

kanjiHome

**Batidora Planetaria**  
**Manual de uso**

# Manual

Esta batidora de pie de alta resistencia tiene la potencia, la capacidad, la precisión y la acción de mezcla planetaria que garantizan una mezcla y batido eficientes. No solo puede amasar hasta el pan de grano entero más resistente, sino que también tiene un amplio uso. Tiene una velocidad diferente para batir cremas, merengues, etc. Con esta batidora puede incorporar el máximo de aire a sus mezclas y preparar comidas, meriendas y postres maravillosos.

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

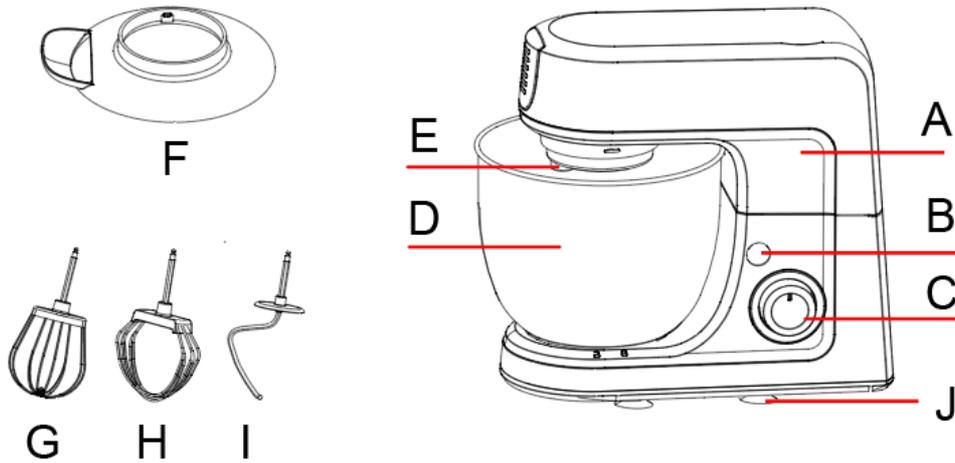
Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en funcionamiento el aparato y conserve las instrucciones para futuras consultas.

- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Nunca sumerja la máquina en ningún líquido. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo de inmediato.
- Siempre desconecte el producto si se deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Evite que los niños u otras personas que no conocen el funcionamiento de esta máquina la utilicen, a menos que estén bajo las instrucciones adecuadas. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por servicio técnico del fabricante o una persona calificada similar para evitar riesgos.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles y de los accesorios instalados. Nunca ponga sus dedos, manos, etc. en el mecanismo del producto.
- Use solo repuestos originales.
- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, etc.) fuera de su alcance.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- Tenga cuidado al levantar el brazo de este aparato, no lo golpee.

## **ANTES DE ENCHUFAR**

- Antes de enchufar, compruebe si el tipo de suministro y la tensión de red coinciden con los detalles que figuran en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Antes de utilizarlo por primera vez, quite todo el papel y las bolsas de plástico que lo envuelvan. Limpie los accesorios.

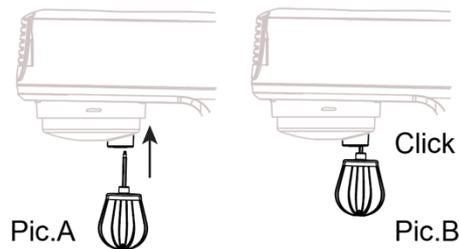
## **CONOCIENDO EL PRODUCTO**



<b>A.</b>	Brazo/Carcasa	<b>F.</b>	Accesorio - Tapa del tazón
<b>B.</b>	Perilla para trabar	<b>G.</b>	Accesorio - Batidor
<b>C.</b>	Selector de velocidad	<b>H.</b>	Accesorio - Mezcladora
<b>D.</b>	Tazón para mezclar	<b>I.</b>	Accesorio - Gancho
<b>E.</b>	Salida para accesorios	<b>J.</b>	Sopapa

## USANDO EL PRODUCTO

1. Presione la **Perilla para trabar (B)** para levantar el brazo.
2. Trabar la **tapa (F)** en el brazo, luego coloque el **batidor (G)** o **Mezcladora (H)** o **Gancho (I)** en **la salida (E)** como se muestra debajo, hasta que escuche un "click". Asegúrese de que quedó bien conectado.



3. Inserte **el tazón (D)** en la carcasa y gírelo hasta que trabaje.
4. Inserte los ingredientes en **el tazón (D)**. **Nunca debe pasar el máximo de peso/tiempo según cada accesorio. No sobrellene con ingredientes o exceda el tiempo de uso, de lo contrario el producto se puede dañar.**
5. Presione la **perilla para trabar (B)** nuevamente y al mismo tiempo baje el brazo hasta que trabaje.
6. Enchufe y seleccione la **velocidad (C)** para comenzar a usar a la velocidad deseada.  
**Use la velocidad aconsejada según el accesorio utilizado.**
7. Luego de usar, coloque el **Selector de velocidad (C)** en "0" para detener el funcionamiento. Luego desenchufe. Presione la **perilla para trabar (B)** nuevamente para remover el accesorio.

## ELIJA EL ACCESORIO CORRECTO

Velocidad	Accesorio	Tiempo máximo	Tipos de procesamiento
		2-3min	Mezcla espesa (ej. pan o pasta)
			No ponga más de 500g de harina con 325g de agua.
		3-4min	Mezcla intermedia (ej. panqueques o tortas)
			No llenar más de 1/3 del tazón.
		3-4min	Cremas (250ml max); Merengues (4 eggs max)
Pulso	Todos	1 min	Procesados rápidos

## LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. ¡Nunca sumerja la carcasa con el motor en agua!
3. No utilice detergentes o abrasivos.
4. Solo se debe usar un paño húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.
5. Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua y jabón o detergente.
6. Permita que las partes se sequen completamente antes de volver a armar el dispositivo.



Los productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. Recíclelos en los puntos de recolección provistos para este propósito. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener asesoramiento sobre reciclaje.

# GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de doce meses a partir de la fecha de compra. La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por un uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

## Garantía limitada a 12 meses

Tipo de aparato: \_\_\_\_\_

N° de modelo: \_\_\_\_\_ Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Producto comprado en: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Su nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

N° de serie: \_\_\_\_\_

### ¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TECNICO: Arazo de Lamadrid 1930 - Barracas, CABA

Lunes a Viernes de 10 a 15hs

TEL: (011) 5353-0374

EMAIL: [rma@fagsystems.com.ar](mailto:rma@fagsystems.com.ar)