



ES ■ Procesador de alimentos

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA SU POSTERIOR USO.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales o carentes de experiencia, siempre y cuando se las supervise adecuadamente o se las instruya acerca del uso seguro del producto y comprendan los posibles peligros.
- Los niños no deben usar este aparato ni jugar con él. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Antes de conectar este aparato a una toma de corriente, compruebe que la tensión nominal que aparece en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión eléctrica de la toma de corriente.
- Nunca utilice accesorios que no hayan sido suministrados con este aparato o recomendados explícitamente por el fabricante de este aparato.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales, en un entorno industrial, al aire libre o para fines distintos de aquellos para los que está destinado.
- Coloque el aparato siempre sobre una superficie plana, seca y estable. No lo coloque sobre una encimera eléctrica o de gas, ni tampoco cerca de llamas abiertas o de otros aparatos que generen calor.
- No intente utilizar nunca varios accesorios al mismo tiempo.
- Antes de poner el aparato en marcha, se debe comprobar que esté montado correctamente y que el cabezal multifunción esté inclinado hacia abajo, en posición horizontal. Por razones de seguridad, este aparato está equipado con un mecanismo que evita que el motor se ponga en marcha cuando el cabezal multifunción está inclinado hacia fuera.
- En caso de que el cabezal multifunción se incline hacia fuera durante el funcionamiento, el aparato se detendrá automáticamente.
- No toque las piezas giratorias del aparato y asegúrese de mantenerlo alejado de objetos extraños como ropa, pelo, etc. Podrían producirse lesiones o el aparato podría resultar dañado.
- En el caso de que algún objeto, como por ejemplo una cuchara, caiga en el recipiente durante el funcionamiento, ponga inmediatamente la rueda de control de la velocidad en la posición 0 (apagado) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que las piezas giratorias se detengan y entonces retire el objeto.
- Si los ingredientes se adhieren al accesorio o a los lados del recipiente, apague el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y espere hasta que las piezas giratorias se detengan. Use una espátula de silicona para limpiar el accesorio y el interior del recipiente. Después de esto, puede volver a utilizar el aparato.

- Asegúrese de que no entre pelo, ropa u otros objetos en el interior del tubo de alimentación de la picadora de carne mientras esté en funcionamiento. En el tubo de alimentación solo se deben colocar los ingredientes que se van a procesar.
- No use nunca los dedos o algún objeto para empujar los ingredientes a través del tubo de alimentación de la picadora de carne. Utilice para ello el accesorio para empujar que se incluye.

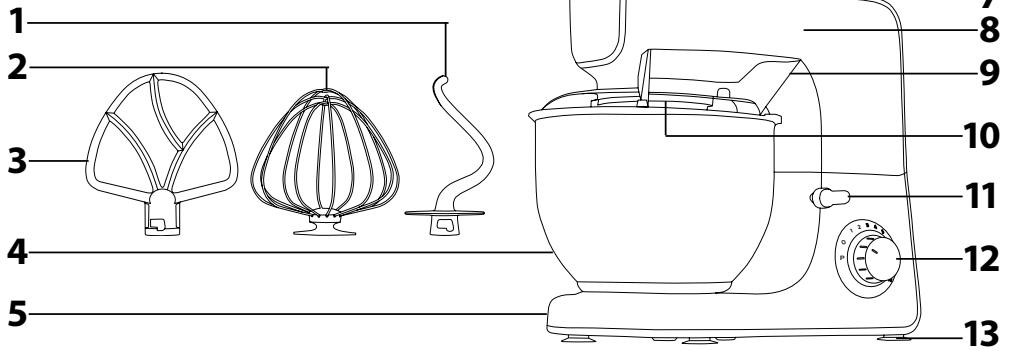
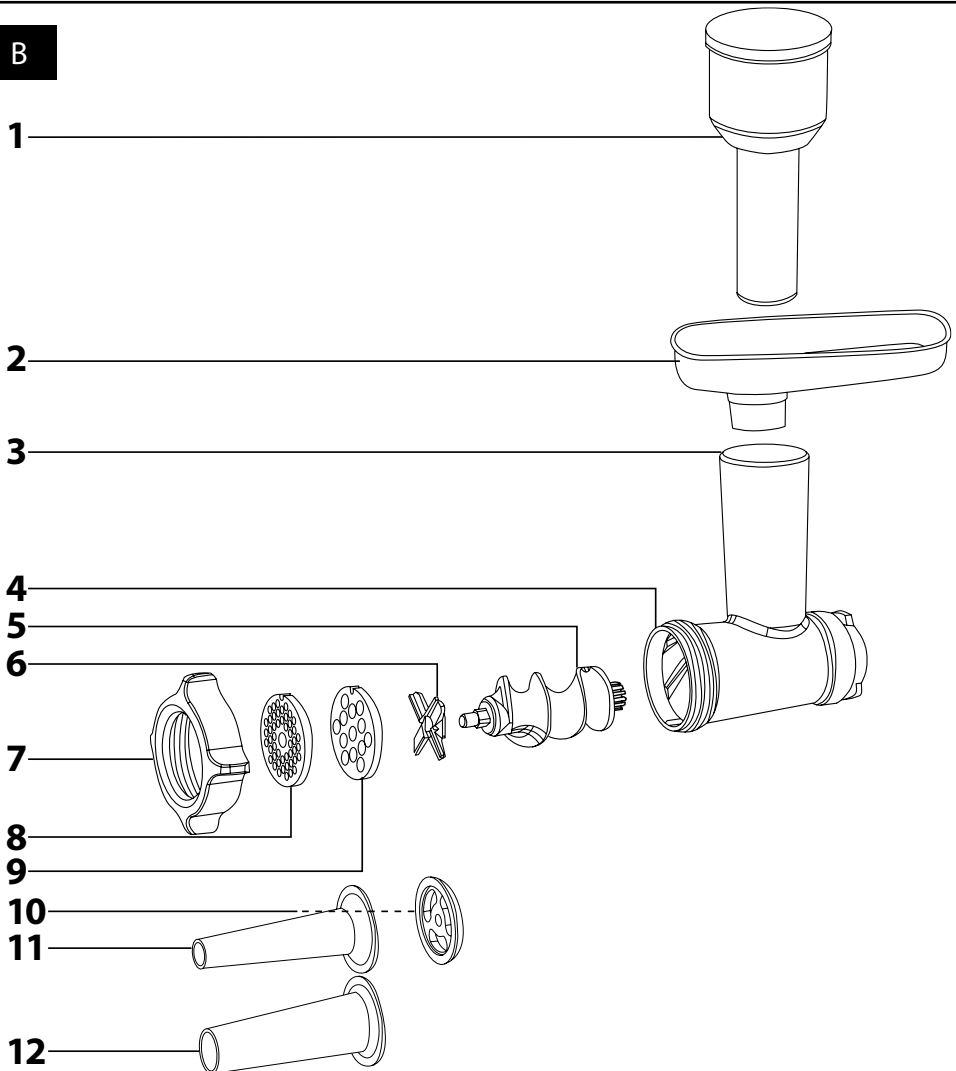


Advertencia:

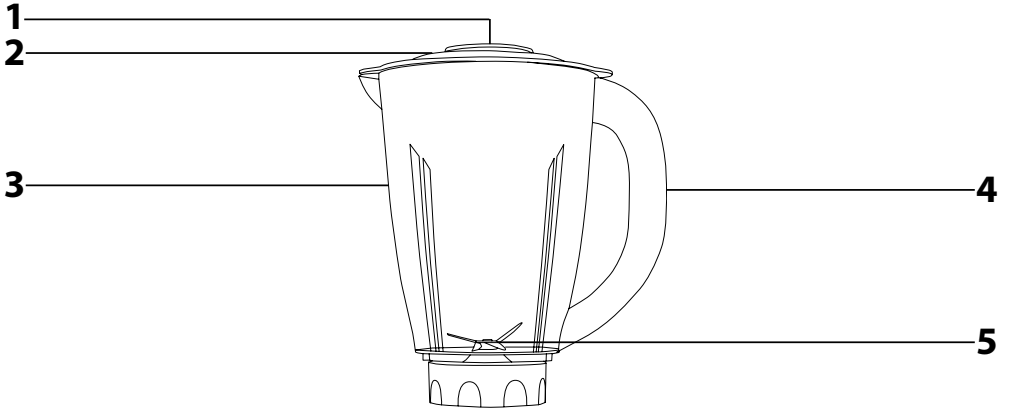
Un uso inadecuado puede ocasionar lesiones.

- Para evitar lesiones causadas por los bordes afilados, tenga especial cuidado al manipular la cuchilla de triturado de la picadora de carne y el conjunto de la cuchilla de la batidora. También se debe prestar atención al vaciar el vaso de la batidora, al retirar la cuchilla de triturado de la cámara y durante la limpieza del aparato.
- No intente triturar huesos, carne congelada u otros ingredientes duros.
- En el vaso de la batidora se pueden procesar líquidos calientes hasta una temperatura de 80 °C. Tenga especial cuidado al manipular líquidos calientes. El vapor caliente o las salpicaduras de líquidos y alimentos calientes pueden provocar quemaduras. No ponga nunca en marcha la batidora sin que la tapa esté colocada correctamente. No quite la tapa interior cuando se estén procesando líquidos calientes. No toque las superficies calientes. Utilice el asa para transportar el vaso de la batidora cuando esté caliente.
- El tiempo máximo de funcionamiento continuo es de 10 minutos. En el modo de amasado no se debe exceder un tiempo máximo de funcionamiento de 5 minutos, y de 3 minutos cuando se utilice la batidora. Antes volver a poner en marcha el aparato, deje que se enfríe durante al menos 30 minutos.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si no lo va a usar o si lo va a dejar sin supervisión. Haga lo mismo antes de montar, desmontar limpiar o mover el aparato. Antes de desmontar el aparato y sustituir los accesorios o las piezas accesibles que se mueven durante el uso, espere hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido.
- Límpielo siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- No lave nunca el aparato con agua corriente ni lo sumerja en agua u otro líquido.
- No encienda el aparato cuando esté vacío. Si el aparato no se utiliza correctamente, su vida útil podría verse afectada.
- Asegúrese de que los contactos del enchufe no entren en contacto con agua ni humedad. No coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue fuera del borde de la mesa y de que no esté en contacto con superficies calientes.

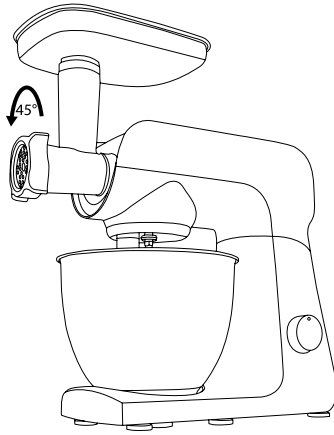
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente tirando del enchufe del cable de alimentación, nunca del propio cable. De lo contrario, podrían producirse daños en el cable de alimentación o en la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe encargarse su sustitución a un centro de servicio técnico profesional. Se prohíbe el uso del aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Para evitar que se produzca una descarga eléctrica y alguien resulte herido, no se debe intentar reparar ni realizar ajustes en el aparato por cuenta propia. Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para realizar todas las reparaciones o ajustes. Si se altera el aparato, se corre el riesgo de perder los derechos legales derivados de la garantía por calidad o rendimiento insatisfactorios.

A**B**

C



D



- Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente el manual de uso, aunque previamente ya se haya familiarizado con el funcionamiento de otros de aparatos similares. Utilice el aparato solamente de la forma descrita en este manual de uso. Conserve este manual de uso en un lugar seguro, donde pueda recuperarse fácilmente para utilizarlo de nuevo en el futuro.
- Le recomendamos que conserve la caja de cartón, los materiales de embalaje, el recibo de compra, la declaración de responsabilidad del vendedor y la tarjeta de garantía originales durante, al menos, la duración de la responsabilidad legal por calidad o rendimiento insatisfactorios. Si lo va a transportar, le recomendamos que guarde el aparato en la caja original del fabricante.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

A1 Gancho de amasar	A10 Eje para instalar los accesorios
A2 Batidor de varillas	A1- A3
A3 Batidor plano	A11 Desbloqueo del cabezal multifunción
A4 Recipiente de acero inoxidable de 5,5 litros	A12 Rueda de control de la velocidad permite seleccionar los niveles de velocidad del 1 al 10, activar el modo de impulsos y apagar el aparato.
A5 Unidad base	A13 Ventosas proporcionan estabilidad al aparato durante el funcionamiento.
A6 Cubierta desmontable del eje de unión delantero de la picadora de carne	
A7 Cubierta desmontable del eje de unión superior de la batidora	
A8 Cabezal multifunción inclinable	
A9 Cubierta del recipiente con un orificio para añadir los ingredientes	

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS PARA PICAR CARNE

B1 Empujador	B8 Placa de triturado fino
B2 Tolla	B9 Placa de triturado grueso
B3 Tubo de alimentación	B10 Separador
B4 Cámara de triturado	B11 Accesorio para embutir salchichas delgadas
B5 Eje sinfín	B12 Accesorio para embutir salchichas gruesas
B6 Cuchilla de triturado	
B7 Aro roscado	

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS PARA LA BATIDORA

C1 Tapa interior del vaso de la batidora	C4 Asa
C2 Tapa exterior del vaso de la batidora con una abertura para añadir ingredientes	C5 Cuchillas forman parte integrante del vaso de la batidora.
C3 Vaso de cristal de la batidora con una capacidad de 1,5 l	

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato y los accesorios del embalaje.
2. Lave completamente todas las piezas que van a entrar en contacto con alimentos. Utilice agua caliente y un detergente de cocina neutro. Después, aclárelas con agua corriente limpia y séquelas bien con un paño suave o deje que se sequen solas. Después de lavar y secar, se recomienda aplicar una capa de aceite de cocina a la cuchilla de triturado **B6** y a las placas de triturado **B8** y **B9**.
3. No sumerja nunca el procesador de alimentos ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.



Atención:

Las piezas metálicas de la picadora de carne y de los accesorios **A1-A3** no son aptas para lavarse en un lavavajillas. Las demás piezas móviles se pueden lavar en el lavavajillas.

BATIR Y AMASAR

SELECCIÓN DEL TIPO DE ACCESORIO

Tipo de accesorio	Uso previsto
Batidor plano A3	Se utiliza para preparar masas ligeras o de densidad media sin levadura, para preparar salsas, cremas, rellenos, etc. No lo utilice para realizar masas pesadas.
Batidor de varillas A2	Se utiliza para batir huevos completos o claras, montar nata, cremas espumosas, etc. No lo utilice para batir o amasar.
Gancho de amasar A1	Se utiliza para amasar masas de varios tipos, incluidas las masas muy densas y pesadas como las de pan, pizza, pastelería fresca, etc.

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Antes de montar o desmontar el procesador de alimentos, compruebe que está apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.

1. Colocación del recipiente

- 1.1 Coloque el procesador de alimentos sobre una superficie plana y seca, como por ejemplo una encimera de cocina.
- 1.2 Utilice el cierre **A11** para desbloquear el cabezal multifunción **A8** e inclínelo completamente hacia afuera. El bloqueo del cabezal multifunción **A8** en la posición de apertura se indica cuando el cierre **A11** regresa a la posición por defecto.
- 1.3 Coloque el recipiente de acero inoxidable **A4** en la unidad base **A5** y fíjelo girándolo hacia la derecha. Cuando el recipiente **A4** está colocado correctamente, no se puede extraer de la unidad base **A5**.

2. Instalación de los accesorios y la cubierta

- 2.1 Cuando coloque los accesorios, el cabezal multifunción **A8** debe estar bloqueado en la posición de apertura; véase el punto 1.2 en el apartado anterior. Coloque uno de los accesorios en el eje que hay en la parte inferior del cabezal multifunción **A8**, de forma que el eje entre en el orificio del accesorio. Presione el accesorio contra el cabezal multifunción **A8** y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición. Empuje el accesorio hacia abajo ligeramente con una mano para comprobar que esté colocado de forma correcta.
- 2.2 Coloque los ingredientes que quiera procesar en el recipiente **A4**. Desbloquee el cierre **A11** e incline el cabezal multifunción **A8** hasta la posición horizontal. Cuando haya inclinado hacia abajo el cabezal multifunción **A8**, desbloquee el cierre **A11**. El bloqueo del cabezal multifunción **A8** en la posición de trabajo inclinada se indica cuando el cierre **A11** vuelve a la posición por defecto. Esto va acompañado de un chasquido.
- 2.3 Coloque la cubierta **A9** en el recipiente **A4**.

3. Desmontaje

- 3.1 Extraiga la cubierta **A9**. Desbloquee el cierre **A11** e incline el cabezal multifunción **A8** completamente hacia fuera. Cuando el cabezal multifunción **A8** esté inclinado hacia fuera, desbloquee el cierre **A11**. El bloqueo del cabezal multifunción **A8** en la posición de apertura se indica cuando el cierre **A11** regresa a la posición por defecto, lo cual va acompañado de un chasquido.
- 3.2 Presione el accesorio suavemente contra el cabezal multifunción **A8**. A continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte del eje y luego extraígallo. Gire el recipiente **A4** en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírelo de la unidad base **A5**. Vuelva a colocar el brazo **A8** en la posición horizontal.

CÓMO UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Seleccione el accesorio adecuado en función del uso previsto y monte el aparato siguiendo las instrucciones del apartado «Montaje y desmontaje del procesador de alimentos». Coloque los ingredientes en el recipiente **A4** y luego incline el cabezal multifunción **A8** hasta la posición horizontal.



Atención:

No es posible procesar más de 2,2 litros de masa ligera o 0,8 litros de masa densa y pesada en una sola tanda. No se pueden batir más de 12 claras de huevo en una vez.

De la misma manera, si se coloca una cantidad insuficiente de ingredientes en el recipiente **A4** (menos de 0,3 litros de masa), no se procesarán correctamente.

2. Compruebe que la rueda de control de la velocidad **A12** esté colocada en la posición 0 (apagado) y que el cabezal multifunción **A8** esté inclinado hacia abajo, en posición horizontal. La cubierta **A7** debe estar montada correctamente en el cabezal multifunción **A8**. De lo contrario, el procesador de alimentos no se podrá poner en marcha. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
3. Ajuste la velocidad requerida con la rueda de control de la velocidad **A12**. Gire gradualmente la rueda de control de la velocidad **A12** en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad, o en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducirla. Seleccione una velocidad baja para remover los ingredientes al principio y después ajústela según sea necesario. El dispositivo de regulación electrónica de la velocidad garantiza el mantenimiento de la velocidad ajustada con distintas cargas. Durante el funcionamiento se pueden añadir ingredientes al recipiente **A4** a través de la abertura de la cubierta **A9**.
4. El modo de impulsos se utiliza para aplicar la velocidad máxima durante un tiempo corto. Para activar el modo de impulsos gire la rueda de control de la velocidad **A12** a la posición «P» y manténgala en esta posición para que el funcionamiento sea continuo. Cuando la suelte, la rueda de control de la velocidad **A12** volverá automáticamente a la posición 0 (apagado).
5. Si fuera necesario limpiar ingredientes del interior del recipiente de mezclado **A4** y del accesorio, primero apague el procesador de alimentos seleccionando la posición 0 (apagado) con la rueda de control de la velocidad **A12** y después desconéctelo de la toma de corriente. Espere hasta que las piezas giratorias se detengan y, solo entonces, limpie los ingredientes con una espátula.
6. Cuando haya terminado de usar el aparato, ponga la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición 0 (apagado) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
7. Espere hasta que las piezas giratorias se detengan y desmonte el procesador de alimentos siguiendo las instrucciones de la sección «Montaje y desmontaje del procesador de alimentos». Utilice una espátula de plástico blanda para vaciar el contenido del recipiente **A4**.
8. Limpie el procesador de alimentos después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Tipo de accesorio	Ingredientes	Carga máxima	Tiempo de procesamiento	Selección de velocidad
Batidor de varillas A2	Claras de huevo	12 unidades	4 min	8-10
Batidor de varillas A2	Nata montada	1 l	6-8 min	8-10
Batidor plano A3	Masa para tarta	2,2 l	6 min	3-6
Gancho de amasar A1	Masa para pan	0,8 l	4-5 min	1-2



Nota:

Los tiempos indicados anteriormente son solo una referencia. Antes de montar claras de huevo, compruebe que el recipiente **A4** y el batidor de varillas **A2** estén limpios y secos. Incluso una pequeña cantidad de grasa podría dar lugar a que las claras de huevo no obtuvieran la consistencia deseada. Para montar nata, debe dejarse enfriar a una temperatura de 6 °C antes de batirla. Antes de procesarlos, deje que los alimentos utilizados para elaborar los distintos tipos de masas y mezclas reposen a temperatura ambiente.

PICAR CARNE Y ELABORAR SALCHICHAS

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA PICADORA DE CARNE

1. Inserte el eje sinfin **B5** en la cámara de triturado **B4** con la rueda dentada por delante.
 2. Coloque la cuchilla de triturado **B6** en el eje **B5** (con las hojas mirando hacia fuera de la cámara) y fije a este la placa de triturado fina **B8** o la gruesa **B9**, dependiendo del nivel de trituración deseado. Asegúrese de que la muesca de la cámara de triturado **B4** encaje en la ranura de la placa de triturado.
- Atención:**
Cuando coloque la cuchilla **B6**, tenga cuidado de no hacerse daño con el borde afilado.
3. Coloque el aro roscado **B7** sobre la cámara de triturado **B4** y apriételo bien enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj.
 4. Compruebe que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado de la toma de corriente. El brazo **A8** debe estar inclinado hacia abajo en posición horizontal y los accesorios **A1**, **A2** y **A3** deben estar desmontados. La cubierta **A7** debe estar montada correctamente en el cabezal multifunción. De lo contrario, el aparato no se podrá poner en marcha. Retire la cubierta **A6** del cabezal multifunción. Coloque la picadora de carne montada en un ángulo de aproximadamente 45° sobre el eje de unión, de forma que el tubo de alimentación **B3** esté inclinado hacia la derecha con un ángulo aproximado de 45° respecto al eje vertical y fije el accesorio en la posición vertical girándolo al máximo en sentido contrario a las agujas del reloj (Figura D). Coloque la tolva **B2** sobre el tubo de alimentación **B3**. La picadora de carne ya está montada y lista para utilizarse.
 5. Para desmontar, proceda en orden inverso.

USO DE LA PICADORA DE CARNE

1. En primer lugar, prepare la carne para triturlarla tal como se explica a continuación. Quite todos los huesos, tendones y cartilagos, y corte la carne en trozos de 2 x 2 x 6 cm para que pasen fácilmente por el tubo de alimentación **B3**.



Atención:

No intente picar carne congelada. Deje que se descongele antes de picarla.

2. Asegúrese de que la picadora de carne esté montada correctamente y de que la rueda de control de la velocidad **A12** esté en la posición 0 (apagado).
3. Coloque el recipiente de acero inoxidable **A4** u otro recipiente adecuado debajo de la picadora de carne. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Seleccione la velocidad que desee con la rueda de control de la velocidad **A12**. Se recomienda seleccionar inicialmente la velocidad 5 y luego aumentarla según sea necesario. Poco a poco, introduzca trozos de carne en el tubo de alimentación **B3** y empujélos con el empujador **B1**. Tenga cuidado de no obstruir el tubo de alimentación **B3** con una cantidad excesiva de carne. No pique más de 5 kg de carne de una vez. El tiempo de procesamiento es de solo unos minutos.



Atención:

No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la carne por el tubo de alimentación **B3**. Utilice siempre el empujador **B1** diseñado para este fin.

5. La carne picada caerá en el recipiente colocado. La carne que queda en la cámara de triturado **B4** se puede quitar triturando una rebanada de pan o un panecillo.
6. Para apagar el aparato, coloque la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición 0 (apagado).
7. Limpie la picadora de carne después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

1. Proceda de la misma manera que para montar la picadora de carne. La única diferencia es que, en lugar de la cuchilla de triturado **B6** y la placa de triturado **B8** o **B9**, solo se utilizan las piezas **B10** y **B11** o **B12**.
2. Coloque el separador **B10** en el eje sinfin **B5** de forma que la muesca de la cámara de triturado **B4** encaje en la ranura del separador **B10**. Coloque el accesorio para embutir salchichas **B11** o **B12** en el separador **B10** y termine de montar el embutidor de salchichas enroscando el aro roscado **B7** sobre la cámara de triturado **B4** e instalando la tolva **B2** en el tubo de alimentación **B3**.
3. Instale el accesorio en el procesador de alimentos tal como se explica en el punto 4 de la sección «Montaje y desmontaje de la picadora de carne».
4. Para desmontar, proceda en orden inverso.

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR DE SALCHICHAS

1. Compruebe que el aparato esté montado correctamente y que la rueda de control de la velocidad **A12** esté en la posición 0 (apagado). Inserte el enchufe en una toma de corriente.
2. Prepare la envoltura para salchichas que se va a rellenar con la carne picada y deje que se empape en agua tibia durante unos 10 minutos. Coloque la mezcla de carne picada en la tolva **B2**. Saque la envoltura para salchichas del agua y cierre con un pincho o haga un nudo en un extremo y deslice el otro extremo sobre el accesorio para embutir salchichas **B11** o **B12** como si fuera un calcetín.
3. Seleccione la velocidad que desee con la rueda de control de la velocidad **A12**. Se recomienda seleccionar inicialmente la velocidad más baja y luego aumentarla según sea necesario. Sujete la envoltura para salchichas en el accesorio **B11** o **B12** con una mano y utilice la otra para empujar la mezcla de carne picada con el empujador **B1**, introduciéndola en el tubo de alimentación **B3**. Si la envoltura para salchichas se pega al accesorio **B11** o **B12**, debe humedecerse de nuevo con agua.



Atención:

No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la carne picada por el tubo de alimentación **B3**. Utilice siempre el empujador **B1** diseñado para este fin.

4. Para apagar el aparato, coloque la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición 0 (apagado).
5. Limpie las piezas del accesorio después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

BATIR

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA BATIDORA

1. Coloque la tapa exterior **C2** en el vaso de la batidora **C3**, de forma que las flechas de la tapa **C2** y el asa **C4** estén alineadas. Presione firmemente la tapa **C2** hacia abajo por todo el perímetro, asegurándose de que se acople correctamente al borde del vaso de la batidora **C3**. Coloque la tapa interior **C1** en la abertura de la tapa **C2**, de forma que las pestañas del perímetro de la tapa **C1** penetren en las ranuras de la tapa **C2**. Gire la tapa **C1** en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
2. Compruebe que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado de la toma de corriente. El cabezal multifunción **A8** debe estar inclinado hacia abajo en posición horizontal y los accesorios de batido o amasado deben estar desmontados. Retire la cubierta de la parte superior del eje de unión **A7** del cabezal multifunción **A8** y coloque el vaso de la batidora montado en el eje de unión de forma que la flecha del vaso de la batidora **C3** esté alineada con el símbolo del candado del cabezal multifunción **A8**. Gire el vaso de la batidora **C3** al máximo en dirección al símbolo del candado cerrado. De esta forma, la batidora montada quedará acoplada correctamente al cabezal multifunción **A8**. El procesador de alimentos está equipado con un mecanismo de seguridad que evita que la batidora pueda ponerse en marcha si no está instalada correctamente.
3. Para desmontar, proceda en orden inverso.

USO DE LA BATIDORA

1. La batidora está diseñada para preparar comidas y bebidas como batidos, cremas, salsas, preparados para untar, alimentos frescos para bebés, etc. No ha sido diseñada para preparar zumos de frutas o verduras, puré de patatas, masas con levadura o montar claras de huevo.
2. Coloque los ingredientes preparados en el vaso de la batidora **C3** y monte la batidora tal como se explica en el capítulo «Montaje y desmontaje de la batidora».



Nota:

La capacidad máxima del vaso de la batidora **C3** es de 1,5 litros. No lo llene por encima de la marca de máximo. Cuando procese líquidos calientes o líquidos que aumenten su volumen durante el proceso de batido, le recomendamos que no llene el vaso de la batidora **C3** por encima de 2/3 de su capacidad máxima.

3. Asegúrese de que el procesador de alimentos esté montado correctamente y de que la rueda de control de la velocidad **A12** esté en la posición 0 (apagado). Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
4. Ajuste la velocidad requerida con la rueda de control de la velocidad **A12**. Le recomendamos que seleccione primero una velocidad baja para facilitar que los ingredientes se mezclen. Después de esto, puede aumentar la velocidad. Sujete siempre la tapa desde arriba con la mano mientras se batan los alimentos.

El modo de impulsos es apropiado para mezclar alimentos a gran velocidad. Para activar el modo de impulsos, gire la rueda de control de la velocidad **A12** hasta la posición «P» y manténgala en esta posición durante unos instantes. Cuando la suelte, la rueda de control de la velocidad **A12** volverá automáticamente a la posición 0 (apagado).



Atención:

La batidora no debe utilizarse de forma continuada durante más de 3 minutos como máximo. No deje el aparato en funcionamiento de forma continua durante más tiempo del indicado anteriormente. Pasado este tiempo, déjelo enfriar durante 30 minutos.

- Mientras está batiendo, puede añadir alimentos o líquidos al vaso de la batidora **C3** a través del orificio de la tapa **C2**, después de retirar la tapa interior **C1**. No abra nunca la tapa exterior **C2** durante el funcionamiento. La tapa interior **C1** debe permanecer cerrada al procesar líquidos calientes.
- Si los alimentos se quedan pegados a las cuchillas **C5** o a las paredes del vaso de la batidora **C3**, apague el aparato girando la rueda de control de la velocidad **A12** a la posición 0 (apagado) y desconéctelo de la toma de corriente. Asegúrese de que las cuchillas **C5** hayan dejado de girar. Retire cuidadosamente el vaso de la batidora del cabezal multifunción **A8**. Retire la tapa y utilice una espátula de plástico para limpiar las cuchillas **C5** y las paredes del vaso de la batidora **C3**. Coloque de nuevo la tapa y vuelva a acoplar la batidora al cabezal multifunción **A8**. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente y siga mezclando.
- Cuando haya terminado de usar el aparato, ponga la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición 0 (apagado) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Compruebe que las cuchillas **C5** hayan dejado de girar y retire el vaso de la batidora del cabezal multifunción **A8**. Use una espátula de plástico blanda para retirar los alimentos del vaso de la batidora **C3**.
- Limpie cada una de las piezas después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

CONSEJOS Y TRUCOS PARA USAR LA BATIDORA

- Primero corte los alimentos que tengan una consistencia firme, como la fruta y la verdura, en trozos pequeños de unos 3 cm y después bátilos.
- Primero, bata una pequeña cantidad de ingredientes y vaya añadiéndolos de forma gradual por la abertura de la tapa **C2** mientras continúa batiendo. De esta forma conseguirá mejores resultados que si añade todos los ingredientes a la vez al vaso de la batidora **C4**.
- Si necesita mezclar alimentos de consistencia sólida junto con líquidos, le recomendamos que primero mezcle los alimentos sólidos y una parte de los líquidos. Después, añada de forma gradual el resto de los líquidos a través del agujero de la tapa **C2** sin dejar de batir.
- Para mezclar líquidos muy espesos, le recomendamos que utilice el modo de impulsos para evitar que las cuchillas **C5** se atasquen con demasiada frecuencia. Ponga en marcha la batidora repetidamente en intervalos cortos.
- Los cubitos de hielo deben procesarse inmediatamente después de sacarlos del congelador. Si el hielo empieza a derretirse, los cubitos se pegarán entre sí y no se podrán triturar.

GUÍA RÁPIDA PARA PROCESAR INGREDIENTES

Ingredientes	Selección de velocidad	Tiempo de batido recomendado
Fruta y verdura cortada en trozos pequeños	5–7	30 s
Comida para bebés	5–7	40 s
Preparados para untar, aderezos y adobos	4–6	30 s
Batidos y cócteles	6–10	40 s
Sopas	6–10	30 s
Cubitos de hielo	P (modo de impulsos)	



Nota:

Los tiempos de procesamiento indicados arriba para los distintos alimentos son solo de referencia. El tiempo de batido real depende del tamaño de los ingredientes, de la cantidad y de la consistencia final requerida.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el procesador de alimentos, apáguelo siempre colocando la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición 0 (apagado) y desconéctelo de la toma de corriente.
- Desmonte el procesador de alimentos en piezas individuales. Espere siempre hasta que las piezas giratorias se detengan completamente antes de desmontarlo.
- Lave completamente las piezas desmontables después de cada uso con agua caliente y un detergente lavavajillas neutro. A continuación, aclárelas bajo agua corriente limpia y séquelas meticulosamente con un trapo de limpieza fino. Después de lavar y secar, se recomienda aplicar una capa de aceite de cocina a la cuchilla de triturado **B6** y a las placas de triturado **B8** y **B9**.
- Si ha montado claras de huevo, aclare primero el recipiente **A4** y el batidor **A2** con agua fría. Si se utiliza agua caliente, la clara de huevo se endurecerá y será más difícil eliminar los restos.



Atención:

Tenga mucho cuidado de no hacerse daño cuando limpie la cuchilla de triturado **B6** y las cuchillas **C5**.

- Las piezas metálicas de la picadora de carne y de los accesorios **A1–A3** no son aptas para lavarse en un lavavajillas. Las demás piezas móviles se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para limpiar la unidad base **A5** y el cabezal multifunción **A8**, utilice un paño ligeramente humedecido con una solución de detergente suave. A continuación, aclárelo todo bien con un paño húmedo y luego séquelo.
- No sumerja nunca el procesador de alimentos ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. No utilice disolventes ni productos de limpieza abrasivos para la limpieza. De lo contrario, la superficie se podría estropear.

ALMACENAMIENTO

- Cuando no utilice el procesador de alimentos, guárdelo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Cuando guarde el aparato, compruebe que el cabezal multifunción **A8** esté inclinado en la posición horizontal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Intervalo de tensión nominal.....	220–240 V
Frecuencia nominal	50/60 Hz
Potencia de entrada nominal	1000 W
Clase de protección frente a descargas eléctricas.....	II
Nivel de ruido	85 dB(A)

El nivel declarado de emisión de ruido del aparato es de 85 dB(A), lo que representa el nivel A de energía acústica respecto de una energía acústica de referencia de 1 pW.

Explicación de la terminología técnica

Clase de seguridad para protección frente a descargas eléctricas:

La Clase II de protección frente a descargas eléctricas se obtiene por un aislamiento doble o de alta resistencia.

No reservamos el derecho a realizar cambios en el texto y los parámetros técnicos.

INSTRUCCIONES E INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE USADOS

Elimine el material de embalaje usado en un emplazamiento de su municipio designado para el depósito de residuos.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS



Este símbolo que aparece en productos o documentos originales significa que los productos eléctricos o electrónicos usados no se deben depositar junto con los residuos municipales. Para una eliminación, regeneración y reciclaje correctos, deposite estos aparatos en puntos de recolección determinados. Alternativamente, en algunos estados de la Unión Europea u otros países europeos, puede devolver sus aparatos a minoristas locales si adquiere un aparato nuevo equivalente.

La correcta eliminación de este producto ayuda a ahorrar valiosos recursos naturales y evita los posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían resultar de una incorrecta eliminación de los residuos. Diríjase a las autoridades locales o los lugares de recogida para obtener más detalles.

De acuerdo con la normativa nacional, se podrán imponer sanciones por la eliminación incorrecta de este tipo de residuos.

Para entidades empresariales de los estados de la Unión Europea

Si desea eliminar aparatos eléctricos o electrónicos, pida a su minorista o proveedor la información necesaria.

Eliminación en países fuera de la Unión Europea

Este símbolo es válido en la Unión Europea. Si desea eliminar este producto, solicite a su ayuntamiento o minorista la información necesaria sobre el método de eliminación correcto.



Este producto satisface todos los requisitos básicos de las directivas de la UE relacionadas con este aspecto.