

INSTRUÇÕES DE USO

Batedeira Planetária Dual

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 PRODUTO:

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

- 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 a sua segurança pessoal.
- Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico. O uso comercial e/ou profissional provocará uma sobrecarga e danos no produto ou acidentes pessoais. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.
- 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, prevenindo-se contra choques.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- 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.
- Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito, queimadura ou mesmo incêndios. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada ARNO.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

BATEDEIRA

- Alimentador transparente e tigela de aço inoxidável capacidade total de 4 litros
 - Batedor
 - Parte superior (motor)
 - Botão para travar/destravar a batedeira
 - Seletor de velocidades de 8 velocidades + início suave
 - Ventosas de fixação
 - Trava fixadora da tigela
- LIQUIDIFICADOR**
- Tampa do copo com tampa dosadora
 - Alça do copo
 - Copo com facas integradas



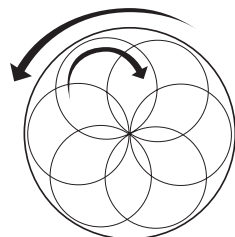
TRÊS MODELOS DE BATEDORES METÁLICOS



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

MOVIMENTO PLANETÁRIO

A nova Batedeira Planetária Dual Arno é um dos mais completos e sofisticados aparelhos para a cozinha moderna. Não apenas por sua aparência inovadora, em formato elegante e robusto, mas principalmente, por sua potência e devido ao 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 batedeira também possui equipamentos com acessórios que facilitam seu trabalho, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas.



Possui, também, um liquidificador potente e com copo de grande capacidade, para facilitar o preparo da sua receita com um único produto.

Você consegue melhor rendimento e obtém sempre misturas uniformes, finas e macias, no ponto que você quiser, seja qual for a consistência dos ingredientes. Use a Batedeira Planetária Dual para o preparo de tortas, pães, bolos, pizzas e muitas outras receitas, além de sucos e vitaminas.

FUNÇÃO INÍCIO SUAVE

A Planetária Dual possui um sistema exclusivo com início suave (velocidade 1) que permite misturar os ingredientes de forma eficiente evitando respingos e desperdício durante o preparo. Para melhor desempenho do produto, a função deve ser utilizada por aproximadamente 30 segundos, em seguida, a velocidade deve ser alterada.

INSTRUÇÕES DE USO PLANETÁRIA

Leia atentamente as instruções e, para um melhor proveito, conheça cada detalhe do aparelho e dos acessórios.

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

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEDEIRA

Aperte o botão de travar/destravar (4) e levante a parte superior (3) até a inclinação final (fig. 1). Solte o botão travar/destravar. Para abaixar, pressione suavemente a parte superior da batedeira até travar.

8 VELOCIDADES + PULSAR

Sua Batedeira tem 1 a 8 VELOCIDADES + PULSAR. A batedeira indica velocidade em ordem crescente, com variação efetiva de rotação, controláveis por interruptor giratório.

BATEDOR DE MASSAS LEVES

Batedor com fios moldados com plástico, que permite alcançar o fundo da tigela e preparar clara em neve com apenas um ovo (fig. 2).

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. Para retirar a tigela, levante a parte superior da Batedeira. Então, basta desrosqueá-la e puxar para fora. Quando quiser colocá-la outra vez, é só encaixar e rosqueá-la novamente.

TRÊS MODELOS DE BATEDORES METÁLICOS

Os 3 batedores em metal (Fig. 4) de alta resistência, permitem a utilização em qualquer tipo de receita. Com a parte superior da batedeira levantada, retire o batedor da batedeira 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 Batedeira em ação (fig. 5). Em material resistente e de fácil encaixe, bastando pressioná-lo sobre a borda da tigela, o alimentador também evita que a massa espire quando são utilizadas as velocidades altas.

VENTOSAS DE FIXAÇÃO

A Batedeira é dotada de ventosas embaixo da base (fig. 6) para melhor apoio na superfície e maior estabilidade.

ATENÇÃO

- Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho, para se proteger contra acidentes.
- Desligue o produto e retire o plugue da tomada antes de trocar os batedores, ou antes de encaixar o copo do liquidificador.
- 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.
- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de inserir o plug 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 batedeiras 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 (batedores), evitando acidentes.
- A tigela em aço inoxidável transmite calor, portanto cuidado ao preparar alimentos em temperaturas elevadas e/ou muito frias. 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.
- Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com as hastas ainda DENTRO da tigela, evitando, assim, respingos inconvenientes fora da mesma.

INSTRUÇÕES DE USO LIQUIDIFICADOR

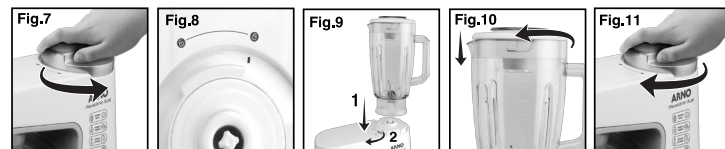
Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o copo esteja encaixado no corpo. Para isso, retire a tampa de proteção na parte superior da batedeira (fig. 7), posicione o copo sobre o produto na posição dos cadeados indicado o travamento (fig. 8). Em seguida, gire-o no sentido horário até ouvir um clic indicando o travamento (fig. 9).

A tampa possui um sistema de travamento: basta encaixá-la na boca do copo e girá-la no sentido anti horário até prendê-la (fig. 10).

Após o uso do liquidificador, retire o copo e recoloque a tampa protetora na sua batedeira. Posicionando a tampa no local indicado e girando-a no sentido horário até travar (fig. 11). A indicação na tampa deve ser alinhada com o cadeado fechado.

VELOCIDADES

Utilize as velocidades de 1 a 8 do seletor de velocidades da batedeira. A batedeira indica velocidade em ordem crescente, com variação efetiva de rotação, controláveis por interruptor giratório (5).



ATENÇÃO

- Não encha o copo do liquidificador ou não processe líquidos quentes ou alimentos em temperatura superior a 80°C. Esta é a temperatura onde o líquido não está fervendo, mas produz uma notável quantidade de vapor. Quando liquidificar ingredientes quentes, não ultrapasse a marca de 1,250 ml do copo. Sempre comece girando o botão de velocidades para Pulsar, pelo menos duas vezes. Então, selecione a velocidade desejada. Este procedimento é o mais seguro no momento em que o vapor sai do copo. Mantenha as mãos e outras partes expostas do corpo longe da tampa e do orifício da tampa dosadora para prevenir possíveis acidentes, como queimaduras.
- A tampa do copo do liquidificador deverá permanecer fechada e travada durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca ligue o produto com o copo vazio e não remova a tampa do copo antes da parada total das facas.
- As facas são afiadas e devem ser manuseadas com cuidado ou esvaziar o copo e durante a limpeza, evitando acidentes graves.
- Não mantenha qualquer contato com as facas do liquidificador e nem introduza utensílios (facas, colheres, garfos, etc.) no copo, enquanto o produto estiver em funcionamento, para evitar acidentes pessoais, com terceiros, ou causar danos ao produto. Uma espátula poderá ser utilizada somente quando o produto estiver desligado da tomada.
- Não encha o copo acima da marca de 1,600 ml.
- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.

DICAS IMPORTANTES

- Não utilizar a função liquidificador simultaneamente à função batedeira com receitas pesadas (pães, massas de pizza, panetones, etc.)
- Atenção ao utilizar a função liquidificador pois o cabeçote da função batedeira vai girar simultaneamente.
- Para adicionar líquidos ou ingredientes durante o processamento, basta tirar a tampa dosadora da tampa do copo e colocar diretamente no orifício.
- Quando for processar ingredientes duros, tais como maçã, utilize a função pulsar no aparelho para um melhor desempenho no processamento com este tipo de ingrediente.
- A fim de não danificar ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças.
- O liquidificador destina-se somente para a preparação de bebidas alimentícias.
- O liquidificador não se destina à trituração de gelo.
- O liquidificador não se destina ao preparo de misturas sólidas.
- Retirar dos alimentos, caroços e cascas duras que possam danificar o aparelho e colocar sua segurança em risco.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

LIMPEZA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a tigela, os batedores, o copo do liquidificador, a tampa e as facas antes da primeira utilização do produto.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

Utilize apenas um pano umedecido com 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 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 de Rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inoxidável são a água, o sabão, os detergentes (suaves e neutro) ou 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 à uma Assistência Autorizada Arno, verifique se o problema pode ser solucionado através das seguintes orientações:

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
A batedeira não funciona	Não há energia elétrica na tomada.	Ligar o aparelho em outra tomada da mesma voltagem para comprovar o fato.
Batedores travados	Massa pouco úmida na tigela.	Umedecer a massa permitindo o funcionamento do aparelho.
Muita massa	Pode obstruir o giro	Reduzir o volume de massa.
O liquidificador não funciona	Não há energia elétrica na tomada. O copo não está corretamente encaixado.	Ligar o aparelho em outra tomada da mesma voltagem para comprovar o fato. Repetir a operação de encaixe.
Excesso de ruído	Copo mal posicionado.	Corrigir o posicionamento do copo.
Vibração excessiva	Local de apoio desnivelado e/ou irregular.	Colocar o aparelho em local adequado.
Vazamento pela tampa do copo	Excesso de alimentos/líquidos.	Usar a capacidade utilizável recomendada.
Facas do copo do liquidificador travando	Pedaços de alimentos grandes e/ou duros demais.	Reduzir o tamanho dos alimentos.

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 2060-9777 ou visite nosso site - www.arno.com.br - e envie um e-mail. Características técnicas do produto poderão sofrer alterações sem prévio aviso.

TERMO DE GARANTIA CONTRATUAL

I - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), pelo prazo de um ano (12 meses), contado 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.
- 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, pois, do estabelecimento comercial revendedor, o preenchimento correto deste Termo de Garantia.

II - ABRANGÊNCIA DA GARANTIA

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

III - EXCLUSÃO DE GARANTIA

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

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

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

V - CESSAÇÃO DA GARANTIA

- 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).
- Se isto vier a ocorrer a garantia cessará, de imediato.
- O produto abaixo identificado foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente.
A sua utilização, para uso não doméstico, industrial ou comercial, acarretará a cessação imediata da garantia.

VI - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

- 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.**
- 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.
- Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).
- Não introduza quaisquer objetos estranhos à função própria do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.

VI - FABRICANTE E/OU IMPORTADOR

SEB do Brasil Produtos Domésticos Ltda.

Av. Arno, 146, Moóca - São Paulo - Capital, CNPJ: 61.077.830/0010-00.

Qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre o atendimento e os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue ao nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Departamento de Assistência Técnica: (11) 2060-9777

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

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.

INSTRUCCIONES DE USO

Batidora Planetaria Dual

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 e 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.

- Antes de enchufar asegúrese que el tensión eléctrica (voltaje) es compatible con el indicado en el producto (127 ó 220 V). En caso que el tensión eléctrica (voltaje) no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.
- Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico. Por lo tanto, no se destina al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños o accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.
- 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.
- Este producto no está previsto para ser utilizado por personas (Incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o por personas con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización o estén debidamente acompañados por una persona responsable de su seguridad. Es recomendado que los niños sean supervisados para asegurarse que no juegan con el aparato.
- Desenchufe cuando esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo, un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.
- 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 incendios. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado Arno. No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento. Llévelo al Servicio Autorizado Arno.
- Al enchufar o desenchufar, cerciórese de que sus dedos no están en contacto con las espigas del enchufe, para evitar descargas eléctricas.
- Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón, para no efectuar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.
- El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica pueden provocar accidentes personales, causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contractual.
- No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque que sea por instantes, principalmente cuando el producto está cerca de niños.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

BATIDORA

- Alimentador transparente y bol de acero inoxidable con capacidad total de 4 litros
 - Batidor
 - Parte superior (motor)
 - Botón para trabar/destrabar la batidora
 - Almacenador del cable eléctrico
 - Selector de velocidades con 8 velocidades + inicio suave
 - Ventosas de fijación
 - Traba fijadora del bol LICUADORA
- Tapa del vaso con tapa dosificadora
 - Asa del vaso
 - Vaso con cuchillos integrados



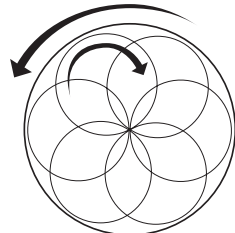
TRES MODELOS DE BATIDORES METÁLICOS



MASAS FINAS, UNIFORMES Y BLANDAS, CON MEJOR RENDIMIENTO Y MAYOR RAPIDEZ DE PREPARACIÓN

MOVIMIENTO PLANETARIO

La nueva batidora Planetaria Dual Arno es uno de los más completos y sofisticados aparatos para la cocina moderna. No solo por su aspecto innovador en formato elegante y sólido, sino principalmente por su potencia, y debido a su singular sistema de funcionamiento, que le permite preparar las más variadas recetas. El batidor, por la acción planetaria, además del movimiento de rotación sobre su eje, gira simultáneamente alrededor y muy cerca de las paredes del bol, revolviendo y mezclando la masa con rapidez y homogeneidad. Dotada de batidores especiales para masas livianas, medias, secas o muy pesadas, la batidora también posee equipos con accesorios que facilitan su trabajo, asegurando el mejor resultado en la preparación de recetas.



Posee, también, una licuadora potente y con un vaso de gran capacidad, para facilitar la preparación de su receta con un único producto.

Usted logra un mejor rendimiento y obtiene siempre mezclas uniformes, finas y blandas, en el punto que usted quiera, sea cual sea la consistencia de los ingredientes. Use la batidora Planetaria Dual para la preparación de tartas, pancitos, bollos, pizzas y muchas otras recetas, además de jugos y licuados.

FUNCIÓN INICIO SUAVE

La Planetaria Dual posee un sistema exclusivo con inicio suave (velocidad 1) que permite mezclar los ingredientes de forma eficiente, evitando salpicaduras y desperdicios durante la preparación. Para mejorar el desempeño del producto, la función debe utilizarse durante aproximadamente 30 segundos, y, enseguida, la velocidad deberá modificarse.

INSTRUCCIONES DE USO BATIDORA

Lea atentamente las instrucciones y, para tener un mejor provecho, conozca cada detalle del aparato y de los accesorios.

ATENCIÓN: Antes de conectar el enchufe al tomacorriente, asegúrese de que la tensión eléctrica (voltaje) 127 o 220 V es la misma que se indica en el aparato.

CÓMO LEVANTAR LA PARTE SUPERIOR DE LA BATIDORA

Apriete el botón de trabar/destrabar (4) y levante la parte superior (3) hasta la inclinación final (fig. 1). Suelte el botón trabar/destrabar. Para bajar, presione suavemente la parte superior de la batidora hasta que se trabaje.

8 VELOCIDADES + PULSAR

Su batidora tiene 8 VELOCIDADES + PULSAR. La batidora indica las velocidades en orden creciente, con variación efectiva de rotación, controlables por interruptor giratorio (fig. 2).

BATIDOR DE MASAS LEVIANAS

Batidor con varillas moldeadas en plástico, permite llegar a la parte inferior del bol y preparar las claras en nieve con hasta un huevo.

FIJACIÓN DEL BOL

El bol tiene una capacidad total de 4 litros y está fijado a la base por medio de una rosca (fig. 3), para dar mayor firmeza, y posee una saliente en el fondo para evitar la acumulación de ingredientes. Para retirar el bol, levante la puerta superior de la batidora. Basta desenroscarla y tirar hacia afuera. Cuando quiera volver a ponerla, solamente debe encajarla y enroscarla nuevamente.

TRES MODELOS DE BATIDORES METÁLICOS

Los 3 batidores de metal (Fig. 4) de alta resistencia permiten su uso con cualquier tipo de receta. Con la parte superior de la batidora levantada, retire la batidora moviéndola a 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 hacia la derecha.

ALIMENTADOR TRANSPARENTE

Accesorio especial acoplable al bol que, colocado en la posición más cómoda, permite adicionar ingredientes con la batidora en acción (fig. 5). En material resistente y de fácil encaje, basta presionarlo sobre el borde del bol; el alimentador también evita que la masa salpique cuando se utilizan las velocidades altas.

VENTOSAS DE FIJACIÓN

La batidora está dotada de ventosas debajo de la base (fig. 6) para un mejor apoyo en la superficie y más estabilidad.

ATENCIÓN

- Evite el contacto y mantenga su cabello, ropas, así como otros utensilios, alejados de las partes móviles del aparato, para protegerse contra accidentes.
- Desconecte el producto y desenchufe el cordón eléctrico antes de cambiar los batidores, o antes de encajar el vaso de la licuadora.
- No toque los batidores ni introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el bol mientras el producto está en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros o causar daños al producto.
- Verifique si el selector de velocidades está en la posición "0" (apagado) antes de insertar el enchufe en el tomacorrientes.
- A fin de no dañar o provocar defectos, nunca lave las piezas de este producto en el lavavajillas, ni las utilice en el congelador o en el microondas.
- Las batidoras ARNO son para uso culinario, por lo tanto, no las utilice para mezclar productos que no sean alimentarios.
- No quite ni la fuente ni los batidores antes de la detención total de la batidora (batidores), para evitar accidentes.
- El bol en acero inoxidable transmite calor, por lo tanto tenga cuidado al preparar alimentos a temperaturas elevadas y/o muy frías. En este caso mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos del bol para prevenir posibles accidentes como quemaduras. Al preparar alimentos calientes, siempre inicie el proceso por la velocidad 1.
- Al apagar la batidora, siempre tenga cuidado de hacerlo con los batidores DENTRO del bol, evitando así salpicaduras indeseadas fuera del mismo.

INSTRUCCIONES DE USO LICUADORA

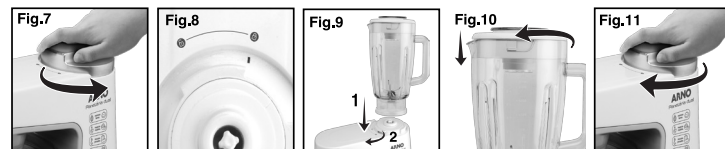
Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el vaso esté encajado en el cuerpo. Para ello, retire la tapa de protección de la parte superior de la batidora (fig. 7), ponga el vaso sobre el producto en la posición de los candados que indican el trabado (fig. 8). Enseguida, gírelo en sentido horario hasta oír un clic que indica que se trabó (fig. 9).

La tapa posee un sistema de trabado: basta encajarla en la boca del vaso y girarla en sentido contrario a las manecillas hasta que quede sujeta (fig. 10).

Después de usar la licuadora, retire el vaso y vuelva a colocar la tapa protectora en su batidora. Ubique la tapa en el lugar indicado y gírela en sentido horario hasta que se trabaje (fig. 11). La indicación en la tapa debe estar alineada con el casado cerrado.

VELOCIDADES

Utilice las velocidades de 1 a 8 del selector de velocidades de la batidora. La batidora indica las velocidades en orden creciente, con variación efectiva de rotación, controlables por interruptor giratorio (5).



ATENCIÓN

- No llene el vaso de la licuadora ni procese líquidos calientes o alimentos a una temperatura superior a 80 ° C. Esta es la temperatura en que el líquido no está hirviendo, pero produce una notable cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no sobrepase la marca de 1.250 ml del vaso. Siempre comience girando el botón de velocidades a Pulsar, por lo menos dos veces. Entonces, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento en que el vapor sale del vaso. Mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la tapa y del orificio de la tapa dosificadora para prevenir posibles accidentes como quemaduras.
- La tapa del vaso de la licuadora deberá permanecer cerrada y trabada durante el funcionamiento del aparato.
- Nunca encienda el producto con el vaso vacío y no quite la tapa del vaso antes de la detención total de los cuchillos.
- Las cuchillas son afiladas y deben manejarse con cuidado cuando se vacía el vaso y durante la limpieza, para evitar accidentes graves.
- No mantenga ningún contacto con los cuchillos de la licuadora y no introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso mientras que el producto está en funcionamiento para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Podrá utilizarse una espátula solamente cuando el producto esté desconectado del tomacorriente.
- No llene el vaso por encima de la marca de 1.600 ml.
- Verifique si el selector de velocidades está en la posición "0" (apagado) antes de insertar el enchufe en el tomacorriente

CONSEJOS IMPORTANTES

- No utilice la función licuadora al mismo tiempo a la función batidora con recetas pesadas (panes, masas de pizza, panettones, etc.)
- Atención ao usar la función licuadora porque la cabeza de la función batidora girará al mismo tiempo.
- Para añadir líquidos o ingredientes durante el procesamiento, basta sacar la tapa dosificadora de la tapa del vaso y colocarlos directamente en el orificio.
- Cuando vaya a procesar ingredientes duros, tales como manzana, utilice la función pulsar del aparato para un mejor desempeño en el procesamiento con este tipo de ingrediente.
- A fin de no dañar o provocar defectos, nunca lave las piezas de este producto en el lavavajillas.
- La licuadora está destinada solamente a la preparación de bebidas alimentarias.
- La licuadora no está destinada a la trituración de hielo.
- La licuadora no está destinada a la preparación de mezclas sólidas.
- Retirar los alimentos, carozos y cáscaras duras que puedan dañar el aparato y poner su seguridad en riesgo.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO

Lave el bol, los batidores, el vaso de la licuadora, la tapa y los cuchillos antes del primer uso del producto.

LIMPIEZA DEL VASO DEL PRODUCTO

Utilice solamente un paño humedecido con agua y jabón neutro. No utilice productos abrasivos para no dañar su apariencia. Limpie siempre de la misma forma, las ventosas con el paño humedecido con agua y jabón neutro.

LIMPIEZA DE LOS BATIDORES

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

CUIDADOS ESPECIALES CON EL BOL DE ACERO INOXIDABLE

1º lavado

Lávelo siempre con agua fría y jabón, para quitar cualquier residuo que pueda haber en el bol.

Limpieza de rutina

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes (suaves y neutros) o a base de amoníaco, lavado con agua fría, aplicados con un paño suave o una esponja de nylon. Después, basta enjuagar con bastante agua, de preferencia fría, 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 la suciedad más común, evitando las más intensas y haciendo que las posibles manchas de la superficie de acero inoxidable desaparezcan. Nunca use una esponja de acero común para la limpieza del acero inoxidable, para no arañar las partes bien pulidas, pues deja minúsculas partículas que pueden provocar manchas

EN CASO DE DIFICULTADES

Antes de llevar el producto a una Asistencia autorizada Arno, verifique si el problema puede solucionarse a través de las siguientes orientaciones:

PROBLEMA	CAUSAS	QUÉ HACER
La batidora no funciona	No hay energía eléctrica en el tomacorriente.	Conecte el aparato a otro tomacorriente con el mismo voltaje para comprobar este hecho.
Batidores trabados	Masa poco húmeda en el bol	Humedecer la masa para permitir el funcionamiento del aparato.
Mucha masa	Puede obstruir el giro	Reducir el volumen de masa.
La licuadora no funciona	No hay energía eléctrica en el tomacorriente. El vaso no está encajado correctamente.	Conectar el aparato a otro tomacorriente con el mismo voltaje para comprobar este hecho. Repetir la operación de encaje.
Exceso de ruido	Vaso mal ubicado	Corregir la posición del vaso.
Vibración excesiva	Lugar de apoyo desnivelado y/o irregular.	Colocar el aparato en el lugar adecuado.
Derramamiento por la tapa del vaso	Exceso de alimentos/líquidos.	Usar la capacidad utilizable recomendada.
Los cuchillos de licuadora se traban	Pedazos de alimentos grandes y/o demasiado duros.	Reducir el tamaño de los alimentos.

CONSUMIDOR: en caso que, después de haber leído el manual de instrucciones, tenga dudas sobre el uso de este o de cualquier otro producto ARNO, o tenga sugerencias, entre en contacto con ARNO a través de nuestro site - www.arno.com.br - y envíe un e-mail. Características técnicas del producto podrán sufrir alteraciones sin previo aviso.

CONDICIÓN DE GARANTÍA CONTRACTUAL

I - PLAZO Y COMPROBACION DE LA GARANTÍA

- 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.
- Esta garantía contractual es dada 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.
- 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 GARANTÍA

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

- los daños sufridos por el producto, o sus accesorios, en consecuencia de accidente, malos tratos, manejo o uso incorrecto e inadecuado;
- los daños sufridos por el producto, en consecuencia de su utilización para fines distintos de los especificados por el fabricante.

III - DOMICILIO DE GARANTÍA

- 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.

IV - CESACIÓN DE LA GARANTÍA

- No confíe el reparo del aparato abajo identificado a personas o técnicos no autorizados por el importador.
- Si esto ocurrir, con la consecuente violación del lacre del producto, la garantía cesará, de inmediato.
- 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

- 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.
- 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.
- Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en local protegido de intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos de sol, etc.).
- 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

Teléfono (591) 355-6424