ATMA

LICUADORA DE MANO



Guía para el uso
y Garantía
LM8530P

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE Y FAMILIARÍCESE CON EL PRODUCTO ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen equipos eléctricos y especialmente cuando haya niños presentes, ciertas medidas básicas de seguridad deberán ser seguidas siempre, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.

2. Para protegerse de un choque eléctrico, no sumerja la licuadora o permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otros líquidos.

3. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o remover partes, y antes de la limpieza.

4. No opere ningún equipo con ficha o cordón de alimentación dañados, o después de fallas en el equipo, o si este se ha caído o dañado de alguna manera. El Cable de alimentación y la ficha de este aparato no pueden ser reemplazados; si el cable o la ficha de alimentación están dañados el aparato debe ser desechado.

5. No utilizar al aire libre.

6. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.

7. Desconecte siempre el equipo de su alimentación si éste es dejado desatendido o antes de ensamble, desensamble o limpieza.

8. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.

9. Antes de conectar al tomacorrientes, verificar que su tensión de alimentación corresponda con el indicado en la etiqueta del equipo.

10. No conecte el equipo al suministro eléctrico hasta que no esté completamente ensamblado, y siempre desconéctelo antes de desensamblarlo o manipular la cuchilla.

11. No permita a los niños utilizar la licuadora sin supervisión.

12. No permita que la unidad, el cable o la ficha de alimentación se mojen o humedezcan.

13. No coloque el equipo en los ingredientes calientes.

14. El equipo está construido para procesar cantidades domésticas normales.

15. Operar por breves periodos. Use por no más de 1 minutos, y no lo utilice con comidas duras por más de 10 segundos.

16. Si pulsa el interruptor, puede mover el selector de marcha lenta para satisfacer su necesidad.

17. El uso inapropiado puede comportar riesgo de lesiones.

18. Deberá tenerse cuidado cuando se manipulen las cuchillas afiladas de corte, vaciando el vaso picador y durante la limpieza.

19. Apague el equipo y desconecte la alimentación antes de cambiar accesorios o se aproxime a partes que se mueven durante el uso.

20. Mantenga sus manos y utensilios fuera del contenedor mientras mezcla / lejos de la cuchilla de corte mientras se pica comida para prevenir la posibilidad de heridas severas a personas o daños a la unidad. Puede utilizarse un rascador, pero sólo cuando la unidad no está en funcionamiento y desconectada de la alimentación.

21. Si el cordón de alimentación se dañase, este deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal igualmente calificado a fin de evitar riesgos.

22. Este equipo no deberá ser usado por niños. Mantenga este equipo y su cordón fuera del alcance de los niños.

23. Los niños no deberán jugar con este equipo.

24. No permita a niños utilizar el equipo sin supervisión.

25. No use indebidamente el producto. Puede causar lesiones si es mal utilizado.

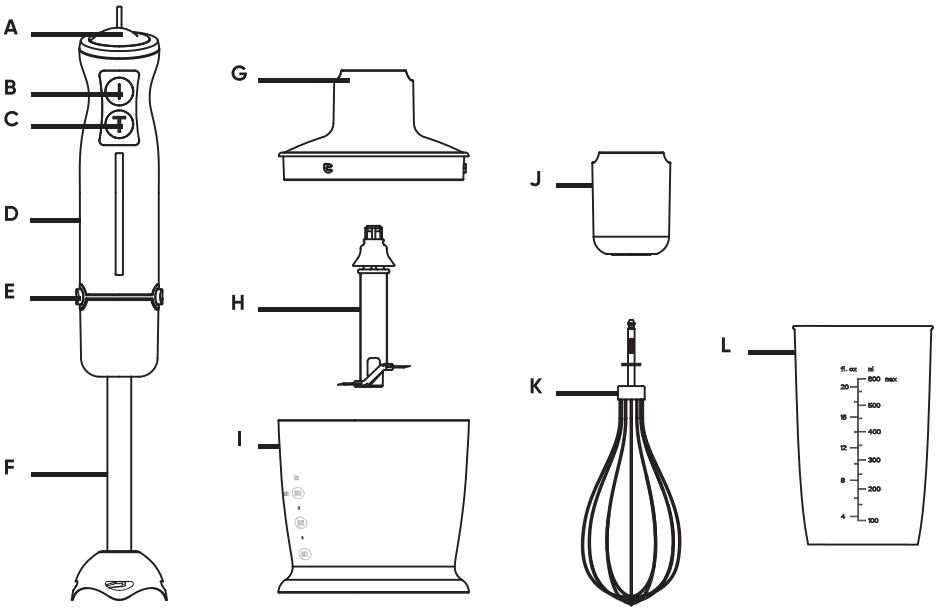
26. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan sido instruidas en relación al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

27. Sea cuidadoso cuando procese liquidos o comida caliente, ya que los mismos pueden salpicarlo debido a una repentina proyección de vapor.

El Cable de alimentación y la ficha de este aparato no pueden ser reemplazados; en caso de daño el aparato debe ser desechado.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

A. Interruptor de marcha lenta
B. Interruptor I
C. Interruptor II
D. Unidad del motor
E. Botón de expulsión
F. Vara de licuado
G. Tapa de vaso picador
H. Cuchilla en "S"
I. Vaso picador
J. Soporte del batidor
K. Accesorio batidor
L. Vaso contenedor



COMO USAR LA LICUADORA DE MANO

La licuadora de mano es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa y alimentos para bebés, así como para la mezcla y licuados.

Antes de enchufar asegúrese de que la tensión de red coincida con la indicada en la etiqueta.

1. Inserte la vara de licuado en la unidad de motor hasta que se bloquee.

2. Introducir la licuadora en el vaso contenedor y a continuación, pulse el interruptor I o II para comenzar a licuar.

3. Puede ajustar la velocidad con el Interruptor de marcha lenta

PRECAUCIÓN: ¡La hoja es muy filosa!
PRECAUCIÓN: ¡No utilice la comida sin agua!

4. Coloque los ingredientes en el vaso contenedor, no exceda la capacidad máxima indicada.

IMPORTANTE: No opere la licuadora sin ingredientes.

5. Use la licuadora de mano por no más de 1 minutos, y no lo utilice con comidas duras por más de 10 segundos y deje descansar para continuar con el proceso

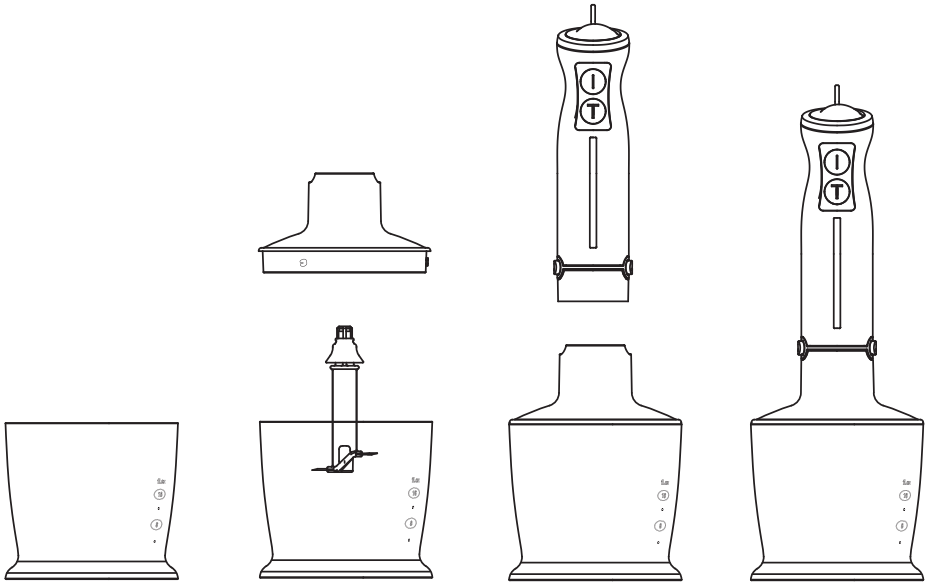
6. Desenchufe y luego presione el botón de expulsión para quitar el accesorio licuador de la unidad del motor y después de retirar del vaso contenedor.

7. Puede usar la licuadora de mano en el vaso contenedor y tan bien en cualquier otro recipiente.

COMO USAR LA FUNCIÓN PICADOR

La función de picar es perfecta para alimentos duros, como picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc.

No Pique alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y granos.



Antes de picar:
1. Retire con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla. Con precaución ya que la cuchilla está muy afilada. Sujétela siempre por la parte superior de plástico.

2. Coloque la cuchilla en el pasador central del vaso picador. Presione hacia abajo la cuchilla y bloquee.

3. Coloque siempre el vaso picador sobre una superficie firme y antideslizante.

4. Introduzca la comida en el vaso picador y luego coloque la tapa del vaso.

5. Coloque la unidad del motor en el receptáculo de la tapa del vaso picador y presione hasta que se bloquee.

6. Presione el interruptor I o II para comenzar a picar. También puede variar la velocidad utilizando el Interruptor de marcha lenta

7. Durante el procesamiento, sostenga la unidad del motor con una mano y el vaso picador con la otra.

8. Después del uso, desenchufe la unidad del motor y luego presione el botón de expulsión y separe la unidad del motor de la tapa del vaso picador

9. Luego retire la tapa del vaso picador y saque cuidadosamente la cuchilla.

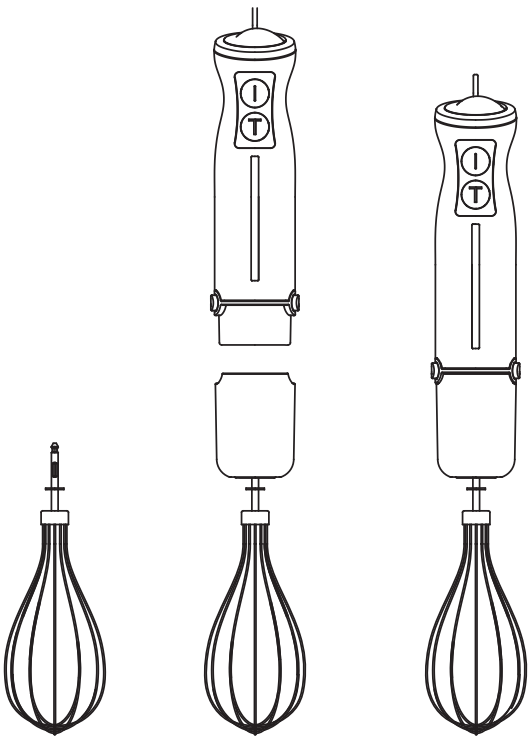
10. Retire los alimentos procesados del vaso picador para ser utilizados

Siempre deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar.

Use la función picador por no más de 1 minutos, y no lo utilice con comidas duras por más de 10 segundos y deje descansar para continuar con el proceso

COMO USAR EL BATIDOR

Use el accesorio batidor solo para batir crema, batir claras de huevo y mezclar esponjas y postres premezclados.



1. Inserte el accesorio batidor en el soporte del batidor y luego inserte el soporte en la unidad del motor hasta que se bloquee.

2. Coloque todo el conjunto batidor en un recipiente en donde ya tenga los ingredientes preparados y solo entonces presione el interruptor I o II para comenzar el batido.

3. Luego de usar, desconecte la unidad del motor de la red eléctrica y luego presione el botón de expulsión para quitar el soporte del batidor y luego desmonte el accesorio batidor de su soporte.

Use la función batidor por no más de 1 minutos y deje descansar para continuar con el proceso

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LICUAR LÍQUIDOS CALIENTES

- Siempre enfríe los líquidos calientes antes de licuarlos.

- Si necesita licuar líquidos calientes hágalo a baja velocidad, incrementándolo luego a alta velocidad, en caso de necesitarlo.

- La función máxima no se recomienda para líquidos calientes.

- Siempre evite entrar en contacto con el líquido caliente o el vapor.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO DE LA LICUADORA

- Desconecte la licuadora de la red de alimentación antes de limpiarlo.

- Limpie la unidad de motor y la cubierta del vaso picador solamente con un paño húmedo.

- No sumerja la unidad de motor en agua! Todas las demás partes pueden ser lavadas en lavavajillas. Igualmente, después de procesar alimentos salados, usted debería enjuagar las cuchillas enseguida.

- También sea cuidadoso de no usar demasiado limpiador o descalcifcante en su lavavajillas.

- Si los accesorios se decoloran o manchan por los alimentos (zanahorias, naranjas, etc.), frótelos suavemente con papel de cocina humedecido en aceite de cocina y luego límpielos de la forma habitual.

- Las cuchillas son muy filosas, preste atención en el manipulo.

ESPECIFICACIONES

Modelo: LM8530P
Alimentación: 220-240V~; 50-60Hz; 600W **Clase II**
Dimensiones (Al x An x Prof): 250 x 235 x 135mm
Peso neto: 1,46 kg

GARANTÍA LIMITADA (Válido sólo para la República Argentina)

CERTIFICADO DE GARANTÍA
(Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N º 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. PILISARS.A. garantiza este producto por el periodo de 12 (doce) meses
Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento.
PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.

2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.

3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.

4. PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idéntico al original, éste podrá ser remplazado por otro de características similares

5. Las condiciones de armado, almacenaje mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.

6. Las únicas personas autorizadas para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.

7. La presente garantía no ampara defectos originados por:
a. Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
b. Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas
h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

8. Quedan también excluidos de la presente garantía:
a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento
b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad;

9. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

10. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: **0810-444-ATMA (2862)**
Via Mail: **atencionclientes@atma.com.ar**
Web: **www.atma.com.ar**
Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:
www.atma.com.ar/servicio-tecnico

Importa, Distribuye y Garantiza

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX
C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN TURQUIA

NOTAS

NOTAS

