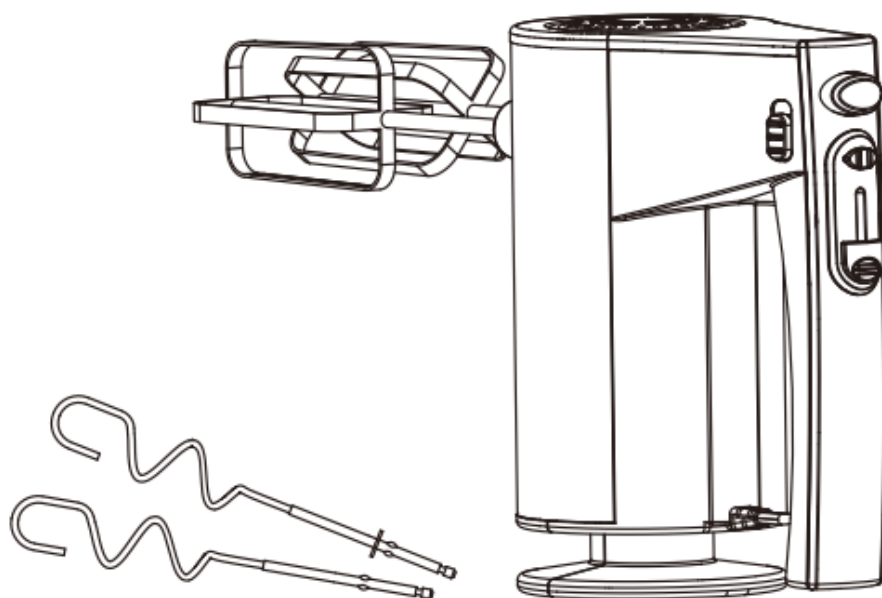


Manual de instrucciones

Batidora de mano.

Modelo: BJMN-K NEGRA



Antes de utilizar este aparato, lea estas instrucciones completamente.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. Antes de utilizar este producto, lea atentamente las instrucciones.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por aquellas que carecen de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable les haya supervisado o instruido sobre su uso. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar cualquier pieza y antes de limpiarlo.
4. Mantenga las manos, la ropa y los utensilios, como las espátulas, alejados de las varillas durante el funcionamiento para evitar lesiones y daños a la batidora.
5. No utilice la batidora de mano si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato ha fallado, se ha caído o ha sufrido algún daño. En ese caso, devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación y los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.
6. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de mesas o mostradores y evite el contacto con superficies calientes, como la estufa.
8. Este producto no está diseñado para uso en exteriores ni con fines comerciales.
9. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora de mano en agua ni en ningún otro líquido. Hacerlo podría causar lesiones personales o daños al producto.
10. No coloque la batidora de mano sobre o cerca de una hornalla caliente ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice la batidora de mano para ningún otro fin que no sea el previsto.
12. No deje la batidora de mano desatendida mientras esté en funcionamiento.
13. Retire las varillas de la batidora antes de lavarlas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

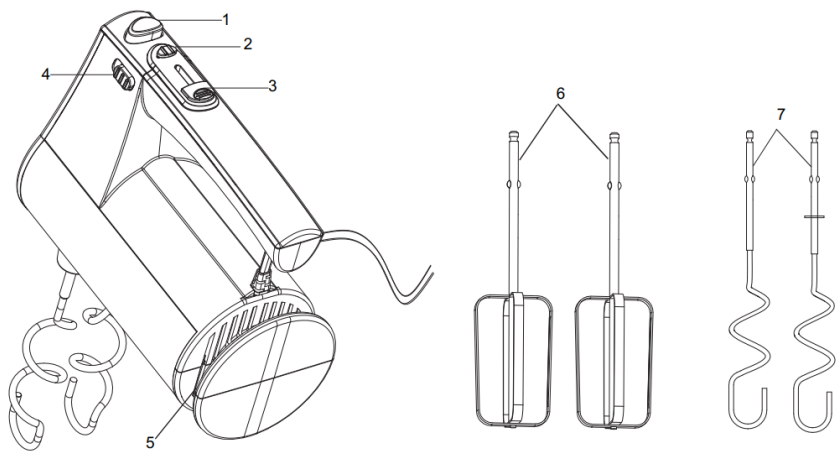
Modelo: BJMN-K NEGRA

Tensión: 220 V ~ 50 Hz

Potencia nominal: 300 W

Potencia máxima: 500 W

COMPONENTES DE LA BATIDORA.



1. Botón de expulsión	2. Perilla de cambio	3. Perilla de velocidad
4. Perilla turbo	5. Sujeción del cable	6. Batidores
7. Ganchos para masa		

CARACTERÍSTICAS

CÓMO USAR LA BATIDORA DE MANO

Esta batidora de mano está diseñada para mezclar masas para galletas, pasteles, batir nata, claras de huevo, y hacer puré de patatas. Además, cuenta con 10 velocidades seleccionables.

GUIA DE PRODUCCION

1. Desenrolle el cable de alimentación del soporte para cables de la unidad.
2. Coloque los alimentos que desea licuar en el recipiente.
3. Coloque las varillas batidoras o los ganchos para amasar adecuados en la batidora de mano. Tenga en cuenta que los ganchos para amasar solo deben usarse para mezclar la masa, mientras que las varillas batidoras están diseñadas para batir huevos o alimentos similares.

Nota: Puede insertar las varillas batidoras en cualquiera de los dos huecos, ya que son idénticas. Sin embargo, los ganchos para amasar tienen requisitos específicos: el que tiene la arandela más grande debe insertarse en el hueco más grande, mientras que el otro, gancho amasador más pequeño solo debe insertarse en el receptáculo más pequeño. Es importante tener en cuenta que no se pueden insertar los ganchos amasadores al revés; si bien la batidora funcionará, no amasará correctamente. Esto podría arruinar la receta o dañar la batidora.

4. Asegúrese de que la unidad esté en la posición '0' y luego conecte la fuente de alimentación.
5. Mueva la perilla de cambio hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el rango de velocidad (1-5 velocidades) o (6-10 velocidades)

y luego mueva la perilla de velocidad hasta la posición indicada. El aparato comenzará a funcionar y alcanzará la velocidad máxima si se preciona la perilla Turbo en algún momento.

Advertencia: No introduzca cuchillos, cucharas, tenedores ni utensilios metálicos similares en el recipiente mientras esté en funcionamiento.

6. El tiempo máximo de funcionamiento no debe exceder los 5 minutos, y se debe mantener un tiempo de reposo mínimo de 10 minutos entre dos ciclos consecutivos. Al amasar masa con levadura, se recomienda ajustar el selector de velocidad a las posiciones 6 o 7 para obtener mejores resultados.

7. Una vez finalizado el mezclado, gire la perilla de velocidad a la posición «0» y desconecte el cable de la toma de corriente.

8. Sujete suavemente los ejes con los dedos y presione firmemente el botón de expulsión para retirar las varillas batidoras o los ganchos amasadores. Colóquelos en el fregadero para facilitar la limpieza.

9. Si es necesario, puede raspar cualquier resto de comida de las varillas

batidoras o los ganchos amasadores con una espátula de goma o de madera.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de mezclarlos. Asegúrese de sacarlos con anticipación.
2. Evite batir en exceso. Mezcle los ingredientes solo como se indica en la receta. Al incorporar los ingredientes secos, hágalo solo hasta que se combinen. Utilice siempre la velocidad baja para mezclar.
3. Para evitar que trozos de cáscara o huevos en mal estado contaminen la receta, rompa los huevos en un recipiente aparte antes de agregarlos a la mezcla.
4. Comience a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.
5. Tenga en cuenta que las condiciones climáticas, los cambios de temperatura estacionales y las variaciones en la temperatura y textura de los ingredientes pueden afectar el tiempo de mezclado y el resultado final.

MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Limpie las superficies exteriores del cabezal y la base con un paño húmedo y luego pule con un paño suave y seco.
3. Retire cualquier resto de comida del cable de alimentación.
4. Lave las varillas batidoras y los ganchos amasadores con agua tibia y jabón, y séquelos bien. También puede lavarlos en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La máquina no funciona.	1. La unidad no ha sido enchufada a la fuente de alimentación.	1. Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente.
La máquina deja de funcionar repentinamente.	1. La protección de control de temperatura del motor se activa debido a un uso continuo prolongado. 2. El motor está dañado.	1. Detenga la máquina durante unos 10 minutos y espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. 2. Diríjase al centro de reparación designado para su reparación.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerda respetar la normativa local:

Entrega los aparatos eléctricos que no funcionen en un centro de
eliminación de residuos autorizado.

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.

Fraternidad 3949

Montevideo - Uruguay

E-mail: service@james.com.uy

Tel. SERVICE: 2309 6631*

Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.

BENIGNO FERREIRA 6655 c/Avda. Boggiani

Asunción - Paraguay

Tel.: (595-21) 614 950 (RA)

E-mail: marketingyventas@james.com.py

E-mail service: service@james.com.py