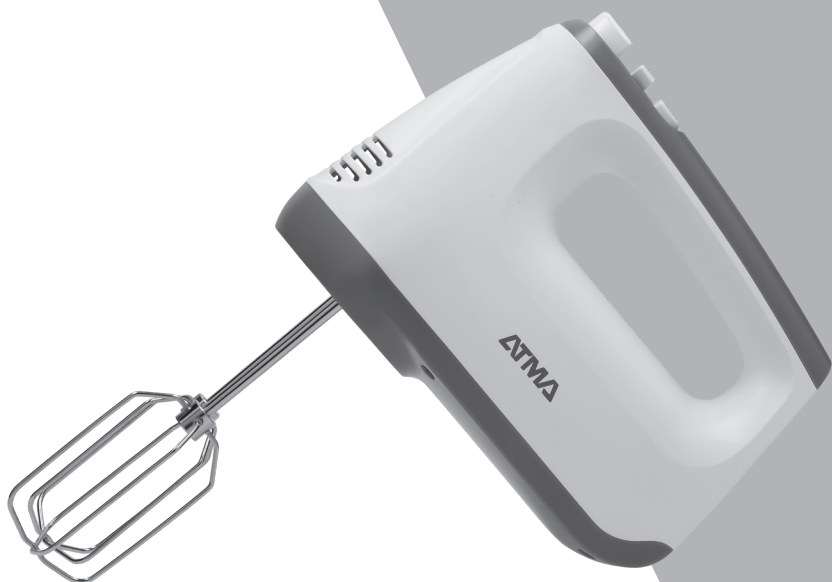


ATMA

BATIDORA DE MANO



Guía para el uso
y Garantía
BM8739AP

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de su uso verificar que el voltaje indicado en el producto coincida con el de su domicilio.
3. No permita que el cable se apoye en una superficie caliente.
4. No opere el aparato si el cable de alimentación está dañado.
5. Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por un service autorizado.
6. Si el aparato es utilizado cerca de niños no lo deje desatendido.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. Mantenga las manos y utensilios lejos de los accesorios batidores.
9. No utilice accesorios distintos a los provistos.
10. Antes de remover alguna de sus partes desconecte el aparato del tomacorrientes.
11. No intente operar el aparato sin antes colocar los accesorios en posición, ajustados de manera firme y correcta.
12. Este aparato no debe ser usado por niños.
13. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas solo si se les da supervisión y se les indica como utilizarlo.
14. No deje el aparato desatendido.
15. No utilice el aparato en superficies húmedas.
16. No utilice el aparato cerca de superficies calientes.
17. No utilice el aparato en el exterior.

18. No utilice el aparato para otra función que no sea la apropiada. El uso previsto de este aparato es la de batir, mezclar y amasar alimentos. No se debe utilizar para cualquier otro fin.

19. No utilice el aparato sin la cubierta.

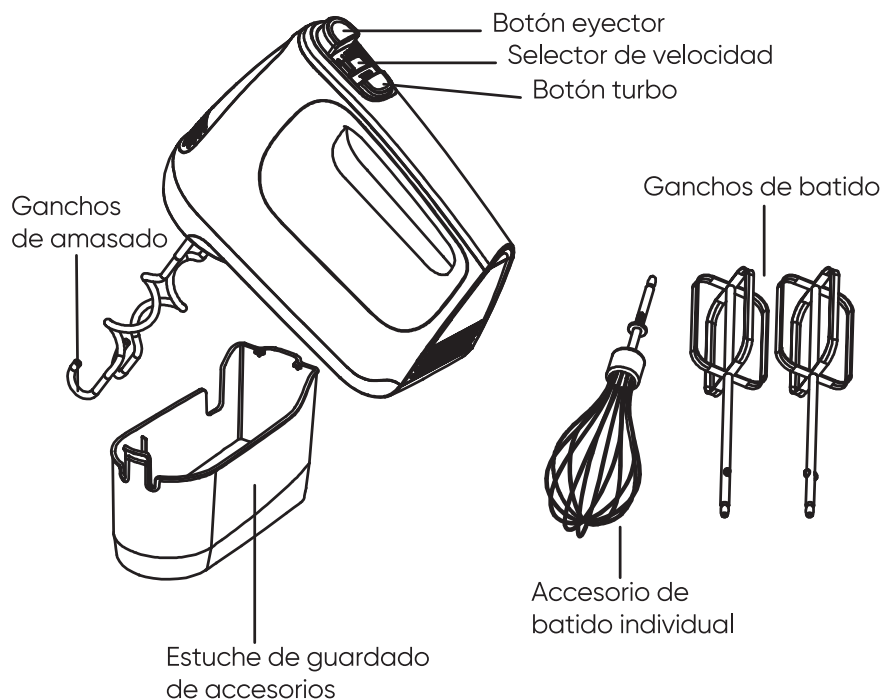
20. Antes de cambiar accesorios desconecte el aparato de la red eléctrica.

21. Antes de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica.

22. Este aparato está diseñado para ser usado en:

- pequeñas cocinas y negocios;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles y otro tipo de negocios residenciales

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



USO DEL EQUIPO

Antes del primer uso limpie los accesorios, asegúrese que el aparato esté desconectado de la energía y el interruptor en posición "0".

1. Dependiendo de la tarea a realizar seleccione el accesorio adecuado.
2. Conecte el aparato a la energía.
3. Mueva el selector de velocidad según desee, el aparato comenzará a funcionar. Notar que el selector posee 6 distintas velocidades y puede usar el botón de turbo para alcanzar la máxima velocidad.
4. El tiempo de operación máximo no debe exceder los 4 minutos. Posterior a este tiempo, si se desea reanudar alguna operación, deje descansar el aparato hasta que esté frío.
5. Cuando el mezclado o amasado haya finalizado, proceda a colocar el selector de velocidad en posición "0", desconecte el cordón de alimentación de la red eléctrica.

NOTAS:

- Los batidores de alambre se pueden insertar en cualquiera de los dos orificios ubicados en el cuerpo de la batidora (ambos batidores son idénticos). En el caso de los ganchos para amasar, el que tiene arandela solo se puede insertar en el orificio más grande y el otro solo se puede insertar en el más pequeño. Los ganchos para amasar no se pueden insertar al revés.
- No introduzca cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc. en el recipiente mientras esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, puede girar el recipiente con la mano para lograr mejores resultados.
- Si es necesario, y con el aparato apagado, remueva con una espátula de goma o de madera los ingredientes adheridos a los batidores de alambre o a los ganchos para amasar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato y espere a que se enfríe. El aparato no puede ser sumergido en agua u otro líquido.
2. Limpie las partes externas con un paño húmedo.
3. Con una mano sostenga los accesorios mientras que con la otra presiona firmemente el botón eyector.
4. Puede colocar los accesorios batidores/amasadores en el lavavajillas.

RECOMENDACIONES

1. Ingredientes que suelen estar refrigerados (Manteca, huevos, etc.) deben permanecer a temperatura ambiente un tiempo antes de usarlos para mezclar.
2. Las condiciones climáticas pueden influir en los tiempos de amasado/mezclado.
3. Siempre comience a bajas velocidades y a medida que progresa en el amasado/batido increméntela.

RECETA DE BIZCOCHUELO (PARA BATIDORES)

Ingredientes:

Huevos: 3
Manteca: 150 g
Azúcar blanca: 150 g
Harina de trigo: 150 g
Levadura en polvo: 3 g

Operación:

1. Separar la clara de la yema del huevo;
2. Poner la clara de huevo en un bowl, elegir los batidores y poner el aparato en marcha en la posición 5 durante 1,5-2 minutos;
3. Cortar la mantequilla en cubos de 20 mm;
4. Poner el azúcar, la manteca y la yema en un bowl, colocar en posición los batidores y poner el aparato en marcha en la posición 4 durante 1-2 minutos;
5. Mezclar la harina de trigo y la levadura en polvo, luego poner en un bowl;
6. Hornear la masa en un horno.

RECETA DE PAN (PARA GANCHO DE AMASAR)

Ingredientes:

Harina de trigo: 350 g

Sal: 5 g

Azúcar blanca: 10 g

Manteca: 10 g

Agua: 200 g

Levadura en polvo: 3 g

Operación:

1. Mezcle la harina de trigo, la sal y el azúcar, y luego póngala en un bowl;
2. Coloque la levadura en polvo, la manteca y el agua en el bowl;
3. Con los ganchos de amasar en posición, haga funcionar el aparato en la velocidad 1 durante 10-15 s, luego haga funcionar el aparato en la velocidad 3 durante 20-30 s, luego haga funcionar el aparato en la velocidad 5 durante 2,5-3 min;
4. Hornear la masa en un horno.

NOTA: ¡Nunca amasar recetas que contengan más de 350 g de harina con este aparato! ¡Grandes cantidades de harina pueden provocar una sobrecarga del aparato!

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características eléctricas: 220-240V~ 50-60Hz 400W, aparato clase II

Dimensiones (An. x Al. x Prof.):

Con estuche de guardado: 210 x 220 x 95 mm

Con accesorios en posición: 210 x 290 x 95 mm

Peso neto: 1,1 kg

CERTIFICADO DE GARANTÍA
(Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. PILISAR S.A. garantiza este producto por el periodo de 12 (doce) meses

Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento.

PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.

2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.

3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.

4. PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idéntico al original, éste podrá ser reemplazado por otro de características similares

5. Las condiciones de armado, almacenaje mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.

6. Las únicas personas autorizadas para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.

7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

- a. Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
- b. Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
- c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
- d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
- e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
- g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas
- h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

8. Quedan también excluidos de la presente garantía:

- a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento
- b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad;

9. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

10. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: **0810-444-ATMA (2862)**

Via Mail: **atencionclientes@atma.com.ar**

Web: **www.atma.com.ar**

Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:

www.atma.com.ar/servicio-tecnico

Fabrica, Distribuye y Garantiza

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX

C.A.B.A. - República Argentina

INDUSTRIA ARGENTINA



La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.