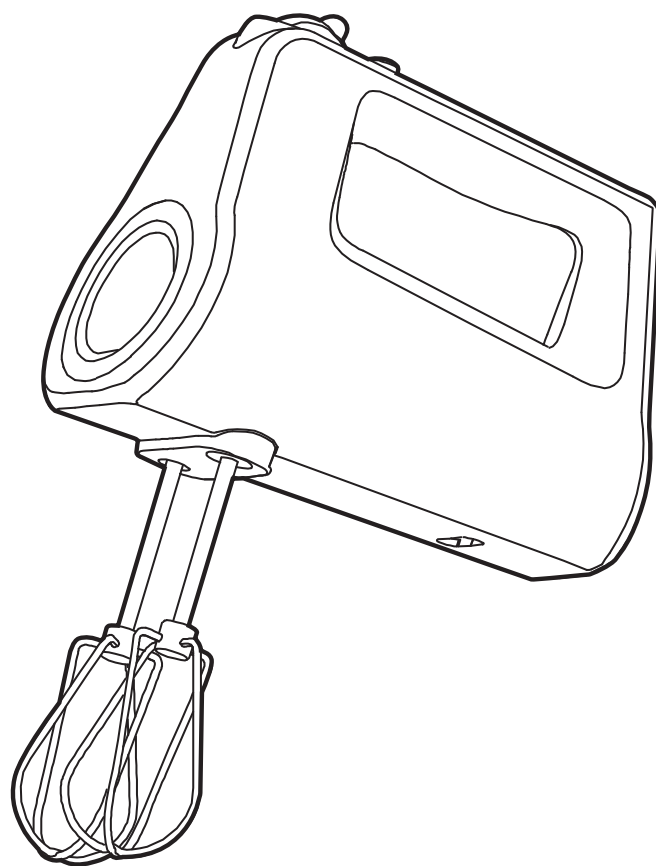




Batidora de mano HM-140BAR1

Alimentación:
220V ~ 50Hz
Potencia: 400 W

Para uso doméstico en
interiores únicamente



Advertencia:
antes de utilizar este
producto, lea este manual
detenidamente y consérvelo para
consultarlo en el futuro.
El diseño y las especificaciones
están sujetos a cambios sin
previo aviso para la mejora del
producto. Consulte con su
distribuidor o fabricante para
obtener más detalles.

Lea atentamente el manual antes de utilizar su producto. Guárdalo para futuras referencias.

Contenido

1. Advertencias y precauciones de seguridad	3
2. Componentes del producto	4
3. Datos técnicos del producto	4
4. Instrucciones de uso.....	5
4.1 Batidora de mano	5
5. Recetas	6
6. Solución de problemas.....	6
6.1 Manejo de anomalías.....	6
6.2 Análisis y eliminación de fallas	6
7. Limpieza y mantenimiento	7
7.1 Limpieza	7
8. Diagrama eléctrico	7
9. Protección ambiental.....	8
Garantía	11

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar su batidora de mano, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE OPERAR LA BATIDORA DE MANO

1. Existe el riesgo potencial de herirse con un mal uso de este electrodoméstico. Por favor maneje la batidora con cuidado.
2. Desconectar el aparato del suministro eléctrico siempre que se deje desatendiendo, antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. La batidora puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros involucrados.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o manipular las piezas que se mueven durante el uso.
7. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Ambientes tipo Hostel.
8. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, centro de service o personas calificadas para evitar riesgos eléctricos.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de quitar los accesorios de batido.

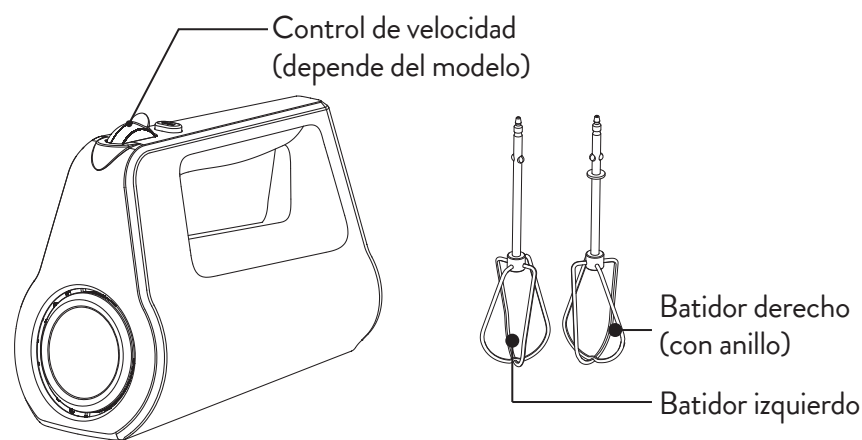
ADVERTENCIA

El incumplimiento de cualquiera de las notas e instrucciones importantes para un uso seguro es un mal uso de su batidora de mano que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

Sistema de seguridad

Este aparato está equipado con un fusible térmico de motor. Si el aparato se sobrecalienta, desenchufe el aparato y deje enfriar hasta que esté a temperatura ambiente, luego vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente y vuelva a encender el aparato. Si el aparato no funciona luego de enfriarse hasta la temperatura ambiente, es posible que el fusible térmico se haya quemado. Comuníquese con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado.

2. COMPONENTES DEL PRODUCTO



Guía general para batir

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

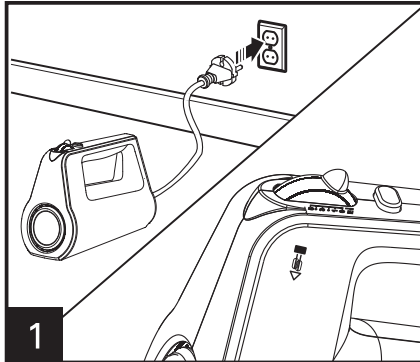
Velocidad	Función
0	APAGADO y/o Expulsar
1	Velocidad baja para doblar o mezclar ingredientes secos, muffins o panes rápidos
2	Para batir mantequilla y azúcar; la mayoría de las mezclas para galletas
3	Velocidad media para la mayoría de las mezclas para torta
4	Glaseado y puré de papa
5	Batir claras de huevo
TURBO	Velocidad máxima para carga pesada

3. DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

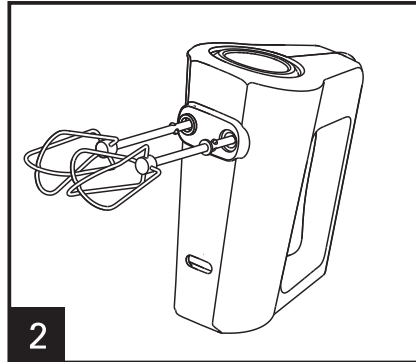
Nombre del producto	Nro. de modelo	Voltaje	Frecuencia	Capacidad
Batidora de mano	HM-140BAR1	220V~	50Hz	400W

4. INSTRUCCIONES DE USO

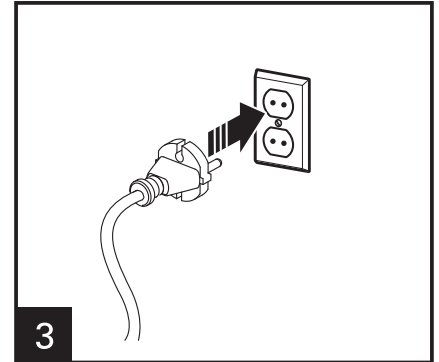
4.1 Batidora de mano



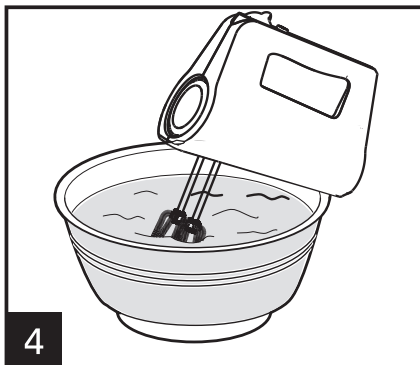
Asegúrese de que la batidora esté desenchufada y el control de velocidad en 0 (o apagado).



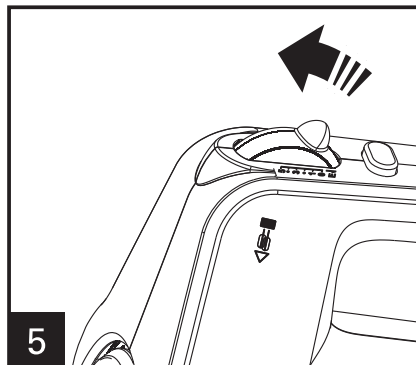
Inserte los accesorios en las aberturas de la parte inferior de la batidora tal como figura en la imagen N°2. El batidor que presenta el anillo metálico, se coloca en el abertura derecha, mirando la parte inferior de la batidora. Inserte presionando hasta oír un click.



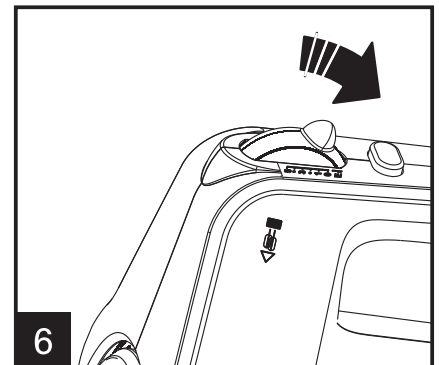
Enchufe la batidora en el tomacorriente



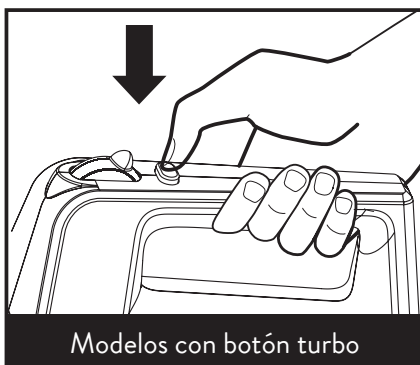
Sumerja los batidores en la mezcla que desee batir



Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada. Comience en 1 y aumente la velocidad según sea necesario.

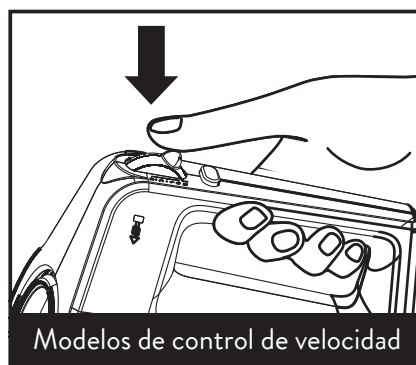


Cuando haya terminado, gire el control de velocidad a 0 (o apagado) y desenchufe la batidora.



Modelos con botón turbo

Empuje el control turbo para alcanzar la velocidad máxima.



Modelos de control de velocidad

Presione el botón de expulsión para expulsar los accesorios utilizados.

NOTA

No utilice la función turbo durante más de dos minutos seguidos o el motor podría sobrecalentarse.

5. RECETAS

Galletas:

- Use un bowl grande para mezclar y que los ingredientes se extiendan y se mezclen más fácilmente.
- La manteca y la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue 200g de harina + 200g azúcar + 200g manteca + 4 huevos. Luego, mezcle todo junto con la batidora a velocidad máxima.
- Los chips y/o nueces deben agregarse y mezclar a mano, con la ayuda de una espátula o algún utensillo.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 Manejo de anomalías

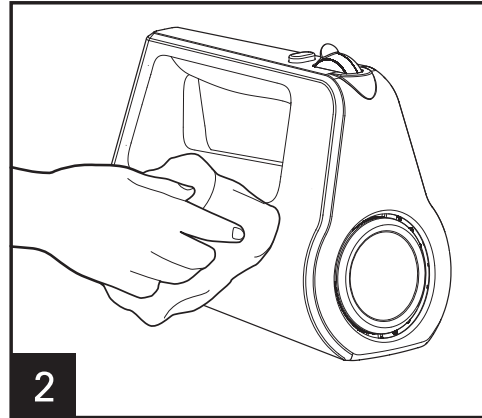
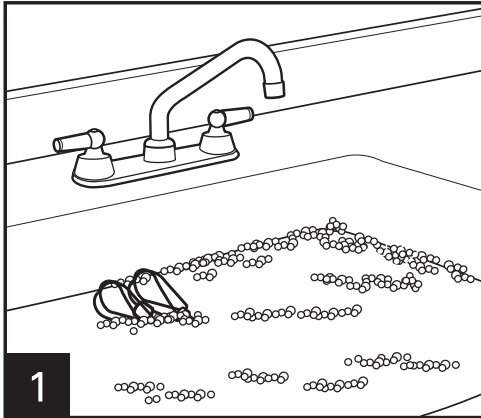
1. En caso de anomalías como ruidos anormales, olores, humo, etc. Debe desconectar el suministro eléctrico y dejar de utilizar la batidora.
2. Si el producto no funciona, verifique si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición de ENCENDIDO y si los accesorios están instalados en su lugar.
3. Si el producto aún no funciona después de las comprobaciones mencionadas anteriormente, consulte al centro de reparación designado para el mantenimiento.

6.2 Análisis y eliminación de fallas

Síntoma	Posible causa	Solución
El producto no funciona	No se ajustó la perilla de velocidad en la velocidad deseada	Mueva la perilla a alguna de las velocidades
Los ingredientes se pegan en la pared interior del bol.	Procesamiento excesivo de alimentos o mezcla incorrecta	Gire el bol a mano hasta obtener la densidad de mezcla que se desea.
El producto emite sonidos, olores o temperaturas anormales	Cantidad excesiva de productos	Reducir la cantidad de ingredientes.
	Tiempo de mezcla excesivo	Utilice la batidora en períodos de batido más cortos.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

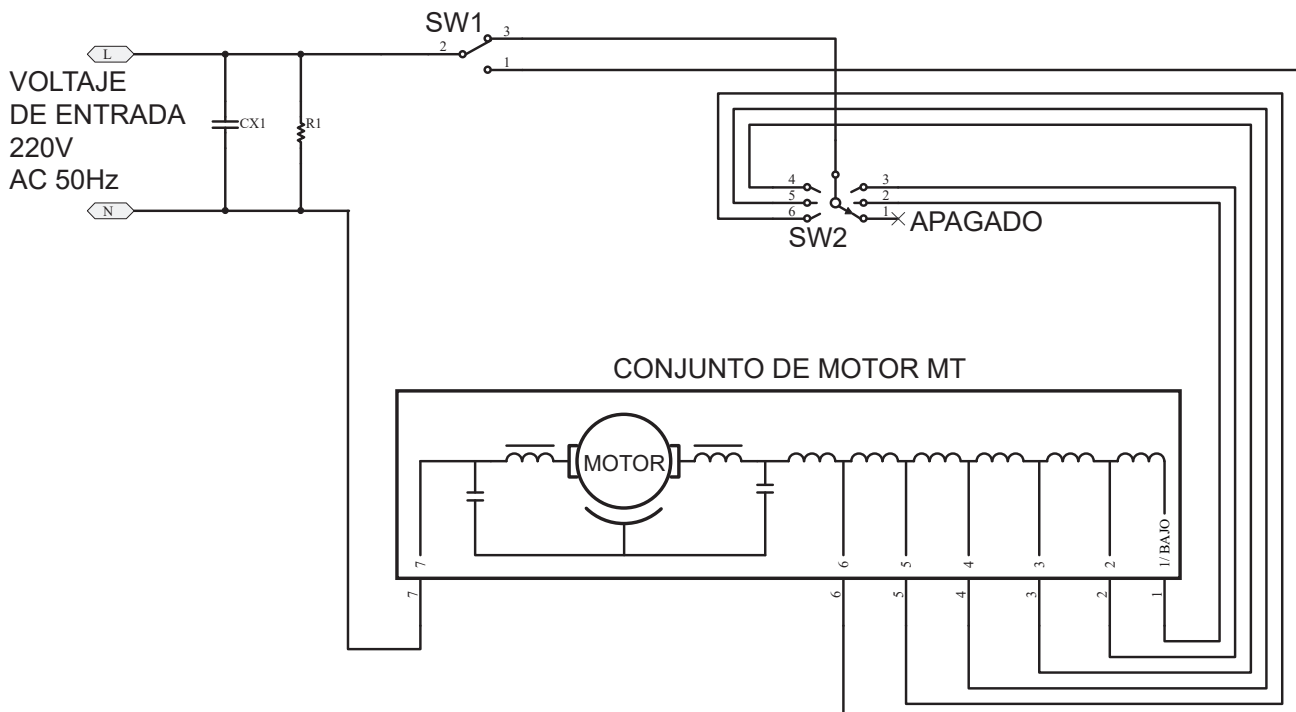
7.1 Limpieza



NOTA

Desenchufe el cable de alimentación del suministro eléctrico después de su uso por razones de seguridad.

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



9. PROTECCIÓN AMBIENTAL



El aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal.

Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse debidamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar electrodomésticos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y facilita una eliminación racional y saludable.



Garantía

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina

1- **Garantía:** Garantizamos al comprador o usuario que este artefacto / equipo fabricado y/o importado y comercializado por CARRIER S.R.L. y sus agentes autorizados, no acusa defecto alguno de fabricación que dificulte su uso o servicio normal.

2- **Alcance y lugar de cobertura:** La presente garantía limita nuestra obligación a reparar si correspondiere, en nuestros Centros de Service Autorizados, o a nuestra opción reemplazar, sin cargo alguno, cualquier pieza que resulte defectuosa dentro del término establecido en esta garantía especificada en el punto tres (3-) de la presente y siempre y cuando el defecto sea comprobado a nuestra entera satisfacción.

Para la revisión y eventual reparación del artefacto / equipo el cliente deberá comunicarse al teléfono indicado en la presente y dirigirse al Centro de Service más cercano a su domicilio. En caso que el artefacto / equipo sea de difícil transporte, se deberá acordar una visita al domicilio del cliente para su revisión.

Toda visita técnica que no sea ocasionada por problemas propios del artefacto / equipo, (incluyendo, sin limitarse a: problemas de instalación, falta de mantenimiento, defecto o exceso en la tensión de alimentación, plagas), u otras fallas no cubiertas por esta garantía, serán facturadas al usuario.

Las solicitudes de servicio serán atendidas dentro del plazo estimado de 10 días.

3- **Duración de los plazos de garantía:** El plazo de garantía se cuenta a partir de la fecha de factura de compra del mismo, siendo exclusivamente de 12 meses. Es requisito para tener derecho a la garantía la exhibición de la factura de compra.

4- **Exclusiones:** Esta garantía no se hará efectiva en caso de que el artefacto / equipo hubiera sido instalado en lugares de difícil acceso, o hubiera sufrido accidentes, alteración, negligencia, mal trato, fallas, daños o roturas por uso inadecuado, exceso o caída de tensión, o que fuera usado con otra corriente que no sea la mencionada en las especificaciones del equipo, o que las identificaciones originales de modelo y número de serie hayan sido alteradas, o cualquier daño sufrido por causa de incendios, inundaciones, estragos, caso fortuito o fuerza mayor, reposición o reparación por personal de Service NO AUTORIZADO.

5- **Aclaraciones:** No constituyen defectos de fabricación ni están amparados por esta garantía ninguno de los siguientes casos, siendo su reposición o reparación exclusivamente por cuenta y orden del usuario: Cuando la documentación que avala la garantía haya sido alterada en alguna forma. Cuando haya daño ocasionado por el transporte en cualquiera de sus formas o entrega. Cuando el artefacto / equipo no esté instalado según lo indica el manual del equipo. Cuando haya sido instalado y conectado a un circuito eléctrico con cableado defectuoso, fusibles inadecuados o tomacorrientes y fichas deterioradas. Cuando se corrobore el ingreso de insectos al equipo o daños producidos por plagas. Cuando no se le haya efectuado el mínimo de mantenimiento exigido en el manual del usuario que se adjunta a la unidad adquirida.

La empresa no asume responsabilidad alguna sobre los daños personales, a la propiedad, a usuarios ni a terceros que pudiera causar la mala instalación, o uso indebido del artefacto / equipo, incluyendo en este ultimo caso la falta de mantenimiento.

Tampoco quedan amparadas por esta garantía las visitas técnicas, trabajos y gastos originados por los reclamos no contemplados en el punto 2- (segundo párrafo) del presente.

6- **El plazo indicado:** comprende e incluye el Art. 473 señalado en Código de Comercio; el mismo no es acumulativo en el caso de reparación o reemplazo de partes.

7- Cualquier cuestión judicial será dirimida por los Tribunales Judiciales Ordinarios del domicilio donde fue realizada la compra del artefacto / equipo.

Equipo adquirido y especificaciones técnicas (a completar por el usuario): _____

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del Equipo se encuentran indicadas en el Manual del Usuario que se acompaña al Equipo adquirido.

Atención de reclamos en garantía y consulta por centros de servicio técnico:

Consultar al 0810-222-7143

Fabrica y Garantiza: Carrier S.R.L. - Carlos Pellegrini 961, Piso 3º (C1009ABS)

Ciudad de Buenos Aires - Argentina

www.midea.com.ar



make yourself at home

Fabrica y garantiza: Carrier S.R.L. / Carlos Pellegrini 961, Piso 3º / (C1009ABS) Buenos Aires / Argentina

Manual Nro. HM-140BAR1-00MU

Edición: Agosto 2022

Debido a la constante innovación tecnológica de Midea, las características de los modelos pueden sufrir cambios sin previo aviso.