

# MANUAL DE USUARIO

## Batidora de Pie



**Modelo: BJP (BLANCA)**



### NOTA IMPORTANTE:

Lea atentamente el manual antes de utilizar la unidad.  
Guárdalo para futuras referencias.

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	1
PARTES Y CARACTERÍSTICAS .....	2
CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO .....	3
RECETAS .....	4
CUIDADO Y LIMPIEZA .....	4
ESPECIFICACIONES .....	5
GARANTÍA .....	6

## INTRODUCCIÓN

¡Está a punto de ver cuán rápida, fácil y deliciosa puede ser una alimentación saludable!

Lea toda la información de seguridad, advertencias y material de instrucción contenidos en este manual antes de comenzar a usar la batidora. Coloque la unidad en una superficie seca y nivelada. Verifique que el interruptor de encendido esté en apagado OFF. Luego, siga las instrucciones de limpieza en la página 6 para preparar la batidora para su uso. Siempre limpie los electrodomésticos antes de utilizar por primera vez.



### Advertencia

Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar la batidora de pie, se deben tener en cuenta las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS  
ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR LA BATIDORA

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. El uso inadecuado de la batidora puede dar lugar a posibles lesiones. Por favor, manipule la unidad con cuidado.
2. Siempre desconecte la batidora del suministro si se deja desatendida, así como antes de armar, desarmar o limpiar la unidad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga la batidora y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Esta unidad puede ser utilizada por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento, solamente si una persona responsable de su seguridad les ha brindado la supervisión e instrucciones adecuadas sobre su uso, de modo que puedan usar la batidora de una manera segura y entiendan los riesgos del uso incorrecto de la misma.
5. Los niños no deben jugar con la unidad.
6. Apague la batidora y desconéctela del suministro antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que están en movimiento durante el uso de la unidad.
7. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - casas rurales;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - casas de huéspedes del estilo Bed & Breakfast (cama y desayuno).
8. Si el cable de suministro de corriente está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona capacitada para evitar riesgos.

Este aparato cumple con los requisitos del Reglamento CE 1935/2004 sobre materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.



### Precaución

Verifique que la batidora esté apagada antes de retirarla.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (CONTINÚA)

### Nota

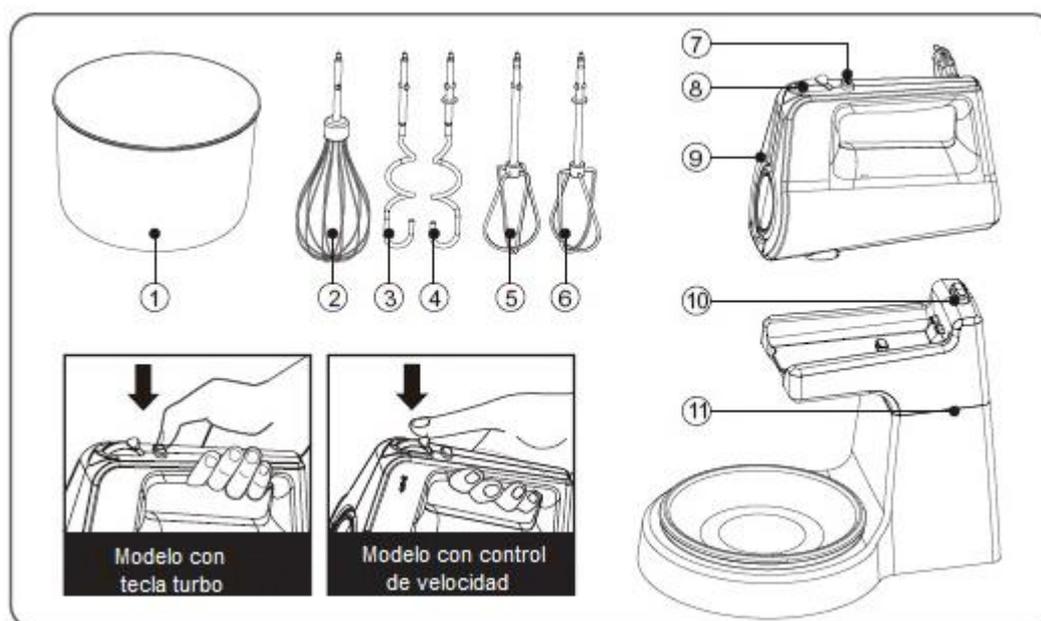
El incumplimiento de cualquiera de las precauciones importantes así como las instrucciones para un uso seguro representa un mal uso de su batidora que podría anular su garantía y dar lugar a riesgo de lesiones graves.

### Reciclaje



Si en algún momento en el futuro necesita deshacerse de este producto, tenga en cuenta que los residuos de aparatos eléctricos no deben desecharse con los residuos domésticos. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o distribuidor por información sobre el reciclaje.

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS

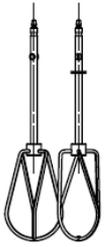


1 Recipiente	7 Control turbo (tecla de expulsión)
2 Batidor	8 Interruptor giratorio
3 Gancho para amasar derecho	9 Unidad de mezcla
4 Gancho de amasar izquierdo (con brida)	10 Tecla de desbloqueo
5 Batidor derecho	11 Soporte
6 Batidor izquierdo (con brida)	

### Guía de Mezclado General

La siguiente guía de mezclado es una sugerencia para seleccionar velocidades de mezcla para batidoras de 6 velocidades. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada dependiendo de la consistencia de la receta.

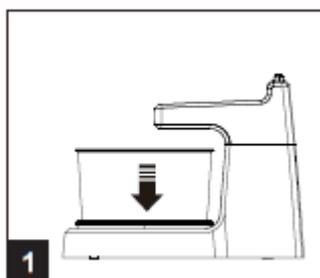
## PARTES Y CARACTERÍSTICAS (CONTINÚA)

	ALIMENTOS	VELOCIDAD
	Ingredientes secos, magdalenas o panes rápidos.	1
	Para batir la manteca y el azúcar.	2
	Principalmente mezclas para tortas empaquetadas.	3
	Glaseado y puré de papas.	4
	Para batir claras de huevo.	5
	Masas densas.	Turbo
		Principalmente masa para galletas.
	Para batir claras de huevo.	Turbo

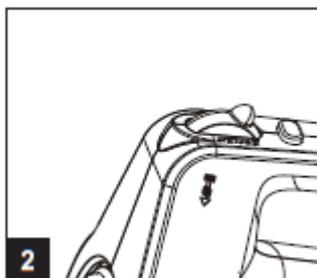
### Guía para mezclar masa para galletas

- Use un recipiente grande para que los ingredientes se extiendan y así facilitar la mezcla.
- La manteca y la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue 200 g de harina + 200 g de azúcar + 200 g de manteca + 4 huevos por vez y a la velocidad máxima, mezclando bien después de cada adición.
- Los ingredientes en trocitos y las nueces se deben revolver a mano.

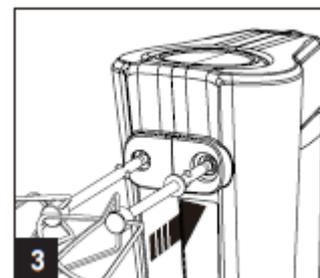
## CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO



Coloque el recipiente en la posición correspondiente de la base.

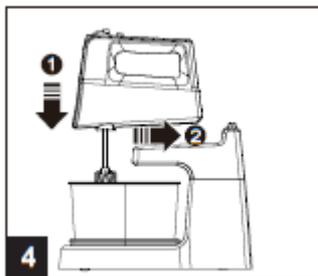


Verifique que la batidora esté desenchufada y ajustada en O (Apagado OFF).

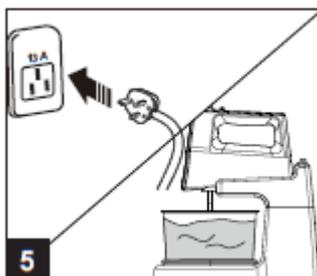


Siguiendo los diagramas, inserte el batidor izquierdo en el orificio con el hueco y el batidor derecho en el otro orificio hasta que queden correctamente colocados.

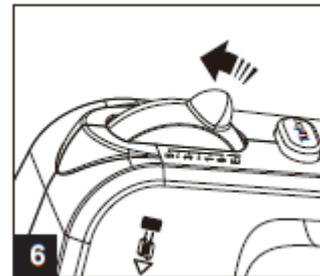
## CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO (CONTINÚA)



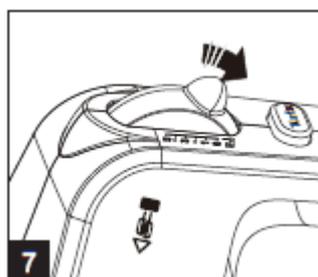
Coloque la batidora en la posición correspondiente de la base.



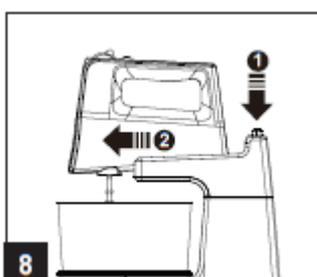
Conecte la unidad a la corriente.



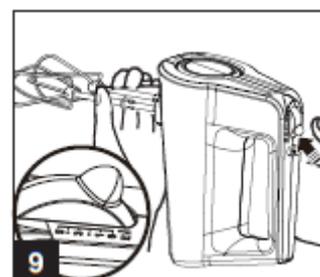
Mueva el control de velocidad al ajuste deseado. Comience en 1 y aumente la velocidad según sea necesario



Cuando termine, gire el control de velocidad a O (Apagado OFF) y desenchufe la batidora.



Oprima el botón de desbloqueo y presione la batidora hacia adelante.



Deje la unidad hacia arriba y luego presione el interruptor giratorio para que permanezca en la posición "0" y/o "E" para expulsar todos los accesorios.



### Nota

No utilice la velocidad rápida durante más de dos minutos a la vez o el motor podría sobrecalentarse.



### Nota

Encienda la batidora a baja velocidad al comienzo del uso y continúe seleccionando la velocidad correspondiente según sus necesidades, pero no la use continuamente durante más de 3 minutos.

Su electrodoméstico tiene una Perilla Turbo que proporciona potencia total al instante simplemente presionando la perilla, pero no la use de forma continua por más de 1 minuto.

## RECETAS



### Receta: Torta Chiffon

#### Ingredientes:

- Leche: 40ml
- Aceite de ensalada: 50g
- Huevos: 5
- Azúcar: 60g

#### Instrucciones:

1. Separe las claras de huevo de las yemas.

## RECETAS (CONTINÚA)

2. Coloque la leche, las yemas de huevo y el aceite de ensalada en un recipiente y mezcle con la batidora a velocidad 1 durante aproximadamente 30 segundos.
3. Coloque la harina sobre la mezcla de yemas y revuelva nuevamente a velocidad 1 durante aproximadamente 1 minuto.
4. Agregue el azúcar a las claras y bata a velocidad 5 durante aproximadamente 2 minutos hasta que adquiera consistencia.
5. Coloque la mezcla de yemas en las claras batidas y mezcle con la batidora a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos.
6. Coloque la mezcla en una tortera y deje en el horno a una temperatura de 160°C durante 30 minutos.



### Receta: Galletas

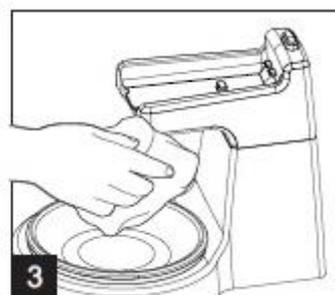
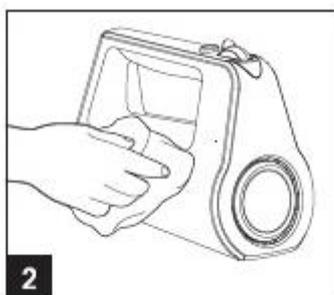
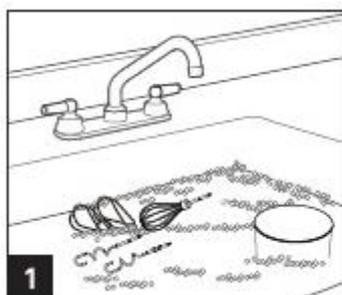
#### Ingredientes:

- Harina de repostería: 150g
- Manteca 80 g
- Huevos: 1
- Azúcar: 30 g

#### Instrucciones:

1. Mantenga la manteca a temperatura ambiente y córtela en trozos pequeños.
2. Agregue el azúcar a la manteca y mezcle a velocidad 2 durante aproximadamente 5 minutos.
3. Mientras se mezcla, coloque el huevo hasta que todos los ingredientes queden incorporados a velocidad 2 durante aproximadamente 2 minutos.
4. Finalmente coloque la harina en la mezcla y revuelva nuevamente a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto hasta que esté suave.
5. Coloque la masa en una bolsa, corte una de las puntas, y forme galletitas sobre una bandeja.
6. Luego de precalentar el horno a 180°C, coloque la bandeja y hornee durante 18 minutos, hasta que estén doradas.

## CUIDADO Y LIMPIEZA



Antes de realizar la limpieza de la unidad, regrese la perilla del interruptor al ajuste de velocidad "0" y desconecte del tomacorrientes. Libere la batidora y los accesorios simplemente presionando la perilla del interruptor, separando el recipiente de la base. Entonces podrá limpiar todas las piezas correctamente.

## CUIDADO Y LIMPIEZA (CONTINÚA)



### **Advertencia**

Desconecte la unidad del tomacorrientes antes de realizar la limpieza. No sumerja la batidora, el cable ni el enchufe en ningún líquido.

## ESPECIFICACIONES

Producto:	Batidora de Pie
Modelo:	BJP (BLANCA)
Tensión nominal:	220-240V~
Frecuencia nominal:	50-60Hz
Potencia nominal:	400W

**Fecha:**

**Factura No.:**

### **CERTIFICADO DE GARANTÍA PRODUCTOS MARCA JAMES**

(En los términos del artículo 23 de la ley No. 17.250)

**JAMES S.A.** – importador del producto - garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo **defecto de fabricación.**

- La presente garantía comienza a regir a partir de la fecha que luce en el marco superior izquierdo de este certificado junto a la factura que documenta la compra del producto.
- Quedan **excluidos** de Garantía los daños producidos por **mal trato, uso indebido, o uso NO doméstico.**
- Se excluye expresamente del alcance de la garantía el producto que ha sido intervenido, manipulado o adulterado por el consumidor o por terceros. Asimismo, se excluye de esta cobertura aquellos productos que a simple vista o al ser examinados, presenten señales de golpes, humedad o exposición a altas temperaturas, polvo o líquidos en general.
- También se encuentran excluidos los daños provocados por cortes de luz, alzas y bajas de voltaje; los daños causados por el agua, los daños causados por golpes y los daños o inconvenientes funcionales causadas por cambios en los sistemas de los equipos comprados, realizados por el consumidor o terceros.
- JAMES S.A. no asume responsabilidad alguna por daños y/o perjuicios, materiales y/o personales, causados por el producto al consumidor y/o a terceros, sea en forma directa o indirecta. La responsabilidad, en caso de corresponder, se limita en forma exclusiva a la reparación o sustitución del producto.
- Las especificaciones técnicas pormenorizadas se encuentran en el manual de instrucciones que se entrega junto con la unidad.
- Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará **Respaldada** por **JAMES S.A.** mediante atención técnica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.
- El prestador de la garantía es "Service JAMES S.A.", sito en la calle **Fraternidad No. 3948** de la ciudad de Montevideo, **teléfono 23096066**, correo electrónico **[service@james.com.uy](mailto:service@james.com.uy)**; o en la ciudad de Maldonado, calle **Solís No. 818** **teléfono 42229897**, correo electrónico **[servicemaldonado@james.com.uy](mailto:servicemaldonado@james.com.uy)**.
- El producto es entregado en Montevideo en la fecha indicada en el marco superior izquierdo del presente certificado.

\*El presente certificado es extendido dando cumplimiento en un todo a lo previsto en la Ley de Relaciones de Consumo.

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