

## INSTRUÇÕES DE USO

### Batedeira Planetária Deluxe

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.



Batedeira Planetária Deluxe - SX80

Batedeira Planetária Deluxe - SX82

Batedeira Planetária Deluxe - SX83

Batedeira Planetária Deluxe - SX84

### RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTE 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 à 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 (127V ou 220V).** Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e à sua segurança pessoal.

**b. Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico.** O uso comercial e/ou profissional provocará uma sobreexat 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 é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, prevenindo-se contra choques.

**d. Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho e estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**

**e. Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto, quando for trocar o acessório filtro ou quando for limpar o copo manualmente.** 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 e 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, queimadura ou mesmo incêndios. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico 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 elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.**

**j. 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.

**k. 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.

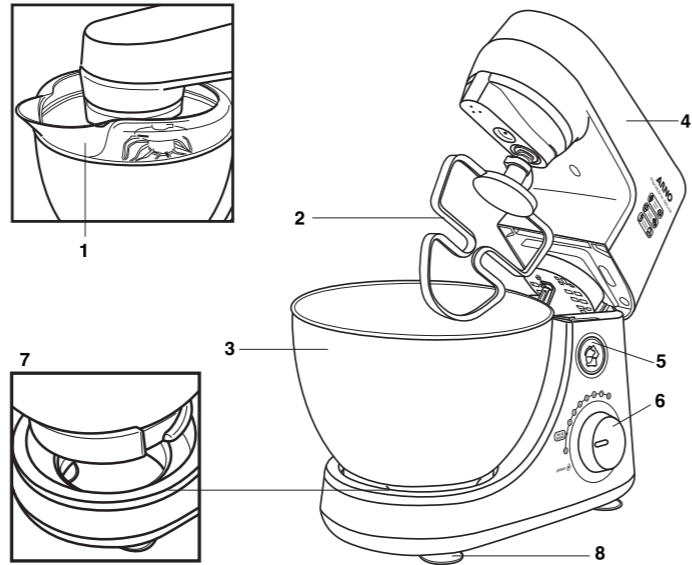
**l. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue,** para evitar choque elétrico.

**m. 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.

**n. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões,** evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocariam acidentes.

### APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

1. Alimentador transparente
2. Batedor
3. Tigela de plástico ou de aço inoxidável (depende do modelo) - capacidade total de 4 litros
4. Parte superior (motor)
5. Botão para travar/destravar a bateadeira
6. Seletor de velocidades (8 velocidades + início suave)
7. Trava fixadora da tigela
8. Ventosas de fixação



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

#### MOVIMENTO PLANETÁRIO

A nova Batedeira Planetária Deluxe 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 bateadeira também possui equipamentos com acessórios que facilitam seu trabalho, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas. 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 para o preparo de tortas, pãezinhos, broinhas, pizzas e muitas outras receitas.

#### FUNÇÃO INÍCIO SUAVE

A Planetária Deluxe 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

Você recebe a Batedeira Planetária montada e pronta para entrar em funcionamento. Leia atentamente as instruções e, para um melhor proveito, conheça cada detalhe de suas características e acessórios.

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

#### COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEIDEIRA

Apertando o botão situado junto ao controle de velocidades, levante a parte superior da bateadeira, e pressione o botão suavemente até travar (fig. 1). Para abaixar, segure a parte superior da Batedeira e pressione-a suavemente até travar.

#### 8 VELOCIDADES + Início Suave

Sua Batedeira tem 1 a 8 velocidades. A bateadeira indica velocidade em ordem crescente, com variação efetiva de rotação, controláveis por interruptor giratório (fig. 2).

#### Início Suave

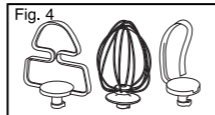
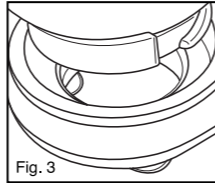
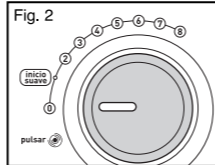
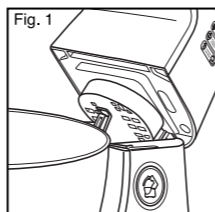
Com rotação mais lenta no início do ciclo, a função Início Suave (sistema com início suave - velocidade 1) evita respingos e permite misturar os ingredientes com mais eficiência.

#### 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 (fig. 4)

Os 3 batedores em metal de alta resistência, permitem a utilização em qualquer tipo de receita. Com a parte superior da bateadeira levantada, retire o batedor da bateadeira 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.

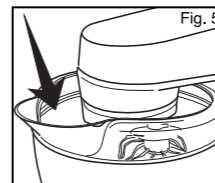


#### ALIMENTADOR TRANSPARENTE

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 espirre 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.
- 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 bateadeiras 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 bateadeira (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 bateadeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com as hastes ainda DENTRO da tigela, evitando, assim, respingos inconvenientes fora da mesma.

### CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

#### LIMPEZA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a tigela e os batedores antes da primeira utilização do produto.

#### LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

Utilize apenas um pano umedecido com água ou 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 ou 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) e os detergentes à 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 seque 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 a uma Assistência Autorizada Arno, verifique se o problema pode ser solucionado através das seguintes orientações:

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
O produto não funciona	Não há energia elétrica na tomada.	Ligue o aparelho em outra tomada da mesma tensão elétrica (voltagem) para comprovar o fato.
Vibração excessiva	Local de apoio desnivelado e/ou irregular.	Colocar o aparelho em local adequado.
Batedores travados	Massa pouco úmida	Umedecer a massa permitindo o funcionamento do aparelho.
Muita massa	Pode obstruir o giro	Reduzir o volume de massa

#### Massa Rápida para Pizza

##### Ingredientes:

• 500g de farinha de trigo • 10g de fermento biológico seco • 200 ml de leite • 1 colher (chá) de sal • 1 colher (chá) de açúcar • 2 colheres (sopa) de margarina • 1 ovo • 2 colheres (sopa) de aguardente

##### Preparo

Faça uma esponja com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e o fermento e misture com um pouco de leite morno.

Deixe levedar até dobrar de volume. Coloque na tigela da bateadeira a farinha que sobrou, o sal, o açúcar, a margarina, o ovo, e a aguardente e o leite que sobrou deve ser misturado os poucos.

Junte o fermento levedado e bata a massa, começando pala velocidade 1-função início suave e após 30 segundos, selecione a velocidade 6 por mais 2 minutos.

Retire a massa e coloque em uma superfície enfarinhada para não grudar. Corte em 4 pedaços. Enrole, formando bolas. Cubra com um pano e deixe levedar até dobrar de volume. Abra cada uma em forma circular e coloque em forma redonda. Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos para pré-assar a massa.

**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 (11)2060 9777 • 2915 4400 ou visite nosso site - [www.arno.com.br](http://www.arno.com.br) - e envie um e-mail.**

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

2720010661

## TERMO DE GARANTIA CONTRATUAL

### I - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

1. 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.
2. 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

1. 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.
2. Esta garantia contratual não abrange as partes acessórias do produto.

### III - EXCLUSÃO DE GARANTIA

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

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

1. 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.
2. O ônus pelo 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

1. 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).
2. Se isto vier a ocorrer a garantia cessará, de imediato.
3. 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

1. 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.**
2. 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.
3. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).
4. 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: 611.077.830/0010-00.**

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 / 2915 4400**

### 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](http://www.arno.com.br)), ou do SAC no (0XX11) 2060-9777 / 2915 4400, que também está disponível para esclarecimentos de quaisquer dúvidas e sugestões com relação aos nossos produtos e serviços.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Batidora Planetaria Deluxe

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 a seguir y sus 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.

**a. Antes de enchufar asegúrese que el tensión eléctrica (voltaje) es compatible con el indicado en el producto (127V o 220V).** En caso que el tensión eléctrica (voltaje) no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.

**b. Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico.** Por lo tanto, si sometido al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños e accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.

**c. 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.

**d. Este producto no se destina para la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensorias o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia e conocimiento, a menos que tenga recibido instrucciones referentes a utilización del producto o estejamen sob la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Es recomendado que los niños sean supervisados para asegurarse que no juegan con el aparato.**

**e. Desenchufe cuando esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo,** un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.

**f. No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento.** Llévelo al Servicio Autorizado Arno.

**g. 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 incendio. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado ARNO

**h. Nunca intente desmontar o reparar el producto,** por sí mismo o terceros no habilitados, para no perder la garantía y evitar y evitar problemas técnicos. Llévelo al Servicio Autorizado Arno.

**i. No deje el cordón eléctrico colgar afuera de la mesa o mostrador, ni tocar superficies calientes, para no dañar la aislación del cable y causar problemas técnicos y accidentes.**

**j. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón,** para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.

**k. El uso de piezas o accesorios, principalmente cable eléctrico, 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 contractual.

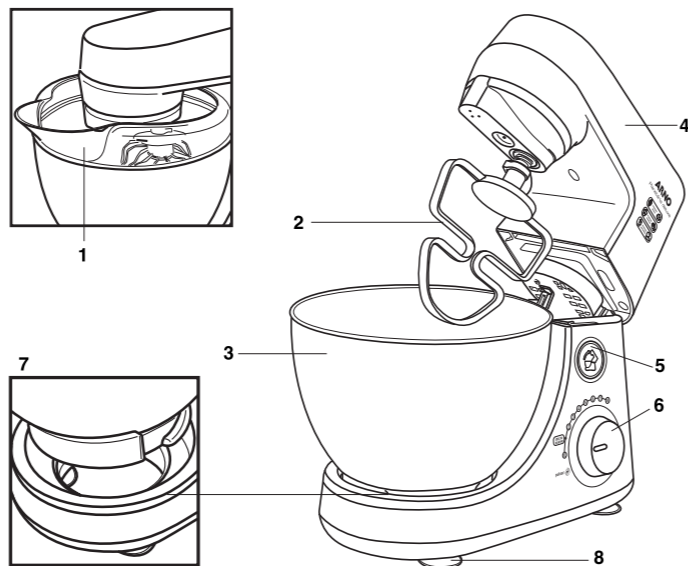
**l. Al enchufar o desenchufar, cerciórese de que sus dedos están en contacto con las espigas del enchufe,** para evitar descargas eléctricas.

**m. No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque que 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,** evitando así dañar los componentes del producto y provocar serios accidentes.

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. Alimentador transparente
2. Batidores
3. Bol de plástico o acero inoxidable (conforme el modelo) (capacidad total de 4 litros)
4. Parte superior (motor)
5. Botón para trabar/destrabar la batidora
6. Selector de velocidades (8 velocidades + inicio suave)
7. Traba fijadora del bol
8. Ventosas de fijación



masas livianas (tortas, mousses, rellenos)

masas medianas (tortas, ñoquis)

masas secas o pesadas (panes, bizcochos, pizzas, pasteles)

## MASAS FINAS, UNIFORMES Y SUAVES, CON MEJOR RENDIMIENTO Y MAYOR VELOCIDAD EN EL PREPARO.

La Batidora Planetaria Arno es uno de los más completos y sofisticados aparatos para la cocina moderna. No sólo por su apariencia innovadora, en formato elegante y robusto, sino, principalmente, por su potencia y singular sistema de funcionamiento, que le permiten a Ud. realizar las más variadas recetas. Además, la Planetaria Deluxe tiene ahora un exclusivo inicio suave que permite evitar salpicaduras y desperdicio de ingredientes durante el uso. El batidor, por la acción planetaria, además del movimiento de rotación sobre su eje, gira simultáneamente alrededor y bien próximo a las paredes del bol, removiendo y mezclando la masa con rapidez y homogeneidad. Dotada con batidores especiales para masas livianas, medianas o secas y muy pesadas, viene también equipada con accesorios que facilitan su trabajo, asegurando el mejor resultado en la preparación de las recetas. Con ella Ud. consigue el mejor rendimiento y obtiene siempre mezclas uniformes, finas y suaves, en el punto que Ud. quiera, cualquiera que sea la consistencia de los ingredientes. Use la Batidora Planetaria Inox para preparar tortas, pancitos, pizzas y muchas otras recetas.

### FUNCIONAMIENTO INICIO SUAVE

La Planetaria Deluxe cuenta con un exclusivo sistema con arranque suave (velocidad 1) que le permite mezclar los ingredientes de manera eficiente evitando los derrames y desperdicios durante la preparación. Para mejor desempeño del producto, la función debe ser utilizada por cerca de 30 segundos y luego se debe incrementar la velocidad.

## INSTRUCCIONES DE USO

Usted recibe el Batidora Planetaria montada y pronta para entrar en funcionamiento. Lea atentamente las instrucciones y, para un mejor proveito, conozca cada detalle de sus características y accesorios.

**ATENCIÓN:** Antes de conectar el plugue en tomacorriente, cerciórese si el tensión eléctrica (127 u 220 V) es la misma que está indicada en el aparato.

### COMO LEVANTAR LA PARTE SUPERIOR DE LA BATIDORA

Apretando el botón situado junto al control de velocidades, levante la parte superior de la Batidora (fig. 1). Para bajar, asegure la parte superior de la Batidora y, déjela descender suavemente hasta trabar.

### 8 VELOCIDADES + Inicio Suave

Su Batidora tiene 1 u 8 indicados velocidades definidas en orden creciente, con variación efectiva de rotación, controlables con el interruptor giratorio (fig. 2).

### Inicio Suave

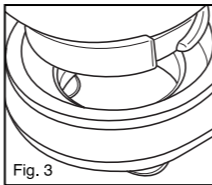
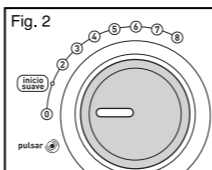
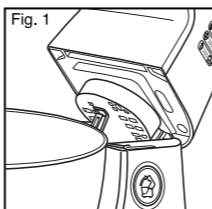
Su Batidora tiene cinco velocidades definidas indicando velocidad en orden creciente, con variación efectiva de rotación, controlables por interruptor giratorio.

### FIJACIÓN DEL BOL

El bol tiene una capacidad total de 4 litros y está fijo a la base por medio de rosca (fig. 3), para dar mayor firmeza, y tiene una saliente en el fondo para evitar que se acumulen los ingredientes. Para retirar el bol, levante la parte superior de la Batidora. Basta entonces desenroscarlo y sacarlo. Cuando quiera colocarlo otra vez, es sólo encajar y enroscarlo nuevamente.

### TRES MODELOS DE BATIDORES, AJUSTABLES AL DISPOSITIVO GIRATORIO (fig. 4)

Los 3 batidores en metal de alta resistencia, permiten la utilización en cualquier tipo de receta. Con la parte superior de la Batidora levantada, retire el batidor del dispositivo giratorio, girándolo para la izquierda y tirando hacia abajo. Para colocarlo nuevamente o sustituirlo por otro, presione el batidor, de abajo hacia arriba, contra el resorte del dispositivo.



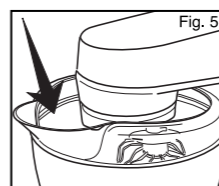
### ALIMENTADOR TRANSPARENTE

Accesorio especial acoplable al bol que, colocado en la posición más cómoda, permite agregar ingredientes con la Batidora en acción (fig. 5).

En material resistente y de fácil encaje, bastando presionarlo sobre el borde del bol, el alimentador también evita que la masa salpique cuando se utilizan las altas velocidades.

### VENTOSAS DE FIJACIÓN

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



## ATENCIÓN

- 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, con terceros o causar daños al producto.
- 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-vajillas, ni las utilice en freezer o microondas.
- Las batidoras ARNO son obviamente para uso culinario, por lo tanto, no las use para mezclar productos que no sean de alimentación.
- 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. Siempre, al preparar alimentos calientes, inicie el proceso con la velocidad 1.
- No retire los boles ni los batidores antes de la detención total de la batidora (batidores), evitando así accidentes.

## 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.

### LIMPIEZA 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.

### LIMPIEZA DE LOS BATIDORES

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

### CUIDADOS ESPECIALES CON EL BOL DE ACERO INOXIDABLE

#### 1º lavado

Lave siempre con agua tibia y jabón, para remover cualquier residuo que proviniera del pulido de la pieza.

#### Limpieza de Rutina

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes (suaves y neutro) y los detergentes a base de amoníaco, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon. Después, basta enjuagar con bastante agua, preferiblemente tibia 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 las suciedades más comunes, evitando las más intensas y haciendo con que las posibles manchas de la superficie del acero desaparezcan. **Nunca use esponja de acero común ni la limpieza del acero inoxidable,** pues además de rayar las partes pulidas, deja minúsculas partículas que pueden provocar manchas.

## 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 tensión eléctrica (voltaje) para comprobar el hecho.
Vibración excesiva	Lugar de apoyo desnivelado y/o irregular.	Colocar el aparato en lugar adecuado.
Batidores trancados	Masa poco húmeda	Humedecer la masa permitiendo el funcionamiento del aparato.
Mucha masa	Puede bloquear el giro	Reducir la cantidad de masa.

### Masa Rápida para Pizza

#### Ingredientes:

• 500g de harina de trigo • 10g de fermento biológico seco • 200 ml de leche • 1 cucharada (té) de sal • 1 cucharada (té) de azúcar • 2 cucharadas (sopa) de margarina • 1 huevo • 2 cucharadas (sopa) de aguardiente

#### Preparación:

Haga una masa con 2 cucharadas (sopa) de harina de trigo, el fermento y un poco de leche tibia. Deje leudar hasta que doble su volumen. Coloque en el cuenco de la batidora la harina que sobró, la sal, el azúcar, la margarina, el huevo, el aguardiente y la leche que sobró, mezclando despacio. Agregue el fermento leudado y bata comenzando por la velocidad 1 – función suave, y después de 30 segundos seleccione la velocidad 6 durante 2 minutos. Retire la masa y colóquela en una superficie enharinada para que no se pegue. Córtela en 4 pedazos. Enrolle cada uno formando pelotas. Cúbrelas con un paño y déjelas leudar hasta que doblen su volumen. Amase cada una en forma de círculo y colóquelas en una asadera redonda. Póngala en el horno pre calentado durante 10 minutos para pre cocer la masa.

**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 COMPROBACIÓN DE LA GARANTÍA

1. 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.
2. 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.
3. 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:

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

### III - DOMICILIO DE GARANTÍA

1. 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

1. No confíe el reparo del aparato abajo identificado a personas o técnicos no autorizados por el importador.
2. Si esto ocurrir, con la consecuente violación del lacre del producto, la garantía cesará, de inmediato.
3. 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

1. 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.
2. 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.
3. Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en local protegido de intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos de sol, etc.).
4. 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  
Telefono (591) 355-6424