

ATMA

**PANQUEQUERA
ELÉCTRICA**



Guía para el uso
y Garantía
CRM025AP

ÍNDICE

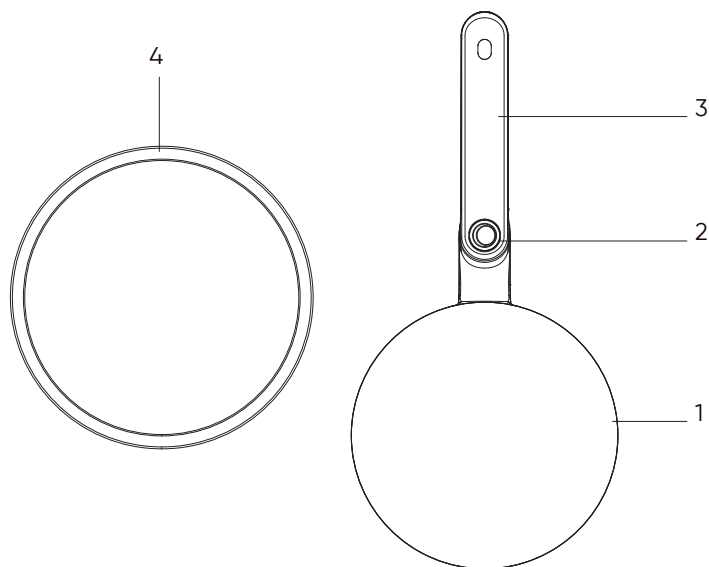
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	4
ANTES DEL PRIMER USO	4
MODO DE USO	5
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	6
ALMACENAMIENTO	6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	6
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	7
ATENCIÓN AL CLIENTE	7
GARANTÍA	8

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

1. Uso solo para uso doméstico y usos similares
2. No toque las superficies calientes. Use manoplas o guantes resistentes a altas temperaturas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia e instrucción, salvo que estén vigilados o hayan sido educados para su uso por personas responsables de su seguridad.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No opere el aparato si está dañado, fallado o haya sido dañado de alguna manera.
7. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo al servicio autorizado para revisión y reparación. Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza la panquequera.
8. Si el cable de la alimentación eléctrica resultase dañado, este deberá ser reparado por el fabricante, servicio técnico o personal igualmente calificado, para evitar riesgos de choque eléctrico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
10. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. No operar el aparato con controladores externos o sistemas de control remotos.
11. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
12. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o un horno caliente.
14. Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Placa de cocción
2. Interruptor de encendido e indicador de funcionamiento

3. Mango
4. Bowl para masa.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje
- Limpie las placas de cocción con una esponja o un paño humedecido en agua tibia.
- NO SUMERJA LA UNIDAD NI DEJE CORRER AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.
- Seque con un paño o toalla de papel.

Aviso:

Cuando su panquequera se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

MODO DE USO

Preparar la masa según la receta de panqueques. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave, similar a la consistencia de una crema espesa. Precalentar el electrodoméstico antes de usarlo. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable y resistente al calor. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente. Encienda el interruptor de encendido. El indicador de funcionamiento se encenderá. Después de aproximadamente 3 minutos de precalentamiento, el electrodoméstico estará listo para usarse.

Nota:

El interruptor de encendido tiene una luz de fondo que se enciende cuando el electrodoméstico está encendido.

Nota:

Durante el primer uso, puede ocurrir que salga humo del electrodoméstico. Esto es normal debido al calentamiento inicial de los componentes internos.

Vierta la masa en el bowl para la masa. Aplique una capa delgada de aceite (vegetal o mantequilla) con un pincel suave o una esponja sobre la placa de cocción. Gire la placa de cocción precalentada e insértela en el bowl para la masa, permitiendo que permanezca en él durante aproximadamente 3 segundos.

Retire la placa de cocción del bowl y gírela rápidamente. La masa debe cubrir completamente la placa de cocción con una capa delgada.

Nota:

Para evitar quemar los contactos del conector de alimentación, se recomienda poner el interruptor de encendido en la posición de apagado antes de retirar el electrodoméstico y encenderlo nuevamente después de insertarlo.

Después de unos 30/60 segundos, dependiendo de la receta y la consistencia, la masa cambiará de color y los bordes del panqueque se elevarán ligeramente. Use una espátula para voltear el panqueque. Espere 30/60 segundos y ponga el panqueque en un plato.

-Puede variar el tiempo de cocción dependiendo de la receta, los ingredientes o las preferencias personales.

Si la masa permanece en el bowl por un tiempo, la placa de cocción puede tocar la placa inferior, lo cual no se recomienda. En este caso, puede verter los restos de la masa sobre la placa de cocción.

Desenchufe el electrodoméstico.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desenchufe siempre la panquequera y deje que se enfríe antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente. No hay necesidad de desmontar la placa de cocción. Nunca sumerja la panquequera en agua o en el lavavajillas.

Limpie la placa de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de comida. Para los residuos de alimentos horneados, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos y luego limpie con material de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.

No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal para retirar los alimentos, pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpie el exterior únicamente con un paño húmedo. No limpie el exterior con ninguna esponja del tipo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el acabado.

No sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

Enjuague y seque bien suavemente con un paño limpio

No colocar la panquequera en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

Desenchufe siempre la panquequera antes del almacenamiento siempre asegúrese de que la panquequera esté fría y seca antes de guardarla

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Panquequera

Modelo: CRM025AP

Características eléctricas: 220-240V~ 50-60Hz 650W

Dimensiones (Al x An x Prof): 65 x 200 x 420mm.

Peso: 0,77 kg

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este producto ha sido diseñado y fabricado teniendo el máximo cuidado para con usted y el medio ambiente, por lo tanto preste atención a las normas medioambientales vigentes en cuanto a la disposición de los desechos de productos electrónicos. El mismo al final de su vida útil, requiere de un procedimiento adecuado para su tratamiento, recuperación, reciclado, reutilización y/ o disposición final en instalaciones especiales.

Este producto está identificado con el símbolo de un contenedor con ruedas tachado, esto implica que no podrá ser desechado como residuo doméstico o residuo sólido no diferenciado.

Póngase en contacto con sus autoridades locales para obtener información sobre las mismas, como así también los puntos de recolección más cercanos y su correcta gestión ambiental. Un adecuado tratamiento del reciclaje y la eliminación de residuos ayuda a conservar los recursos, y evita al mismo tiempo efectos perjudiciales en la salud y el medio ambiente.

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: 0810-444-ATMA (2862)

Vía 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

Importa, distribuye y garantiza:

PILISAR S.A.

Roque Perez 3650 (C1430FBX)

CABA – Rep. Argentina

ORIGEN CHINA

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 período de 12 (doce) meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin 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 N° 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 idénticos 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 a 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.

GARANTÍA LIMITADA

- 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.** Quedán 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 accidental, 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.

ATMA