilize para misturar produtos que não os alimentícios.

• Não remova nem a tigela nem os batedores antes da parada total da batedeira (batidores), evitando, assim, acidentes.

• Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com os batedores ainda DENTRO da tigela, evitando, assim, respingos inconvenientes fora da mesma.

• Essa batedeira não é apropriada para o preparo de massas pesadas. Ela só possui um tipo de batidores adequados para massas leves, como bolos e alguns tipos de tortas.

8

d. Este producto no está previsto para ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, o a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización o estén debidamente acompañadas por una persona responsable de su seguridad.

e. **Desconecte el producto cuando no lo está usando o cuando vaya a limpiarlo.** Un pequeño descuido podría encenderlo involuntariamente y provocar un accidente.

f. **No utilice el producto después de una caída o si tiene algún tipo de mal funcionamiento.** La caída pudo haber causado daños internos que pueden afectar el funcionamiento y su seguridad personal. Llévelo a un Servicio de Asistencia Autorizada ARNO para ser revisado antes de volver a usarlo.

g. **Nunca utilice el producto con el cable eléctrico o el enchufe dañados** con el fin de evitar accidentes como descargas eléctricas, cortocircuitos, quemaduras y/o incendios. La adquisición e substituição do cordão eléctrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

h. **Nunca intente desmontar o reparar el producto** por si mismo o por terceros no capacitados para no perder la garantía y evitar problemas técnicos. Llévelo a un Servicio de Asistencia Arno.

i. **No deje el cable eléctrico colgando fuera de la mesa o mostrador,** ni que toque superficies calientes, para no dañar la aislación del cable y causar problemas técnicos y accidentes.

j. **Nunca transporte el producto por el cable eléctrico ni lo desconecte tirando del mismo** para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.

k. **El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica puede provocar accidentes personales,** causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contratual.

l. **Ao enchufar o desenchufar el producto, cerciórese que sus dedos no estén en contacto con las patas del enchufe** para evitar descargas eléctricas.

m. **Mo deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, así sea por instantes,** principalmente cuando el producto está cerca de niños.

n. **Para evitar sobrecargas eléctricas, no enchufe otros aparatos en el mismo tomacorriente utilizando adaptadores o extensiones.** De esta manera, puede-se danñar los componentes del producto y provocar accidentes serios.

12

RECEITAS

MASSA PODRE

Ingredientes
2 gemas • 3 colheres de sopa de açúcar • 2 xícaras de farinha de trigo • 6 colheres de sopa de margarina • 2 colheres de sopa de água

Preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira. Começar a bater com velocidades baixas (1 ou 2) para facilitar a mistura dos ingredientes.

Depois, acionar velocidades mais altas (3,4 ou 5) e bater até obter uma massa macia e amanteigada. Não bata demais para que a massa não comece a ficar esbranquiçada; se isso ocorrer, recupere um pouco mais de farinha e água para que a massa recupere o ponto ideal. Como recheio, pode-se colocar frango desfiado, carne moída, legumes ou algum recheio doce para sobremesa.

PÃO DE LÓ

Ingredientes
6 ovos • 1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado • 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo • 1 colher (chá) de fermento em pó

Preparo

Na tigela da batedeira coloque os ovos e o açúcar, bata até dobrar de volume. Adicione a farinha de trigo previamente peneirada com o fermento. Misture a farinha de trigo massivamente. Coloque a massa em uma forma forrada com papel manteiga. Assé em forno pré-aquecido (220°C) até a massa ficar corada.

CONSUMIDOR: caso você, após ter lido o manual de instruções, ainda tenha dúvidas quanto à utilização deste ou de qualquer outro produto ARNO, ou caso possua sugestões, entre em contato com a ARNO através do SAC 0800 119933 (ligação gratuita) ou visite nosso site - www.arno.com.br - e envie um e-mail. Para mais dicas e receitas acesse o site www.cestadogourmet.com.br.

As características gerais do produto podem sofrer alterações sem aviso prévio.

10

ARNO

ELIPSE



INSTRUÇÕES DE USO

INSTRUCCIONES DE USO

PORTUGUÊS

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, **lea 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 BATEDORA:

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, **lea atentamente as recomendações e instruções de uso.** Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros.

a. **Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127 V ou 220 V).** 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 provocará uma sobrecarga e danos ao produto ou acidentes pessoais. 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 e acionável, poderá provocar danos ao produto e prejudicar a sua segurança pessoal.

3

LIMPEZA DEL CUERPO DEL PRODUCTO

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

LIMPEZA DE LOS BATIDORES

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

EN CASO DE DIFICULTADES

Antes de llevar el producto a un Servicio Autorizado, cerciórese 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 voltaje para comprobar el hecho.
Vibración excesiva	Lugar de apoyo desnivelado y/o irregular.	Colocar o aparato en local adecuado.
Batidores trancados	Masa poco húmeda.	Humedecer la masa permitiendo el funcionamiento del aparato.

RECETAS

PASTELES (masa para empanadas y tartas)

Ingredientes
2 yemas de huevo • 3 cucharadas de azúcar • 2 tazas de harina • 6 cucharadas de margarina • 2 cucharadas de agua

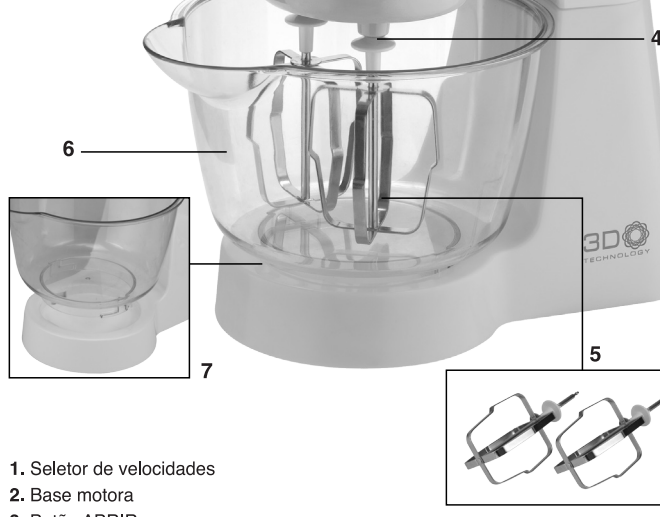
Preparación

Coloque todos los ingredientes en la batidora y bate hasta obtener una masa suave y mantecosa. No bate demasiado para que la masa no comience a ser blanca; si se pone blanca, añada un poco más de harina y agua para que la masa recupere el punto ideal. Como relleno de esa masa, puede poner pollo desmenuzado carne moída, algunas verduras o relleno dulce.

3

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

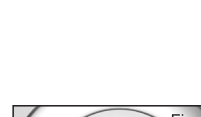
Batedeira ARNO Elipse



1. Seletor de velocidades
2. Base motora
3. Botão ABRIR
4. Suporte acoplado aos batidores
5. Batidores
6. Tigela transparente com bocal alimentador integrado
7. Base com trava giratória para a tigela

5

Sua batidora Elipse tem um sistema de bloqueio que não permite que o motor funcione quando a parte superior está levantada. Arno tem um compromisso com a segurança de seus clientes e esta é uma forma de cumprí-lo.



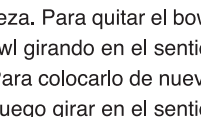
5 VELOCIDADES

La batidora dispone de cinco velocidades (1 a 5 indicando velocidad en orden ascendente), controladas con botón selector de velocidades (1) (Fig. 2).



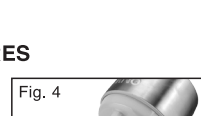
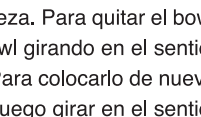
LA FIJACIÓN DEL BOWL

El recipiente tiene una capacidad total de 3 litros e está conectado a la base por una traba (Fig. 3), para dar mayor firmeza. Para quitar el bowl, levante la base motora (2) y desenrosque el bowl girando en el sentido contrario de las agujas del reloj y hacia arriba. Para colocarlo de nuevo, debe estar alineada con la traba del bowl (7) y luego girar en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 3).



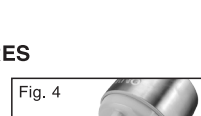
COMO COLOCAR Y RETIRAR LOS BATIDORES

Para poner los batidores, en primer lugar levante la base motora (2) y asegúrese de que el bowl (6) no se encuentra en la batidora. Solo entonces introduzca a los batidores (5) en los orificios situados en la parte inferior de la base del motor (2) y presione hasta que oiga un "click" de acoplamiento (Fig. 4). Tenga en cuenta que los dos batidores deben permanecer con el mismo tamaño. Para quitarlos, empujémoslos para fuera con la mano. Para esto, apoye los dedos en el soporte (4) que se encuentra en el extremo superior de los batidores (Fig. 5).



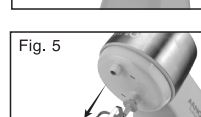
5 VELOCIDADES

Sua Batadeira tem cinco velocidades definidas (1 a 5 indicando velocidade em ordem crescente), que são controladas pelo botão seletor de velocidades (1) (Fig. 2).



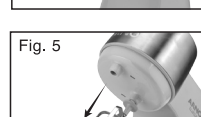
FIXAÇÃO DA TIGELA

A tigela tem uma capacidade total de 3 litros e é fixada na base por meio de trava giratória (Fig. 3), para dar maior firmeza. Para retirar a tigela, levante a base motora (2) e desrosqueie a tigela girando no sentido anti-horário e puxando-a para cima. Para colocá-la novamente, ela deve ser alinhada à base com trava giratória (7) e depois rosqueada no sentido horário (Fig. 3).



COMO COLOCAR E RETIRAR OS BATEDORES

Para colocar os batedores, primeiro levante a base motora (2) e certifique-se de que a tigela (6) não está na batedeira. Só então, introduza os batedores (5) nos furos localizados na parte de baixo da base motora (2) e pressione-os até ouvir um "click" de engate (Fig. 4). Observe que os dois batedores devem ficar com o mesmo comprimento.



5 VELOCIDADES

Sua batadeira possui um sistema de travamento que não permite o funcionamento dos batedores (5) quando a base motora (2) estiver levantada. A Arno possui um compromisso com a segurança de seus consumidores e essa é mais uma forma de cumprí-lo.



5 VELOCIDADES

Sua Bat