

Pastalinda[®]

FRULLATORE

cucina



ISTRUCCIONES DE USO
Licuadora eléctrica | HL-4005AT

www.pastalinda.com.ar

CONTENIDO Manual de instrucciones

Introducción 3

Para qué se utiliza esta licuadora 3

Características técnicas 4

Contenido de la caja 4

Descripción del equipo 5

Eliminación del embalaje 6

Instrucciones de seguridad 6

Como utilizar 9

Atención al usarla por primera vez 10

Notas y consejos útiles 11

Cómo limpiar 12

Almacenamiento 13

Solución de problemas 13

Garantía 14

Servicio técnico 15

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones. Gracias por elegirnos. Para una mejor experiencia de su nueva Frullatore Cucina, lea este manual detenidamente y siga las instrucciones, incluso si cree estar familiarizado con el producto. El manual contiene información sobre seguridad, uso correcto y eliminación. Este producto está diseñado únicamente como se indica en el manual y para los fines indicados. Conserve este manual para cualquier duda o entrégueselo si transfiere el producto a otra persona.

Limitación de responsabilidad

La información técnica y operativa del fabricante, así como las instrucciones del manual de usuario, cumplen con las condiciones y requisitos más recientes establecidos por la UE y el instituto GS-TUV en el momento de la elaboración y finalización de este manual.

Por lo tanto, no se podrán presentar reclamaciones basadas en la información, las ilustraciones, los datos ni las descripciones de este manual.

El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por el incumplimiento de este manual de usuario, un uso distinto al previsto, reparaciones inadecuadas (no realizadas por un tercero designado por nosotros), modificaciones realizadas por nosotros o sin autorización, ni la adición o el uso de piezas no autorizadas.

¿PARA QUÉ SE DEBE UTILIZAR ESTA LICUADORA?

Esta licuadora está diseñada exclusivamente para:

- Mezclar, licuar, remover y hacer puré de alimentos.
- Función de trituración ("triturar hielo"): añadir agua
- Uso doméstico, no profesional ni de hostelería
- Cantidades habituales en un hogar

Esta licuadora no es apta ni debe utilizarse para:

- Uso profesional, comercial o industrial
- Preparación de pasta de frutos secos
- Picar finamente hierbas, cebolla, carne y alimentos duros como, por ejemplo, tallos, semillas grandes, granos grandes y frutos secos
- Procesar materiales no alimentarios
- Para uso en exteriores o en ambientes húmedos
- Procesar líquidos hirviendo o calientes

Utilice siempre solo los accesorios incluidos con este dispositivo. Otras piezas podrían no ser adecuadas o resultar inseguras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: HL-4005AT

Tensión nominal: 220-240V~ 50-60 Hz

Potencia: 800W

Clase de aislación: Clase II

Clase de protección: ☐ (doble aislamiento)

Capacidad del depósito de agua: 1,5 Litros

Dimensiones: 18,2 x 19,7 x 39,6 cm

Peso: 3,3 kg.

Origen: China

Esta máquina está diseñada para un funcionamiento breve (tiempo de funcionamiento continuo). El tiempo de funcionamiento continuo especificado indica el tiempo que puede funcionar continuamente sin dañar el motor. Transcurrido este tiempo, apague la máquina y deje que se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente.

CONTENIDO DE LA CAJA.

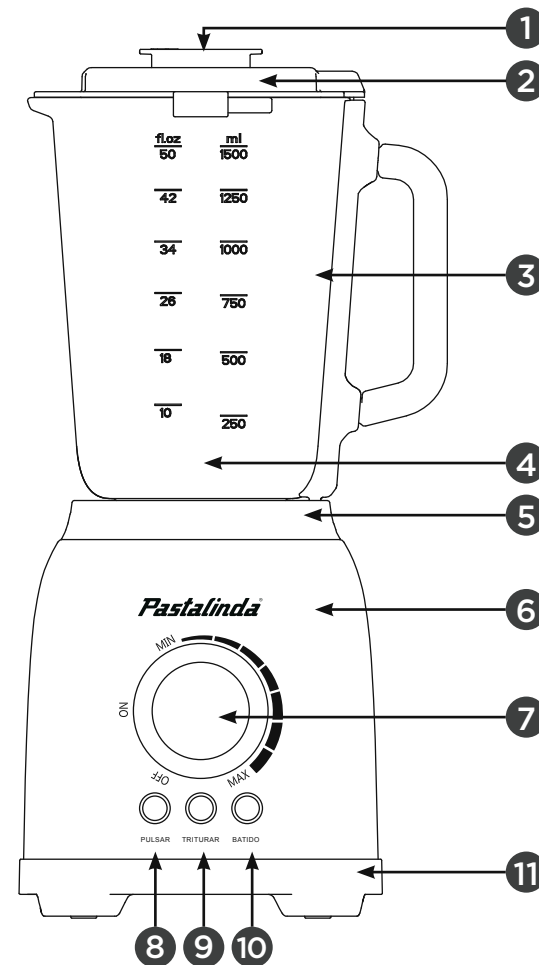
La licuadora que ha adquirido consta de:

- Bloque motor, incluyendo el cable de alimentación y el enchufe.
- Jarra de vidrio con cuchillas.
- Tapa.
- Tapón de llenado.
- Manual de instrucciones.

Retire el aparato y el manual de usuario del embalaje y retire todo el material de embalaje. Compruebe siempre que el embalaje esté completo y que no presente daños visibles. Si el embalaje está incompleto o nota algún daño, envíe o devuelva el aparato a la empresa donde lo compró.

Limpie el aparato antes de usar la batidora por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Tapón de llenado | 6. Cuerpo |
| 2. Tapa | 7. Interruptor |
| 3. Jarra de vidrio | 8. Pulsar |
| 4. Cuchilla de corte (¡cuidado con los bordes afilados!) | 9. Triturador de hielo |
| 5. Conector del cuerpo y la jarra | 10. Batido |
| | 11. Base |

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



Para evitar daños durante el transporte, el aparato está protegido con un embalaje. Los materiales de embalaje que utilizamos no son perjudiciales para el medio ambiente y son reciclables. Al desechar el embalaje correctamente, contribuye a optimizar el ciclo de vida del material y a ahorrar materias primas en todo el mundo. Además, reduce los residuos. Siga la normativa local vigente para la eliminación de este tipo de embalajes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Nunca reemplace usted mismo el cable (dañado). Acuda al servicio técnico oficial (al final del instructivo está el contacto).
- Asegúrese de que el bloque del motor, el enchufe y el cable de alimentación nunca se sumerjan en agua ni en ningún otro líquido.
- Esta licuadora solo debe utilizarse en habitaciones secas; no es apta para exteriores.
- En caso de contacto con agua u otro líquido, el aparato queda inutilizable. Además, no lo coloque junto a ningún objeto que contenga líquido que pueda caerse o derramarse. Podría producirse una descarga eléctrica, lo que podría poner en peligro la vida.
- Nunca coloque el bloque del motor en el lavavajillas.
- El cable de alimentación nunca debe mojarse ni humedecerse. ¡Preste atención a esto! Coloque siempre el cable de forma que no quede atrapado ni dañado.
- Después de usar, desenchufe siempre el aparato para evitar que se encienda accidentalmente.
- Revise el aparato antes de cada uso. No utilice el aparato si presenta daños visibles, especialmente si el bloque del motor o la pieza de mezcla intencional están dañados.
- Desconecte el aparato inmediatamente si escucha ruidos inusuales, detecta olores o si detecta un mal funcionamiento evidente.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o instrucciones.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la licuadora, ya que podría salir expulsado del aparato debido al vapor repentino.

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles durante su uso.

Este aparato está diseñado para su uso en hogares y aplicaciones similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

¡ATENCIÓN!

Nunca introduzca las manos ni utensilios en la jarra de vidrio mientras la licuadora esté en funcionamiento. **Las cuchillas son extremadamente afiladas y pueden causar lesiones graves.**

- No abra la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, supervíselo para poder reaccionar inmediatamente en caso de peligro.
- Cambie los accesorios suministrados solo cuando el aparato no esté en funcionamiento y el cable de alimentación esté desenchufado. Los accesorios y piezas móviles son filosas, pueden causar lesiones.
- Solo permita que los niños mayores de 8 años o las personas con discapacidad física, sensorial o mental utilicen el aparato cuando se les haya explicado su uso correcto y hayan comprendido los posibles peligros.
- Utilice el accesorio mezclador únicamente con el bloque motor suministrado.
- Asegúrese de que la licuadora esté apagada y desenchufada de la red eléctrica antes de desconectar el accesorio mezclador del bloque motor.
- Esta licuadora no es un juguete y nunca debe ponerse a disposición de los niños.
- La limpieza de esta licuadora solo debe ser realizada por adultos o por niños mayores de 8 años bajo la supervisión de un adulto. Mantenga siempre a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados de esta licuadora cuando esté conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de utilizar esta licuadora únicamente sobre una superficie estable, plana y antideslizante, preferiblemente nivelada.
- Nunca active el aparato con un temporizador ni con un sistema de control remoto externo, ya que esto puede causar situaciones peligrosas.
- Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!.
- **Tapa con sistema de seguridad.**

¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE INCENDIO.

- Nunca utilice el aparato cerca de materiales inflamables o altamente inflamables.

UBICACIÓN

Después de limpiar las piezas como se describe en la sección "Limpieza", coloque el aparato de la siguiente manera:

- Que el cable de alimentación pase por el hueco de la parte trasera del bloque motor.
- Que el enchufe esté al alcance de la mano para poder desenchufarlo en caso de peligro.
- Que el aparato se asiente sobre una superficie plana y estable, que no se deslice y que las ventosas de la base no se vuelquen en caso de vibración.
- Que el cable de alimentación tenga suficiente holgura para que no tire del aparato y, por lo tanto, este se vuelque.

ADVERTENCIA

El motor se apaga al retirar el accesorio mezclador del bloque motor o al abrir la tapa. Es posible que no se dé cuenta de que la máquina sigue encendida. El motor podría arrancar inesperadamente al colocar el accesorio mezclador o al volver a colocar la tapa.

Conecte el enchufe de la red después de haber llenado el accesorio mezclador y de que esté completamente cerrado.

Antes de colocar el accesorio mezclador, asegúrese de que el aparato esté apagado o desenchufado.

En condiciones normales de uso, siga siempre la secuencia:

1. Apague el aparato,
2. Desenchufe el aparato,
3. Espere a que el motor se detenga.

Solo entonces retire el accesorio del bloque motor o abra la tapa.

CÓMO UTILIZAR

LICUADO

1. Limpie todas las partes que estarán en contacto con los alimentos.
2. Coloque los ingredientes crudos en la jarra de la licuadora, agregue un poco de agua según su preferencia personal y si es necesario. Siempre entre los límites Min - Máx indicados en la jarra. Luego coloque la tapa de la licuadora y coloque la tapa superior en el orificio de alimentación.
3. Enchufe la Frullatore en el toma de corriente.
4. Gire el dial de control a la velocidad deseada (mín. - máx.) para licuar.
5. Mezcle los ingredientes durante 2 minutos y haga una pausa de al menos 1 minuto.



PULSAR TRITURAR BATIDO

FUNCIÓN PULSAR

1. Mantenga presionado el botón PULSAR o presiónelo varias veces, hasta que la comida llegue a su consistencia deseada. El aparato funciona mientras mantenga pulsado el botón.
2. Active la función de pulso durante aproximadamente 1 minuto y haga una pausa de al menos 1 minuto.

FUNCIÓN TRITURAR

1. Colocar de 0,5 L por vez (2 tazas).
2. Presione el botón TRITURAR, la máquina funcionará de manera intermitente durante 1 minuto para que la comida alcance la consistencia deseada.
3. Puede repetir el punto 1 para agregar mas cantidad.

FUNCIÓN BATIDO

1. Llene la jarra con frutas y/o verduras, así como suficiente líquido.
2. Pulse el botón BATIDO, la máquina seguirá funcionando durante 1 minuto para que la comida alcance la consistencia deseada.

ATENCIÓN AL USARLA POR PRIMERA VEZ

Llenado y configuración del accesorio mezclador

Levante el accesorio mezclador directamente del bloque del motor. Luego, retire la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se afloje (Figura 1) y pueda levantarla. Llene el accesorio mezclador al menos hasta la marca inferior de la escala y como máximo hasta la marca superior. Para obtener mejores resultados, recomendamos las cantidades máximas que se indican a continuación. Luego, vuelva a colocar la tapa en el accesorio mezclador. Cierre la tapa girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (Figura 2). **Oirá un clic.** Asegúrese también de que el pico vertedor del accesorio mezclador esté cerrado. El motor solo arrancará cuando la tapa esté bien cerrada. Empuje el tapón de llenado en la abertura de la tapa hasta el tope. Coloque el accesorio mezclador lleno y cerrado con el mango hacia la derecha en el bloque del motor. Asegúrese de que la flecha del accesorio mezclador apunte hacia la flecha.

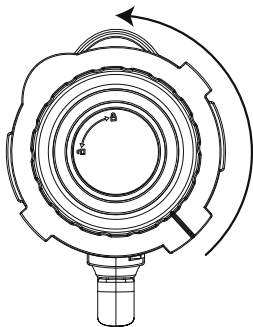


Figura 1

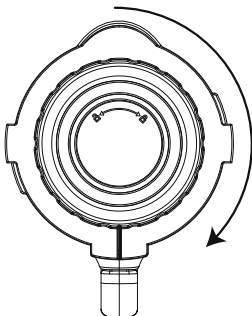


Figura 2

Gire el accesorio mezclador ligeramente hacia adelante y hacia atrás si no queda bien asentado inmediatamente. Solo cuando el accesorio mezclador esté correctamente colocado en el bloque del motor podrá arrancar el motor.

Llenado con la máquina en funcionamiento

- Si desea rellenar mientras la máquina está en funcionamiento, hágalo únicamente a través del tapón de llenado incluido, retirándolo para crear la abertura y rellenar lo que desee. **iNunca abra la tapa!** Sino la máquina se detendrá por su sistema de seguridad.
- Nunca coloque cubiertos ni cucharas de madera en el accesorio mezclador mientras la máquina esté en funcionamiento. Existe un grave riesgo de lesiones si los cubiertos o las cucharas de madera entran en contacto con la cuchilla giratoria.

Para llenar/agregar algo durante el funcionamiento...

1. Retire el tapón de llenado de la parte superior de la tapa.
2. Llene el accesorio mezclador con los ingredientes.
3. Vuelva a colocar el tapón de llenado en la tapa.

NOTA Y CONSEJOS ÚTILES

El aparato no es apto para moler granos de sal de mesa, azúcar refinado o azúcar blando.

- Para obtener los mejores resultados, recomendamos colocar porciones más pequeñas en el accesorio para ingredientes firmes, en lugar de la porción completa de una vez.
- Al hacer puré de frutas o verduras, añada siempre al menos 50 ml de líquido.
- Al mezclar ingredientes líquidos, comience siempre con pequeñas cantidades y añada una nueva cantidad a través del tapón de llenado de la tapa.
- Para estabilizar el aparato, coloque la mano sobre la batidora cerrada durante el uso.
- Para evitar que la cuchilla se atasque, recomendamos usar el botón Pulsar con alimentos viscosos.
- Los datos indicados en la siguiente tabla son valores orientativos y dependen principalmente de la frescura y calidad de los alimentos, así como de su gusto personal.

Menú de cocina	Velocidad	Tiempo
Puré Verduras o frutas cortadas en trozos de aproximadamente 1,5cm. Añadir un poco de líquido si es necesario	Bajo	1,5 - 3 minutos
Sopas, salsas, alimentos para bebés (Por debajo de 60°C)	Bajo	1,5 - 3 minutos
Yogures, licuados, postres	Medio	1,5 - 2 minutos
Cremado de Mayonesa	Medio	3 minutos

CÓMO LIMPIAR

- Limpie solo con el aparato desenchufado.
- Limpie la carcasa exterior únicamente con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Bajo ninguna circunstancia sumerja el bloque del motor en agua ni en otros líquidos. Esto podría causar peligro de muerte por descarga eléctrica y dañar el aparato.
- Nunca abra la carcasa del aparato, ya que podría causar peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES! Manipule la cuchilla de corte con cuidado. ¡Es muy filosa!

Limpieza del accesorio mezclador

- Limpie el accesorio mezclador únicamente con un cepillo de mango largo. Esto evita lesiones con las cuchillas.
- Limpie el tapón de llenado y la tapa con agua jabonosa suave. Para limpiarlos a mano, puede retirar la junta de goma. Asegúrese siempre de que la junta de goma esté bien cerrada antes de volver a usar la tapa. (Figura 3)

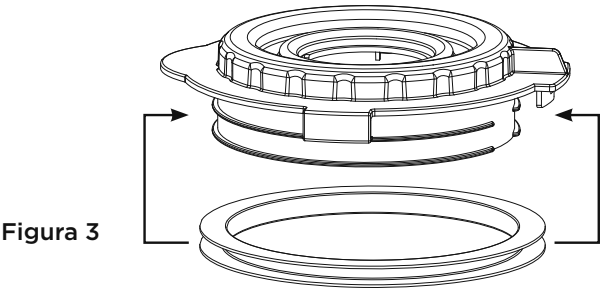


Figura 3

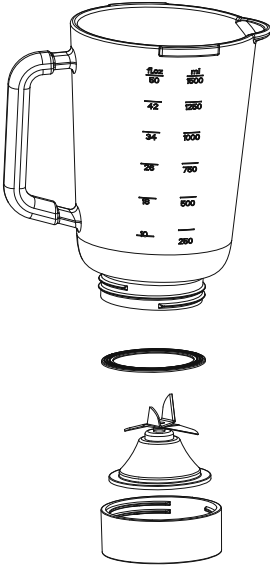
- El accesorio mezclador es apto para lavavajillas. Sin embargo, recomendamos limpiar la parte superior y la tapa con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. Puede llenar el interior con 750 ml de agua tibia y un poco de agua jabonosa. Cierre la tapa y déjela en remojo un rato. A continuación, coloque toda la sección del accesorio

mezclador en el motor, encienda la máquina y pulse el botón varias veces. A medida que la cuchilla se mueve a máxima velocidad por el agua, se enjuagará. A continuación, apague la máquina, desenchúfela y retire el accesorio mezclador del motor. Vierte el agua y enjuágala varias veces.

- Si no se elimina toda la suciedad, puedes desenroscar la parte inferior del accesorio mezclador con la cuchilla y retirarla del vaso. De esta forma, podrás limpiar las cuchillas con mucho cuidado.

ALMACENAMIENTO

- Al guardar la licuadora, enrolle el cable de alimentación cuidadosamente alrededor del carrete en la parte inferior de la máquina para evitar que se doble.
- Guarde la licuadora en un lugar fresco y seco.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato no funciona	El enchufe no está en la toma.	Conéctelo al enchufe.
	El aparato está defectuoso.	Contacte al service oficial.
	La tapa no está colocada correctamente.	Gire la tapa en sentido horario hasta que haga tope y se escuche clic.

GARANTÍA

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina.

- 1- **Garantía:** Garantizamos al comprador o usuario que este artefacto fabricado y/o importado y comercializado por Pastalinda S.A., 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 Servicio técnico oficial, o a nuestra opción de 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 el cliente deberá comunicarse al teléfono indicado en la presente y/o dirigirse a nuestro Centro de Reparaciones ubicado en la calle Honduras 5202, CABA, Buenos Aires.
- 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 24 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 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 personas NO AUTORIZADAS.
- 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 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 toma corrientes 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 último 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.

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

Escriba a service@pastalinda.com.ar | WhatsApp +549 11 3653 5097
Centro de reparaciones: Honduras 5202 - CABA (C1414BMV)
Buenos Aires - Argentina.
Diseñado en Argentina - Fabricado en China .
Importa y distribuye Pastalinda S.A. Honduras 5202, CABA, Buenos Aires, Argentina.
www.pastalinda.com.ar | email: info@pastalinda.com.ar | Teléfono +54 11-4849-5922.

	ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local. PELIGRO: La reparación de artefactos eléctricos solo puede estar a cargo de especialistas autorizados, ya que las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar daños. En caso de necesitar una reparación, comuníquese con su vendedor minorista o con el fabricante.
---	---

Pastalinda[®]

en casa es mejor



Descubrí la línea completa de productos **Pastalinda**



/pastalinda



@pastalinda



pastalinda



Escaneá el QR con tu celular
para acceder a recetas
y video tutoriales.

www.pastalinda.com.ar