

**MANUAL DE USUARIO**

**Batidora planetaria**



**Modelo: BJPLA (NEGRA)**



## Guía de Bienvenida • Español

English

Français

Deutsch

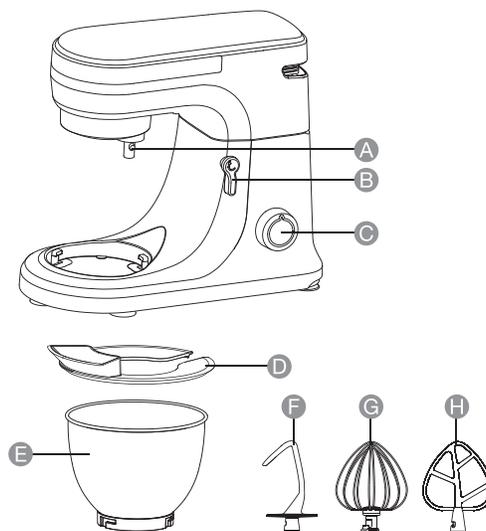
Italiano

**Español**

Nederlands

### Contenido:

Antes de comenzar, compruebe que el embalaje incluye los siguientes componentes:



- |                                                  |                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>A</b> Conector de los utensilios              | <b>E</b> Recipiente (4,5 L)  |
| <b>B</b> Botón para soltar el brazo              | <b>F</b> Gancho de amasar    |
| <b>C</b> Selector de velocidad (mando giratorio) | <b>G</b> Batidor de varillas |
| <b>D</b> Tapa del recipiente (Opcional)          | <b>H</b> Batidor plano       |

## CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

English



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere el producto a una tercera persona, debe incluir también este manual de instrucciones.

Français

Deutsch

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica y/o de daños personales incluyendo las siguientes:

- No sumerja la unidad del motor en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que la tensión indicada en la parte inferior de aparato se corresponde con la tensión de red del local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la tapa protectora, el eje giratorio o cualquier otra pieza está dañada o tiene grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de servicio o persona igualmente calificada para evitar cualquier peligro.

Italiano

Español

Nederlands

- Los aparatos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Este aparato no es apto para uso infantil. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento desatendido.
- Extraiga el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho de amasar del robot de cocina antes de lavarlo.
- Preste atención si vierte líquido caliente en el recipiente ya que podría salir expulsado del aparato debido a emisión repentina de vapor.
- Este electrodoméstico solo se ha diseñado para uso doméstico.
- El uso incorrecto puede conllevar un riesgo de lesiones. Manipule el producto con cuidado.

English

Français

Deutsch

Italiano

**Español**

Nederlands

English	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¡Precaución! Siempre apague y desenchufe el aparato si está desatendido, y antes del montaje, desmontaje, limpieza y cambio de accesorios, o al acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.</li> </ul>
Français	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con el fin de evitar peligros debido al restablecimiento involuntario del termofusible, este aparato no se suministra con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que el proveedor del servicio encienda y apague periódicamente.</li> </ul>
Deutsch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague siempre el aparato girando el mando a la posición de apagado (0).</li> <li>• Una vez apagado, espere siempre hasta que las piezas móviles dejen de funcionar; a continuación, desenchufe el aparato antes de levantar el brazo del soporte, o de abrir, desmontar o retirar las piezas de cualquiera de los accesorio del soporte.</li> </ul>
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No supere el máximo de 1 000 gramos de ingredientes en los accesorios (recipiente). Siga las cantidades, tiempo y velocidad de procesamiento al utilizar los utensilios del robot, como se indica en el manual del usuario.</li> </ul>
Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No supere el máximo de 1 000 gramos de ingredientes en los accesorios (recipiente). Siga las cantidades, tiempo y velocidad de procesamiento al utilizar los utensilios del robot, como se indica en el manual del usuario.</li> </ul>
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No supere el máximo de 1 000 gramos de ingredientes en los accesorios (recipiente). Siga las cantidades, tiempo y velocidad de procesamiento al utilizar los utensilios del robot, como se indica en el manual del usuario.</li> </ul>

- Limpie intensamente las piezas que están en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez. Consulte el manual de instrucción y la tabla de limpieza indicada en el manual del usuario.
- Nunca utilice accesorios o piezas de otros fabricantes que no estén específicamente recomendadas para el uso del aparato. El uso de tales accesorios o piezas invalidan la garantía.
- Deje enfriar los ingredientes antes de procesarlos. No añada ingredientes 60 °C más calientes que la temperatura ambiente.
- Deje enfriar el aparato a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- No toque los alimentos ácidos ni remoje los accesorios en soluciones ácidas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.  
ESTA UNIDAD SOLO SE HA DISEÑADO  
PARA USO DOMÉSTICO.**

### Antes del Primer Uso

- Antes de utilizar el robot de cocina y los accesorios por primera vez, limpie las piezas que están en contacto con los alimentos. Conecte y enchufe el aparato solo después de haber montado los accesorios correctamente.

**⚠ PELIGRO** ¡Riesgo de asfixia! Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños; estos materiales son peligro potencial (p. ej. asfixia).

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Nederlands

# Funcionamiento

## Robot de cocina

English

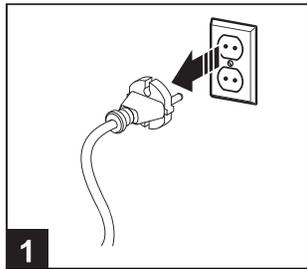
Français

Deutsch

Italiano

Español

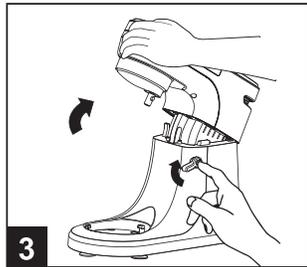
Nederlands



Compruebe siempre que la batidora está desenchufada y la velocidad de control ajustada a OFF (0).



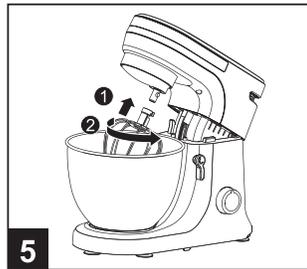
Presione el botón de liberación de la batidora.



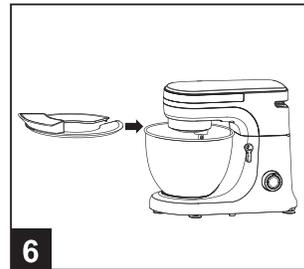
Levante el cabezal de la batidora.



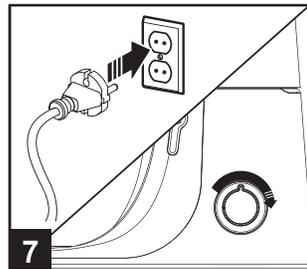
Coloque el recipiente en la base y gírelo hacia la derechas hasta que encaje.



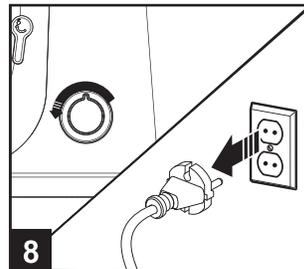
5  
 Inserte el accesorio en el eje y presione todo lo posible. Gire el accesorio hacia la izquierda, enganchando el accesorio al pasador del eje.



6  
 Coloque la tapa del recipiente.



7  
 Enchufe la batidora a la toma de corriente. Seleccione la velocidad deseada.



8  
 Una vez finalizado, gire el control de velocidad a OFF (0). Desenchufe de la toma de corriente.

English

Français

Deutsch

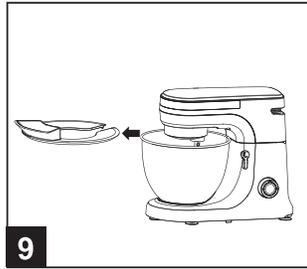
Italiano

Español

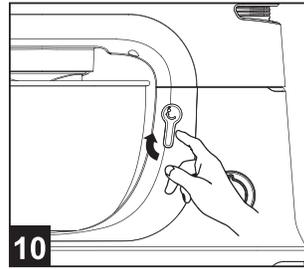
Nederlands

English

Français



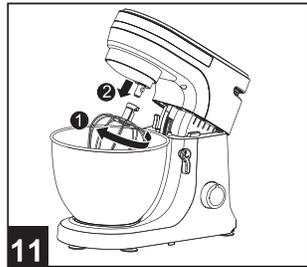
9  
Extraiga la tapa del recipiente.



10  
Presione el botón de liberación de la batidora. Levante el cabezal de la batidora.

Deutsch

Italiano



11  
Retire el accesorio presionando hacia arriba tanto como sea posible. Gire el accesorio hacia la derecha y tire de él para sacarlo.



12  
Retire el accesorio girándolo hacia la izquierda y tire de él para sacarlo.

Español

Nederlands

## Parada automática

El robot de cocina se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos de funcionamiento continuado. Esto evitará posibles problemas de seguridad debidos al uso prolongado.

## Herramientas del recipiente de mezcla

**AVISO** Antes de encender el robot de cocina, asegúrese de que el mando está a la posición 0 y, a continuación, coloque el batidor de varillas, el batidor plano o el gancho de amasar.

**AVISO** Se puede procesar hasta 500 gramos de harina más otros ingredientes en el recipiente.

**AVISO** Siga las cantidades recomendadas, el tiempo de procesamiento y las velocidades indicadas en el manual del usuario. No supere la velocidad de procesamiento sugerida para evitar daños en la máquina.

Antes de empezar, elija el accesorio adecuado de entre los siguientes y móntelo de acuerdo con el manual del usuario.

Dibujo	Nombre	Finalidad
	Gancho	<ul style="list-style-type: none"> <li>Receta de panqueques chinos de cebolla verde</li> <li>Velocidad de procesamiento sugerida: 2</li> <li>1134 g agua, 1575 g harina, un poco de cebolla verde y una pizca de sal, 10 min.</li> </ul>
	Batidor plano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar pasteles, galletas, tartas, puré de patatas, masa de pasta, pan sin gluten y mantequilla fría.</li> <li>Velocidad de procesamiento sugerida: 1-4</li> </ul>
	Batidor de varillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar claras de huevo, crema, merengues, espumas y soufflés.</li> <li>Velocidad de procesamiento sugerida: 7</li> </ul>

- Para evitar salpicaduras, aumente la velocidad gradualmente.
- Batidor de varillas: antes de batir claras de huevo o crema, asegúrese de que el recipiente y el batidor están secos y sin grasa alguna.
- Amasado: utilice el gancho de amasar para masas fermentadas para pan o pizzas.
- Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa de acuerdo con las condiciones de temperatura y humedad.
- Si desea volver a amasar la masa con el robot, presione la masa hasta el fondo del recipiente para evitar que se adhiera al accesorio. Asegúrese de volver a amasar con la velocidad recomendada.

**ATENCIÓN** Tenga cuidado de no lastimarse las manos al montar el batidor plano, el gancho o las varillas.

## Recetas

English

### Receta: Masa para pan (gancho)

Ingredientes:

- 500 g harina
- 50 g aceite de oliva
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- 7 g de levadura
- 260 ml de agua tibia

Français

1. Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el mando a la velocidad 1.
2. Vierta el agua y después el aceite.
3. Cambie a velocidad 2 y continúe amasando hasta que se forme una bola de masa suave.
4. Engrase un recipiente con aceite vegetal.
5. Ponga la bola de masa en este recipiente y cúbralo con papel film.
6. Déjela subir durante 1 hora hasta que doble su tamaño.
7. Elimine el aire de la masa fermentada.
8. Dele la forma de barra y colóquela en un molde de pan.
9. Cúbrela y déjela subir en el molde durante 1 hora.
10. Hornee a 180 °C durante 40 minutos.

Deutsch

### Receta: Bizcocho (batidor plano)

Ingredientes:

- 3 huevos
- 150 g mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 150 g harina
- 3 g levadura artificial

Italiano

1. Corte la mantequilla en cubos de 2 cm.
2. Añada los cubos y el azúcar al recipiente y mézclelos a velocidad 1.
3. Aumente la velocidad gradualmente de 1 a 4.
4. Añada los huevos uno a uno y siga mezclando a velocidad 4 hasta que el bizcocho tenga una consistencia suave.
5. Incorpore la levadura artificial y la harina a la mezcla y ajuste la velocidad a 4 hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
6. Ponga el bizcocho en una bandeja de aluminio de 30 cm de largo.
7. Colóquela en el medio del horno.
8. Hornee durante 30-40 minutos a 180 °C.

Español

### Receta: Masa para empanadas (batidor plano)

Ingredientes:

- 340 g harina común y un poco más para el rodillo
- 227 g mantequilla fría sin sal, cortada en cubos de 2 cm
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- 6 a 8 cucharadas de agua helada

Nederlands

1. Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el mando a la velocidad 1.
2. Añada la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumente gradualmente la velocidad de 1 a 3.
3. Añada las cucharadas de agua una por una a la mezcla hasta que se forme una masa que se desmenuza. Si la masa no se mantiene junta, añada un poco más de agua y mezcle más tiempo. No añada demasiada agua. De lo contrario, la corteza se endurecerá.
4. De a la masa la forma deseada y envuélvala en plástico.
5. Consérvela en el frigorífico durante 1 hora como mínimo y 2 días como máximo.
6. Deje la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de enrollarla y hornearla.
7. Hornee durante 25-30 minutos a 180 °C.

### Receta: Merengue (varillas)

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
  - 1 taza (200 gramos) de azúcar superfino o glasé
1. Bata las claras de huevo a velocidad 7 hasta que se formen picos suaves.
  2. Añada el azúcar gradualmente mientras procesa a velocidad 4 hasta que los picos sean más firmes.
  3. Cubra la bandeja de horneado con papel para horno y distribuya las cucharadas de merengue encima de él.
  4. Precaliente el horno a 105 °C y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.
  5. Hornee los merengues durante 1-1,5 horas aproximadamente hasta que quede seco y crujiente.
  6. Apague el horno y deje secar los merengues en el horno durante 1,5 horas.

## Solución de Problemas

### Manipulación anormal

- En caso de anomalías como, por ejemplo, ruidos extraños, olores, humo, etc. apague inmediatamente el producto y deje de usarlo.
- Si el producto no funciona, compruebe que la fuente de alimentación está conectada, el interruptor está posición ON y los accesorios están instalados correctamente.
- Si el producto todavía no funciona después de realizar las comprobaciones anteriores, consulte al centro de reparación designado para realizar el mantenimiento.

### Si el aparato no funciona, compruebe que:

- Se ha enchufado correctamente.
- Los accesorios se han bloqueado correctamente.
- El cabezal multifunción está bloqueado en posición horizontal.
- El aparato incluye un microprocesador que controla y analiza la potencia de funcionamiento. Si la carga es demasiado alta, el aparato se parará automáticamente. Para reiniciar el aparato, gire el mando a la posición "0" y retire algunos ingredientes. Deje enfriar el aparato durante unos cuantos minutos. Puede seleccionar la velocidad deseada para completar la preparación.

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Nederlands

## Limpeza y Mantenimiento

English

**⚠ ATENCIÓN** Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

**⚠ ATENCIÓN** Consulte la tabla para más información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas y/o con un paño húmedo.

- Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
- Limpie el resto de piezas con agua caliente (<60 °C) y un poco de detergente o lavavajillas (consulte la tabla).
- Guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco después de la limpieza.

Français

Deutsch

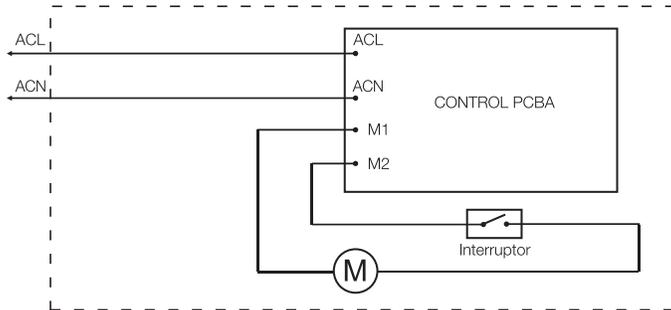
Italiano

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

## Diagrama principal de conexión

Español

Nederlands



## Eliminación



El objetivo de la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) es minimizar el impacto de los bienes eléctricos y electrónicos en el medio ambiente, aumentando la reutilización y el reciclaje y reduciendo la cantidad de RAEE que van a los vertederos. El símbolo en este producto o en su embalaje indica que debe eliminarse separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Tenga en cuenta que es su responsabilidad desechar el equipamiento electrónico en los puntos de reciclaje adecuados para conservar los recursos naturales. Cada país tiene sus puntos de recogida para el reciclaje del equipamiento eléctrico y electrónico. Para información acerca de su zona de recogida de residuos, contacte con su autoridad de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, con su oficina local o con su servicio de eliminación de residuos domésticos.

## Especificaciones

Tensión nominal:	220 - 240 V~
Frecuencia nominal:	50 - 60 Hz
Potencia nominal:	800 W

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Nederlands

**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.