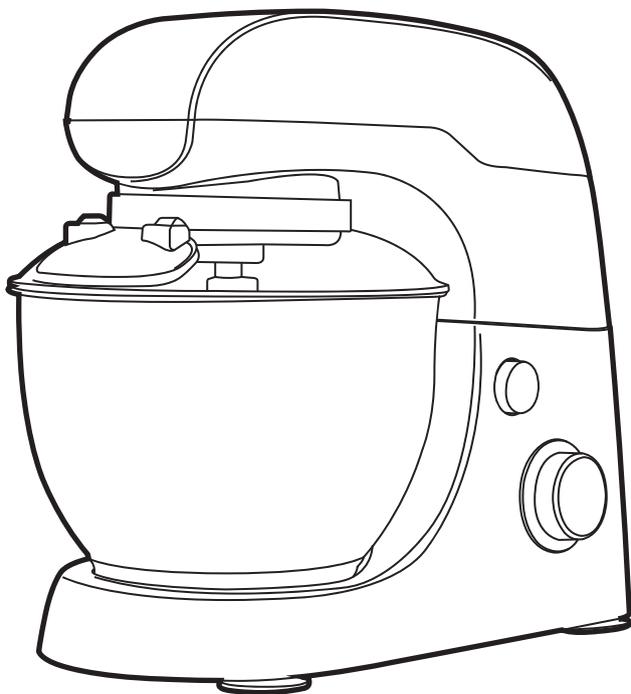




www.yelmo.com.ar

MANUAL DE INSTRUCCIONES



BB 1103

BATIDORA PLANETARIA CON PIE Y BOL



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca YELMO.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.

- 1- Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes móviles de la batidora.
- 2- Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
- 3- Mantenga este producto alejado del alcance de los niños. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo. Debe asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.
- 4- No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
- 5- No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento. 6-Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.
- 7- Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del artefacto en el agua. Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
- 8- Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
- 9- Esta unidad es para USO DOMESTICO UNICAMENTE. No la utilice a la intemperie.
- 10- En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.
- 11- El equipo deberá ser conectado a un tomacorriente con conexión a tierra, para protección personal y deberá estar cerca del equipo para fácil acceso.
- 12- No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
- 13- No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que contengan líquidos.
- 14- El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- 15- Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
- 16- No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
- 17- Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
- 18- Evite tocar o acercarse a las partes que se mueven durante el uso, tenga especial atención con las cosas que puedan tomar contacto con los elementos en giro (ej. cabellos largos).
- 19- Nunca mezcle los elementos diseñados para diferentes funciones (colocar juntos por ej. un gancho batidor con un gancho amasador).
- 20- Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
- 21- No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
- 22- No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
- 23- Desenchufe siempre su unidad antes de limpiarla.

ADVERTENCIA: La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado.

Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.

Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.

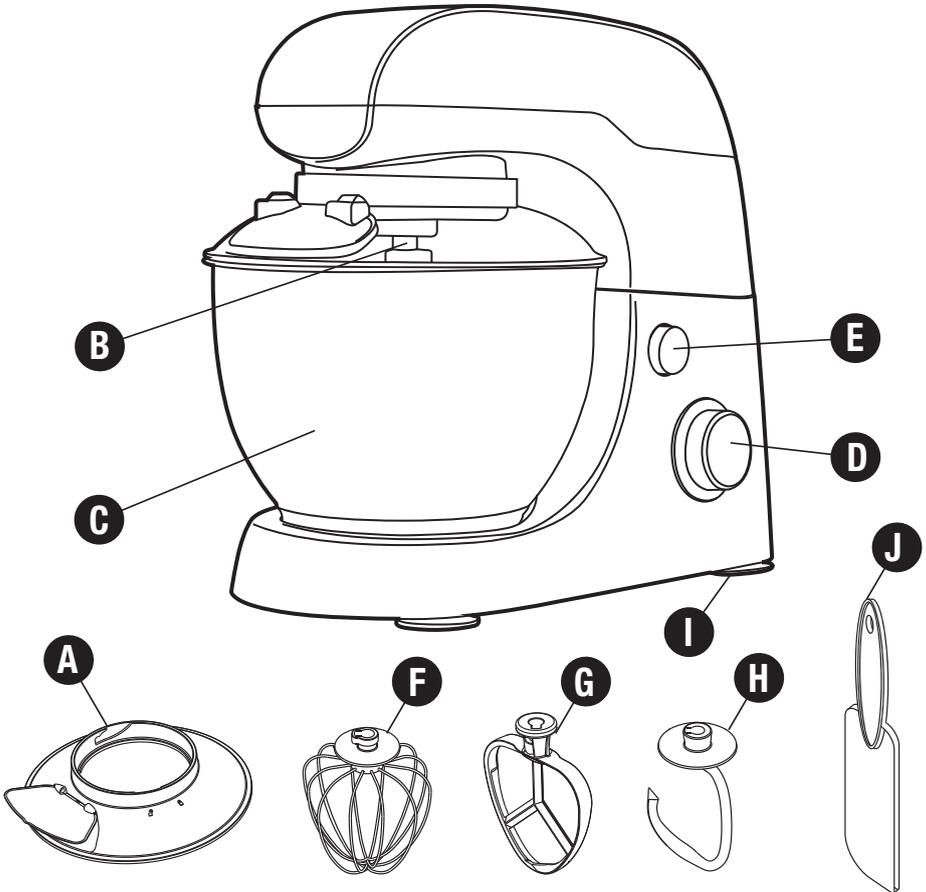
Guarde este manual para futuras referencias.


BATIDORA PLANETARIO CON PIE Y BOL BB-1103:

Modelo: BB-1103

Selección de 8 Velocidades

Características: 220-240V ~ 50/60Hz 600W


DESCRIPCION DE LAS PARTES
A - Tapa anti salpicaduras con boca para carga

B - Anclaje accesorios

C - Bol

D - Selector velocidad

E - Botón trava para rebatir cabezal con sistema de bloqueo

F - Batidor

G - Mezclador

H - Gancho amasador

I - Apoyos antideslizantes

J - Espátula

**SERVICIO:**

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

MODO DE EMPLEO:**Notas previas al uso:**

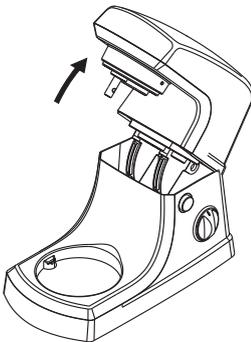
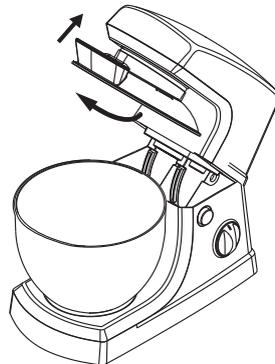
- Retire todo el material protector del aparato.
- Asegúrese de que la tensión seleccionada en el selector de voltaje, coincide con la tensión de red.
- Antes de usar el producto por primera vez, es aconsejable utilizarlo sin alimentos.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Jamás exceda las capacidades máximas del equipo, esto podría provocar la sobrecarga del mismo.
- Para proteger la vida útil de la máquina, siempre deje enfriar unos 20 minutos entre cargas.

**ADVERTENCIA:**

Después de haber sacado el aparato del embalaje, con el primer uso lavar atentamente con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con alimentos.

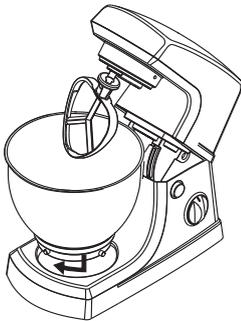
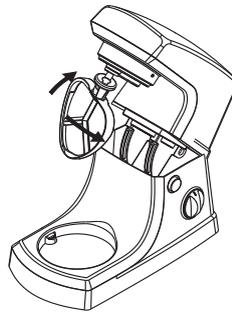
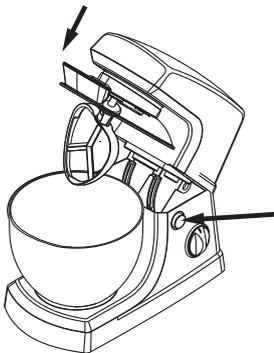
USO:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Presiona el botón para levantar el cabezal **(E)** de la máquina **(Figura 1)** y hacer que trabaje en su altura máxima.
- Fijar la tapa anti salpicaduras **(A)** en el cabezal de la máquina **(Figura 2)** en sentido anti horario y cerciorarse que quede bien fijada.

FIGURA 1**FIGURA 2**

**USO:**

- Fijar el bol **(C)** en la base y fijarlo según indican las marcas de las flechas. **(Figura 3)** girando en sentido horario.
- Fijar el accesorio batidor **(F)**, mezclador **(G)** o amasador **(H)** según se desee en el anclaje haciendo coincidir el agujero y girarlo en sentido anti horario hasta que quede bien acoplado **(Figura 4)**
- Presionar el botón **(E)** para bajar el cabezal de la máquina a su posición de trabajo inicial **(Figura 5)**
- Poner el aparato en marcha, accionando el mando selector **(D)**.
- Para evitar un arranque demasiado brusco, recomendamos efectuar la puesta en marcha con el mando selector de velocidad situado en su posición mínima, y progresivamente una vez el aparato ha arrancado, situarlo a la zona de velocidad deseada.

FIGURA 3**FIGURA 4****FIGURA 5**



UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, seleccionando la posición 0 del mando selector de velocidad.
- Presionar la traba de seguridad (E) y levantar el cabezal de la máquina.
- Extraer el bol (C) de la base girando en sentido anti horario.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

ACCESORIOS:

Accesorio batidor (F):

- Este accesorio sirve para montar crema, batir huevos, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés.
- No utilice este accesorio para batir masas pesadas. (p.ej. montar grasa y azúcar) podría dañar el aparato.
- Con el selector de velocidad (**D**) aumentar gradualmente hasta el máximo
- **Nota:** cantidad máxima de huevos 10.

Accesorio mezclador (G):

- Este accesorio sirve para mezclar alimentos, hacer tartas, galletas, pastas, rellenos y puré de papas.
- Batir manteca y azúcar: empiece con el mínimo y vaya aumentando gradualmente hasta el máximo.
- Batir huevos en mezclas cremosas:
Desde la velocidad 4 hasta el máximo.
- Mezclar harina, frutas, etc... : Desde el mínimo de velocidad hasta la 1 gradualmente.
- Mezclar todos los ingredientes de un pastel: empiece con velocidad mínima y vaya aumentando gradualmente hasta el máximo.
- Ligar manteca y harina: desde la velocidad mínima hasta 2.

Accesorio gancho amasador (H):

- Este accesorio sirve para amasar pan, masa para pizza y pasteles.
- Con el selector de velocidad (**D**), empezar en mínimo y aumentar la velocidad gradualmente
- **Nota:** cantidad máxima de harina 600gr – cantidad máxima de ingredientes que pueden ser mezclados con los 600 gr de harina: 1,2 kg total de mezcla.



CONSEJOS ÚTILES

- Se aconseja montar los huevos a temperatura ambiente para un mejor resultado.
- Antes de montar las claras de huevo, verificar la ausencia de grasa o yema de huevo en el accesorio batidor o en el recipiente.
- Para masas o mezcla para pasta usar ingredientes fríos, a menos que se haya especificado otra cosa en la receta.
- Si se siente que el aparato está trabajando bajo esfuerzo durante el uso, apagarlo, quitar la ficha eléctrica del tomacorriente y reducir la cantidad de masa.
- El mejor amasado de los ingredientes se obtiene añadiendo antes el líquido.



LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como lavandinas, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo la canilla.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
Bol **(C)** y accesorios

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

CAPACIDAD Y VELOCIDAD MÁXIMAS ADMITIDAS

- Capacidad máxima de harina que no debe superarse nunca 600 g.
1,2 kg (harina y agua), capacidad máxima absoluta que no debe superarse nunca.
Velocidad máxima admitida con el accesorio para amasado **(H)** velocidad 3
Velocidad máxima admitida con el accesorio para mezclado **(G)** velocidad 4
Velocidad máxima admitida con el accesorio para batir **(F)** velocidad 8



ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse de haber colocado correctamente todos los accesorios.

Si se usan las varillas para amasar y para mezclar, no hay que dejar el aparato en marcha por más de 5 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos.

Si se usa la varilla para batir, no hay que dejar el aparato en marcha por más de 10 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos.

El incumplimiento de estas normas puede provocar un daño al producto que no está cubierto por la garantía.

**EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS**

El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.

**BATIDORA CON PIE Y BOL****Modelo:** BB-1103**Tensión Nominal:** 220-240V ~ 50/60Hz**Consumo:** 600W**Origen:** China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A

MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA

FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel.: (54-11) 4655-4444

www.yelmo.com.ar