



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 aparato 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, asegúrese de que la tensión nominal indicada en la etiqueta de clasificación se corresponda con la tensión de la toma de corriente.
- Nunca utilice accesorios que no hayan sido suministrados con este aparato ni recomendados explícitamente por el fabricante de este aparato.
- Este aparato está diseñado para 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 siempre el aparato 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 ponga las manos en los lugares marcados con este símbolo. De lo contrario podría sufrir lesiones cuando el cabezal multifunción se inclina hacia fuera y no está correctamente bloqueado en la posición superior.

- No utilice 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. Cuando el cabezal multifunción está inclinado a la posición de trabajo horizontal, el aparato no reanuda automáticamente el funcionamiento. Para reanudar el funcionamiento, es necesario ajustar la rueda de control de velocidad en la posición de apagado y luego volver a seleccionar la velocidad deseada.

- 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 de apagado (modo de espera) 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 a o 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.



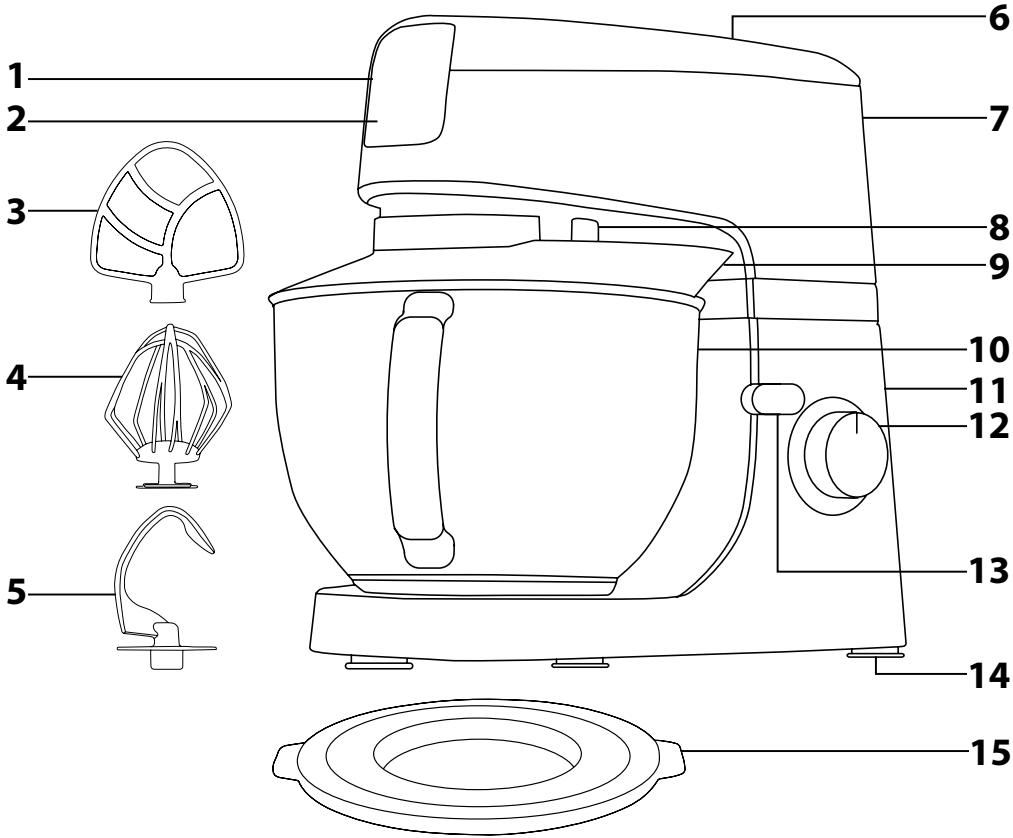
Advertencia:

Un uso inadecuado puede provocar lesiones.

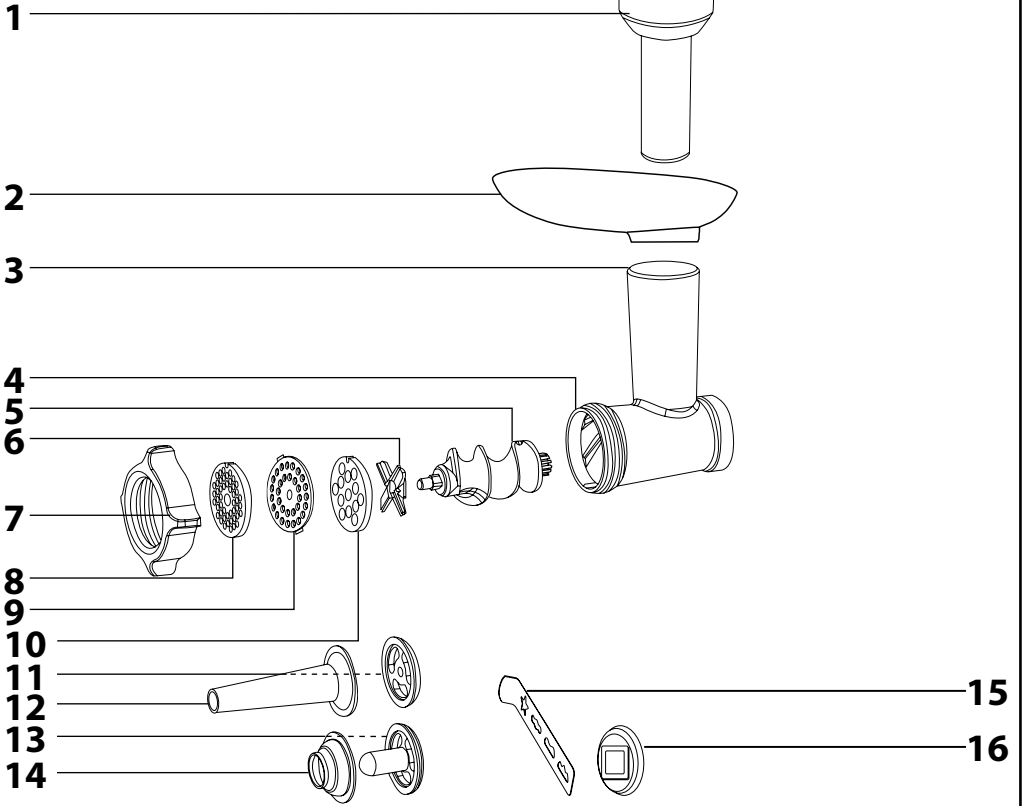
- Para evitar lesiones causadas por los bordes afilados, tenga especial cuidado al manipular la cuchilla de triturado de la picadora de carne y el conjunto de la cuchilla de la batidora. También se debe prestar atención al vaciar el vaso de la batidora, al retirar el conjunto de la cuchilla del vaso de la batidora, al retirar la cuchilla de triturado de la cámara y durante la limpieza del aparato.
- No intente triturar huesos, cáscaras de frutos secos 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 2 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».
- Nunca lave 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, 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.

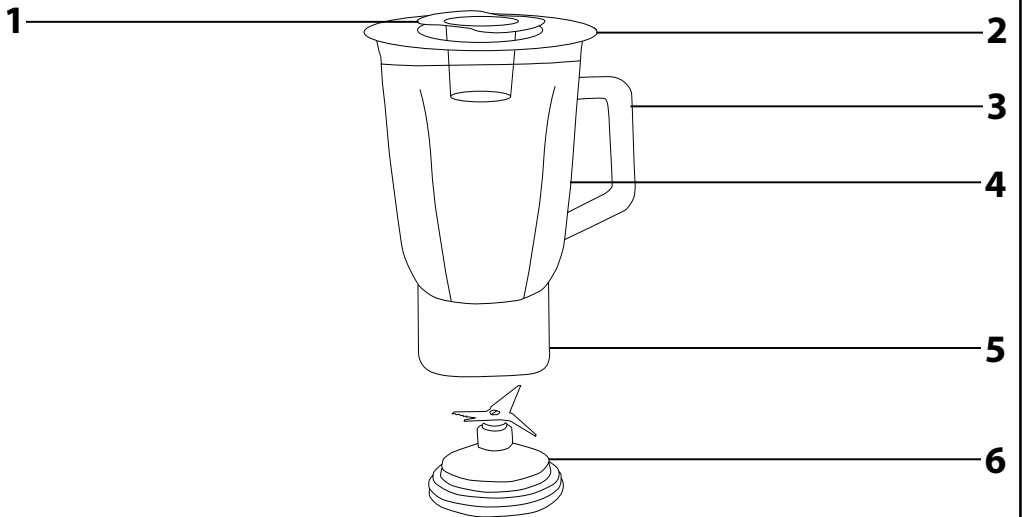
A



B



C



- Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente el manual de uso, aunque ya se haya familiarizado con el funcionamiento 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 APARATO Y LOS ACCESORIOS

A1 Botón para desbloquear la picadora de carne del eje de unión delantero	A11 Unidad base
A2 Cubierta desmontable del eje de unión delantero de la picadora de carne	A12 Rueda de control de la velocidad Permite ajustar de forma gradual la velocidad entre los niveles MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, ajustar el modo de impulsos (PULSE) y apagar el aparato (OFF).
A3 Batidor plano	A13 Desbloqueo del cabezal multifunción
A4 Batidor de varillas	A14 Pies antideslizantes para una mejor estabilidad del aparato durante el funcionamiento
A5 Gancho de amasar	A15 Tapa Permite cerrar el recipiente de acero inoxidable A10 para guardar durante un breve periodo de tiempo los ingredientes procesados.
A6 Cubierta desmontable del eje de unión superior de la batidora	
A7 Cabezal multifunción inclinable	
A8 Eje de unión para instalar los accesorios A3-A5	
A9 Cubierta del recipiente con un orificio para añadir los ingredientes	
A10 Recipiente de acero inoxidable de 4,5 litros	

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS PARA PICAR CARNE

B1 Empujador	B9 Placa de triturado medio
B2 Toluva de acero inoxidable	B10 Placa de triturado grueso
B3 Tubo de alimentación	B11 Separador
B4 Cámara de triturado	B12 Accesorio para embutir salchichas
B5 Eje sinfín	B13 Moldeador
B6 Cuchilla de triturado	B14 Accesorio cónico
B7 Aro roscado	B15 Pieza para hacer galletas
B8 Placa de triturado fino	B16 Soporte de la pieza para hacer galletas



Nota:

Las piezas **B11-B14** están dentro del empujador **B1**.
Determinados modelos solo están equipados con placas de triturado fino y grueso **B8** y **B10**.

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS PARA LA BATIDORA

C1 Tapa interior del vaso de la batidora	C4 Vaso de cristal de la batidora con una capacidad de 1,5 l
C2 Tapa exterior del vaso de la batidora con una abertura para añadir ingredientes	C5 Manguito
C3 Asa	C6 Conjunto de la cuchilla

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios del embalaje.
- Lave completamente todos los accesorios que van a entrar en contacto con alimentos. Utilice agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelos con agua corriente limpia y séquelos bien con un paño suave o deje que se sequen al natural. 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-B10**.
- 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 **A3-A5** 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 A4	Se utiliza para batir huevos completos o claras, montar nata, cremas espumosas, etc. No lo utilice para batir o amasar.
Gancho de amasado A5	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 esté apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.

1. Colocación del recipiente y ajuste de la cubierta

- Coloque el procesador de alimentos sobre una superficie plana, seca y estable, como por ejemplo una encimera de cocina.
- Utilice el cierre **A13** para desbloquear el cabezal multifunción **A7** e inclínelo completamente hacia afuera. Una vez que haya inclinado el cabezal multifunción **A7**, desbloquee el cierre **A13**. El bloqueo del cabezal multifunción **A7** en la posición de apertura superior se indica cuando el cierre **A13** regresa a la posición por defecto, lo cual va acompañado de un chasquido.
- Coloque el recipiente de acero inoxidable **A10** en la unidad base **A11** y fíjelo girándolo hacia la derecha. Cuando el recipiente **A10** está correctamente colocado, no se puede extraer de la unidad base **A11**.
- Deslice la cubierta **A9** sobre la parte inferior del cabezal multifunción **A7** junto con el eje de unión **A8** de forma que las pestañas en el perímetro de la abertura circular de la cubierta **A9** se deslicen en las ranuras del perímetro del eje de unión **A8**.
- La tapa **A15** se utiliza para tapar el recipiente **A10** durante un periodo de tiempo breve para guardar los ingredientes procesados.

2. Instalación de los accesorios

- Cuando coloque los accesorios, el cabezal multifunción **A7** debe estar bloqueado en la posición de apertura véase el punto 1.2 en el apartado anterior. Fije uno de los accesorios **A3-A5** al eje de unión **A8** de forma que el mango del eje de unión **A8** entre en el accesorio. Presione el accesorio contra el eje de unión **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.
- Coloque los ingredientes que quiera procesar en el recipiente **A10**. Desbloquee el cierre **A13** e incline el cabezal multifunción **A7** hasta la posición horizontal. Cuando haya inclinado el cabezal multifunción **A7**, desbloquee el cierre **A13**. El estado de bloqueo del cabezal multifunción **A7** en la posición de trabajo inclinada se indica cuando el cierre **A13** vuelve a la posición por defecto. Esto va acompañado de un chasquido.

3. Desmontaje

- Utilice el cierre **A13** para desbloquear el cabezal multifunción **A7** e inclínelo completamente hacia afuera. Una vez que haya inclinado el cabezal multifunción **A7**, desbloquee el cierre **A13**. El bloqueo del cabezal multifunción **A7** en la posición de apertura superior se indica cuando el cierre **A13** regresa a la posición por defecto, lo cual va acompañado de un chasquido.
- Empuje el accesorio hacia el eje de unión **A8** y gírelo hacia la derecha para soltarlo. Después, retírelo. Gire el recipiente **A10** hacia la izquierda y retírelo de la unidad base **A11**. Extraiga la cubierta **A9** tirando hacia abajo. Vuelva a colocar el cabezal multifunción **A7** en la posición horizontal.

CÓMO UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- 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 **A10**.



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 de una vez. Le recomendamos que no llene el recipiente **A10** por encima de la marca de nivel de 3 l. De la misma manera, si se coloca una cantidad insuficiente de ingredientes en el recipiente **A10** (menos de 0,3 litros de masa), no se procesarán de forma óptima.

- Compruebe que el cabezal multifunción **A7** esté en la posición horizontal de trabajo y que la rueda de control de la velocidad **A12** esté en la posición de apagado. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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 **A10** a través de la abertura de la cubierta **A9**.
- 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 PULSE y manténgala ahí para que el funcionamiento sea continuo. Cuando suelte la rueda de control de la velocidad **A12**, regresará automáticamente a la posición de apagado.
- Si es necesario limpiar ingredientes del interior del recipiente de mezcla **A10** y del accesorio, en primer lugar apague el procesador de alimentos colocando la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de apagado 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.
- Cuando haya terminado de usar el aparato, coloque la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- 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 **A10**.
- Limpie el procesador de alimentos después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

INDICADOR LED

- El cabezal multifunción **A7** tiene un indicador LED que se ilumina automáticamente cuando el procesador de alimentos se conecta a una toma de corriente. El indicador LED se apaga automáticamente cuando el aparato permanece inactivo durante 2,5 minutos, por ejemplo si no se utiliza o si no se activa ninguna velocidad durante este tiempo. El indicador LED se vuelve a iluminar automáticamente cuando el procesador de alimentos se pone en marcha seleccionando una velocidad con la rueda de control **A12**.

GUÍA RÁPIDA PARA PROCESAR INGREDIENTES

Tipo de accesorio	Ingredientes	Carga máxima	Tiempo de procesamiento	Selección de velocidad
Batidor de varillas A4	Claras de huevo	12 unidades	4 min	5-6
Batidor de varillas A4	Nata montada	1 l	6-8 min	5-6
Batidor plano A3	Masa para tarta	2,2 l	6 min	3-4
Gancho de amasado A5	Masa para pan Masa para pizza	0,8 l	4-5 min	MIN a 2



Nota:

Los tiempos indicados anteriormente son solo una referencia.

Antes de montar claras de huevo, compruebe que el recipiente **A10** y el batidor **A4** 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 reposen a temperatura ambiente.

PICAR CARNE Y PREPARAR SALCHICHAS, KEBABS Y GALLETAS

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA PICADORA DE CARNE

- Inserte el eje sinfín **B5** en la cámara de triturado **B4** con la rueda dentada por delante.
- Coloque la cuchilla de triturado **B6** en el eje **B5** (con las hojas mirando hacia fuera de la cámara) y fije a este una placa de triturado **B8**, **B9** o **B10**, dependiendo del nivel de trituración que prefiera. 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.

- Coloque el aro roscado **B7** sobre la cámara de triturado **B4** y apriételo bien enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj. Coloque la tolva de acero inoxidable **B2** sobre el tubo de alimentación **B3**.
- Compruebe que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado de la toma de corriente. El cabezal multifunción **A7** debe estar inclinado hacia abajo en posición horizontal y los accesorios de batido y amasado deben estar desmontados. Retire la cubierta frontal **A2** del cabezal multifunción **A7**. Coloque el accesorio montado 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 en sentido contrario a las agujas del reloj. El accesorio está bloqueado en su posición cuando el botón **A1** se desliza hacia fuera y se escucha un chasquido.
- Para desmontar la picadora de carne, primero retire la tolva **B2**. A continuación, pulse el botón **A1** y retire la picadora de carne girándola en el sentido de las agujas del reloj. Cuando haya quitado la picadora, vuelva a instalar la cubierta **A2**.
- Para desmontar las piezas de la picadora de carne, proceda en orden inverso al de montaje.

USO DE LA PICADORA DE CARNE

- En primer lugar, prepare la carne para triturarla 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.

- 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 de apagado.
- Coloque el recipiente **A10** u otro recipiente adecuado debajo de la picadora de carne. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
- Seleccione la velocidad que desee con la rueda de control de la velocidad. Se recomienda seleccionar inicialmente la velocidad 3 y luego aumentarla según sea necesario. Poco a poco, introduzca trozos de carne en el tubo de alimentación **B3** y empujlos 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. Utilice siempre el empujador **B1** diseñado para este propósito.

- 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.
- Para apagar el procesador de alimentos, coloque la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de apagado.
- Limpie la picadora de carne después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO DE EMBUTIR SALCHICHAS

- 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**, **B9** o **B10**, solo se utilizan las piezas **B11** y **B12**.
- Coloque el separador **B11** en el eje sinfín de forma que la muesca de la cámara de triturado **B4** encaje en la ranura del separador **B11**. Coloque el accesorio de embutido de salchichas **B12** sobre el separador **B11** y finalice el montaje del embutidor de salchichas enroscando el aro **B7** sobre la cámara de triturado **B4**. Coloque la tolva de acero inoxidable **B2** sobre el tubo de alimentación **B3**.
- Fije el accesorio al procesador de alimentos tal como se explica en el punto 4 de la sección «Montaje y desmontaje de la picadora de carne».
- Para desmontarlo, primero retire la tolva **B2**. A continuación, pulse el botón **A1** y retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cuando haya quitado el accesorio, vuelva a instalar la cubierta **A2**.
- Para desmontar las piezas del accesorio, proceda en orden inverso al de montaje.

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR DE SALCHICHAS

- 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 de apagado. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
- Prepare la envoltura para salchichas que 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 **B12**, como si fuera un calcetín.
- 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 **B12** con una mano y utilice la otra mano 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 **B12**, debe humedecerse de nuevo con agua.



Atención:

No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la carne picada. Utilice siempre el empujador **B1** diseñado para este propósito.

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

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO PARA PREPARAR KEBAB

- 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**, **B9** o **B10**, solo se utilizan las piezas **B13** y **B14**.
- Coloque el moldeador **B13** en el eje sinfín **B5**, de forma que la muesca de la cámara de triturado **B4** encaje en la ranura del moldeador **B13**. Coloque el accesorio moldeador para kebab **B13** en el accesorio cónico **B14** y finalice el montaje del preparador de kebab enroscando el aro **B7** sobre la cámara de triturado **B4**. Coloque la tolva de acero inoxidable **B2** sobre el tubo de alimentación **B3**.
- Fije el accesorio al procesador de alimentos tal como se explica en el punto 4 de la sección «Montaje y desmontaje de la picadora de carne».
- Para desmontarlo, primero retire la tolva **B2**. A continuación, pulse el botón **A1** y retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cuando haya quitado el accesorio, vuelva a instalar la cubierta **A2**.
- Para desmontar las piezas del accesorio, proceda en orden inverso al de montaje.

USO DEL ACCESORIO PARA PREPARAR KEBAB

- 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 de apagado. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
- Coloque la mezcla de carne preparada para kebab en la tolva **B2**. 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. Use el empujador **B1** para empujar la mezcla a través del tubo de alimentación **B3**. El resultado es un tubo de carne hueco que luego se corta en trozos más pequeños. El kebab es una comida tradicional de Oriente Medio hecha principalmente con carne picada y trigo integral.



Atención:

No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la carne picada. Utilice siempre el empujador **B1** diseñado para este propósito.

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

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO PARA PREPARAR GALLETAS

- 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**, **B9** o **B10** solo se utilizan las piezas **B11**, **B15** y **B16**.
- Coloque el separador **B11** en el eje sinfín de forma que la muesca de la cámara de triturado **B4** encaje en la ranura del separador **B11**. Inserte el soporte para preparar galletas **B16** en el aro roscado **B7**. Enrosque el aro **B7** en la cámara de triturado **B4** girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Para finalizar el montaje, inserte la pieza para hacer galletas **B15** en el soporte **B16** y fije la tolva **B2** al tubo de alimentación **B3**.

3. Fije el accesorio al procesador de alimentos tal como se explica en el punto 4 de la sección «Montaje y desmontaje de la picadora de carne».
4. Para desmontarlo, primero retire la tolva **B2**. A continuación, pulse el botón **A1** y retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cuando haya quitado el accesorio, vuelva a instalar la cubierta **A2**.
5. Para desmontar las piezas del accesorio, proceda en orden inverso al de montaje.

USO DEL ACCESORIO PARA PREPARAR GALLETAS

1. Coloque la masa preparada en la tolva **B2**. Deslice la pieza para hacer galletas **B15** hacia la izquierda o la derecha para elegir la forma de galleta deseada.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente. Ajuste la velocidad requerida con la rueda de control de la velocidad **A12**. Al empezar la primera vez, se recomienda seleccionar la velocidad 3 y luego aumentarla o reducirla según sea necesario.
3. Use el empujador **B1** para empujar la masa a través del tubo de alimentación **B3**. El procesador de alimentos empujará la masa haciéndola salir a través de la pieza para hacer galletas **B15** con la forma deseada. Se recomienda colocar una bandeja o la palma de la mano debajo de la masa que sale. A continuación, corte la masa con forma en trozos más pequeños.



Atención:

No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la masa. Utilice siempre el empujador **B1**.

4. Cuando haya terminado de utilizar el procesador de alimentos, apáguelo colocando la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de apagado.
5. Limpie el accesorio después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

BATIR


MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA BATIDORA

1. Inserte las cuchillas **C6** en el vaso de la batidora **C4** desde abajo y enrósquelas girando hacia la derecha.
2. Coloque la tapa exterior **C2** sobre el vaso de la batidora **C4**, de forma que sus bordes coincidan con el cuello del vaso y empujela hacia abajo a lo largo de todo el perímetro. Coloque la tapa interior **C1** en el orificio de la tapa **C2**, y empujela completamente hacia abajo.



Nota:

No retire el manguito **C5** del vaso de la batidora **C4**.

3. Compruebe que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado de la toma de corriente. El cabezal multifunción **A7** debe estar inclinado hacia abajo en posición horizontal y los accesorios de batido o amasado deben estar desmontados. Desbloquee y retire la cubierta **A6** del eje de unión superior. Coloque el vaso de la batidora montado en el eje superior y, mientras tira suavemente de él, gírelo hasta el tope en la dirección del símbolo . El mecanismo de seguridad evitará que la batidora se ponga en marcha si no está fijada correctamente al cabezal multifunción **A7**.
4. 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. Monte la batidora siguiendo las instrucciones de la sección «Montaje y desmontaje de la batidora», y coloque todos los ingredientes (las piezas más largas deben cortarse previamente) en el vaso de la batidora **C4**.



Nota:

La capacidad máxima del vaso de la batidora **C4** 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 por encima de $\frac{2}{3}$ 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 de apagado. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. Ajuste la velocidad requerida con la rueda de control de la velocidad **A12**. Recomendamos que seleccione primero una velocidad baja para facilitar que los ingredientes se mezclen. Después se puede aumentar la velocidad. El modo de impulsos es apropiado cuando desea mezclar alimentos a gran velocidad. Para activar el modo de impulsos, gire la rueda de control de la velocidad **A12** hasta la posición PULSE y manténgala en esta posición durante unos instantes. Cuando suelte la rueda de control de la velocidad **A12**, regresará automáticamente a la posición de apagado.



Atención:

La batidora no debe utilizarse de forma continuada durante más de 2 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.

4. Mientras está batiendo, puede añadir alimentos o líquidos en el vaso de la batidora **C4** 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.
5. Si los alimentos se quedan pegados a las cuchillas **C6** o a las paredes del vaso de la batidora **C4**, apague el aparato girando la rueda de control de la velocidad **A12** hasta la posición de apagado y desconéctelo de la toma de corriente. Asegúrese de que las cuchillas **C6** hayan dejado de girar. Retire con cuidado el vaso de la batidora del cabezal multifunción **A7**. Retire la tapa y utilice una espátula de plástico para limpiar las cuchillas **C6** y las paredes del vaso de la batidora **C4**. Coloque de nuevo la tapa y vuelva a acoplar la batidora al cabezal multifunción **A7**. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente y siga mezclando.

6. Cuando haya terminado de usar el aparato, coloque la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Compruebe que las cuchillas **C6** hayan dejado de girar y, con cuidado, retire el vaso de la batidora del cabezal multifunción **A7**. Vuelva a colocar la cubierta **A6** en su lugar y, con ayuda de una espátula de plástico blanda, retire los alimentos del vaso de la batidora **C4**.
7. Después de cada uso, desmonte el recipiente y límpielo cada una de las piezas 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 de la abertura de la tapa **C2** mientras continúa batiendo.
- Para mezclar líquidos muy espesos, recomendamos que utilice el modo de impulsos de forma que las cuchillas **C6** no se ataquen con 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	5–6	30 s
Comida para bebés	5–6	40 s
Preparados para untar, aderezos y adobos	3–4	30 s
Batidos y cócteles	6 a MÁX	40 s
Sopas	6 a MÁX	30 s
Cubitos de hielo	PULSE	



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 poniendo la rueda de control de la velocidad **A12** en la posición de 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 todas las piezas desmontables después de cada uso con agua caliente y un lavavajillas neutro. Después, aclárelas con agua corriente y séquelas bien con un paño suave o deje que se sequen al natural. 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**, **B9** y **B10**.
- Si ha montado claras de huevo, aclare primero el recipiente **A10** y el batidor **A4** con agua fría. Si utiliza agua caliente, la clara de huevo se endurecerá y será más difícil eliminar los restos.
- Las piezas metálicas de la picadora de carne y de los accesorios **A3–A5** no son aptas para lavarse en un lavavajillas. Las demás piezas móviles se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para limpiar la unidad base **A11** y el cabezal multifunción **A7**, utilice un paño ligeramente humedecido con una solución de detergente suave. A continuación, aclárelo todo bien con un paño húmedo y luego séquelo.
- No utilice disolvente o productos de limpieza abrasivos para la limpieza. De lo contrario, la superficie del aparato podría dañarse.
- No sumerja nunca el procesador de alimentos ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

- Cuando no utilice el procesador de alimentos, guárdelo en un lugar limpio y seco fuera del alcance de los niños. Compruebe que el cabezal multifunción **A7** esté inclinado en la posición horizontal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Intervalo de tensión nominal.....	220–240 V
Frecuencia nominal	50/60 Hz
Potencia de entrada nominal	1 000 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.

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 aplicables.