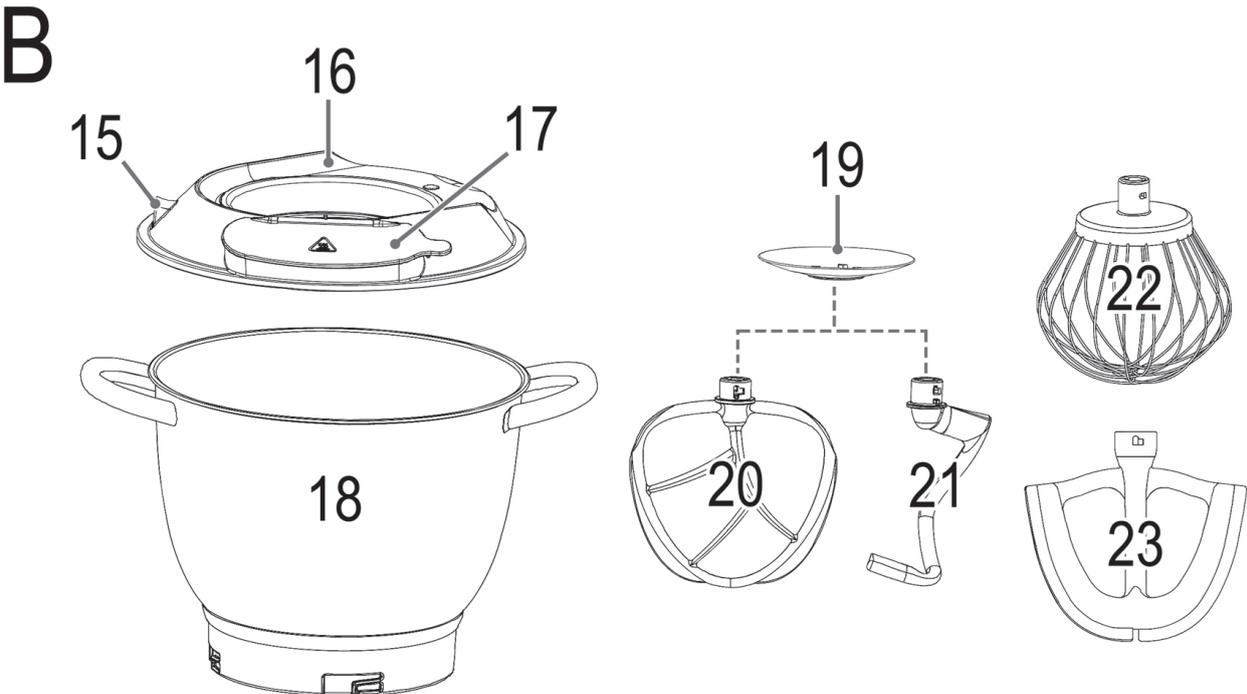
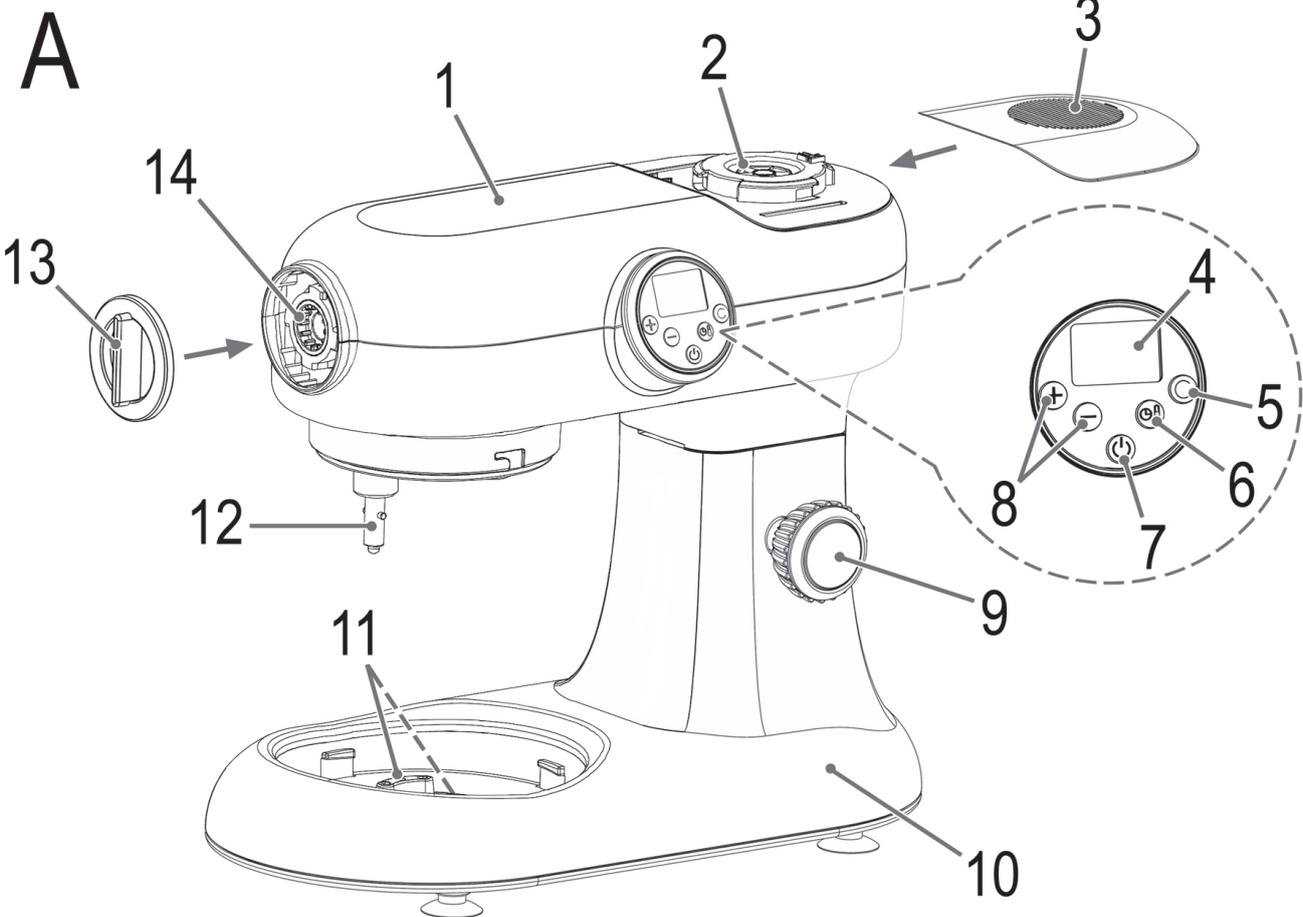


Indice

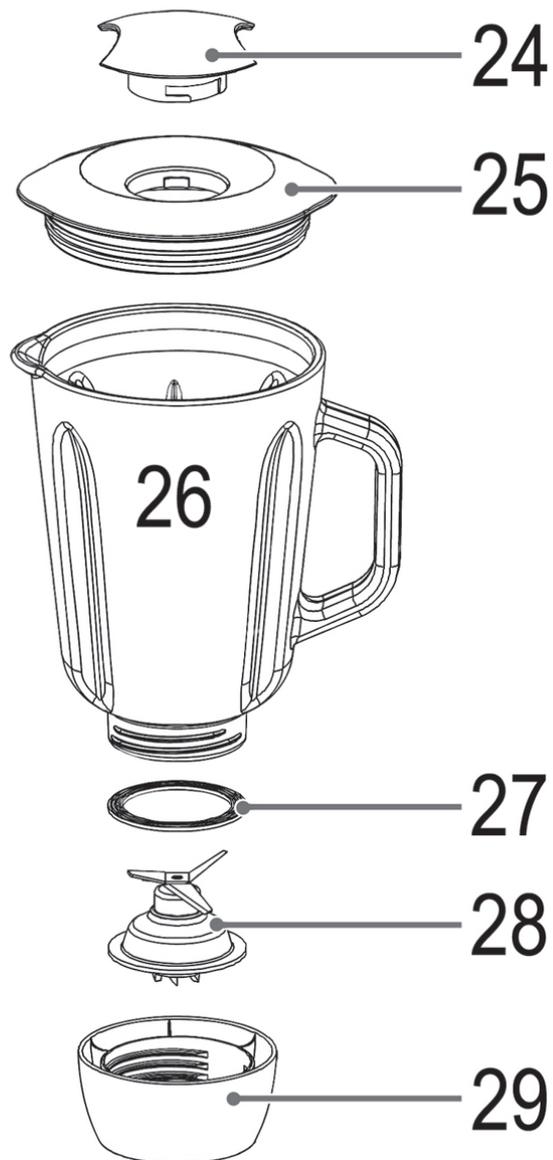
Ubicación de controles.....	Página	3
Montaje de la jarra de la batidora	Página	4
Montaje de la picadora.....	Página	5
Instrucciones de servicio.....	Página	6
Especificaciones técnicas.....	Página	15
Eliminación	Página	15

Ubicación de controles



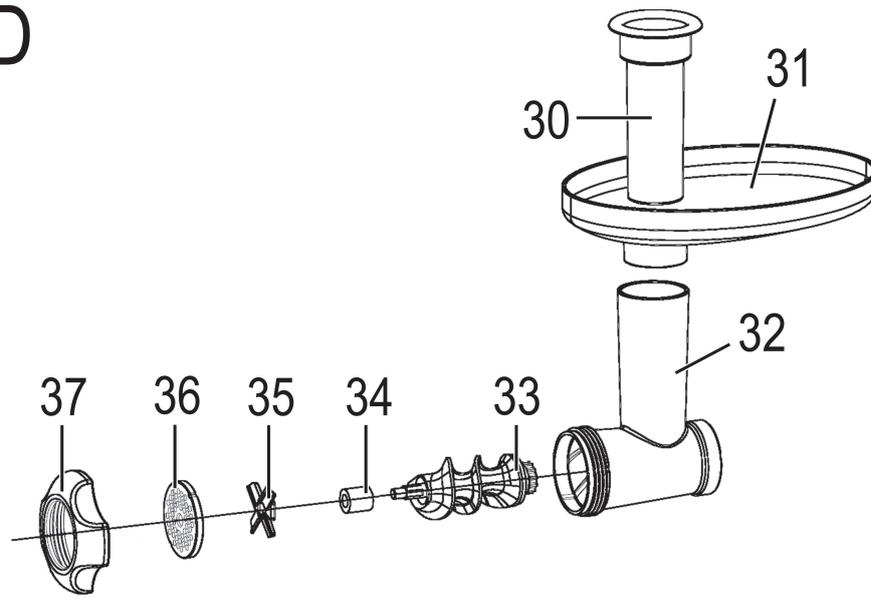
Montaje de la jarra de la batidora

C

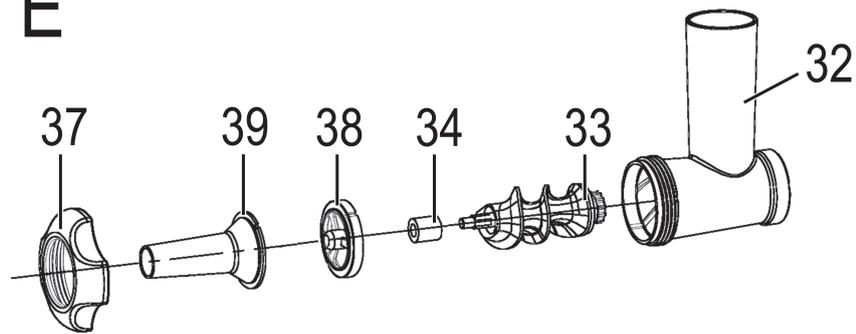


Montaje de la picadora

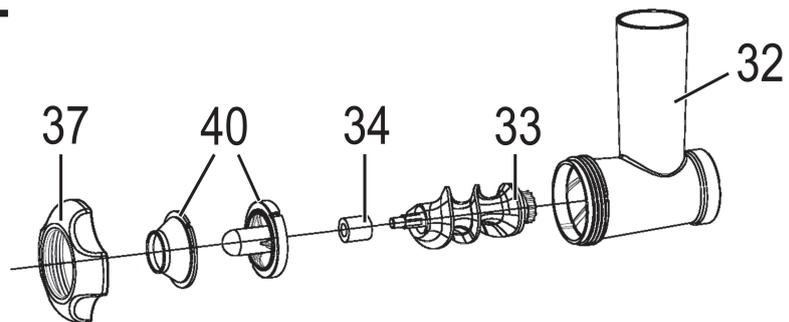
D



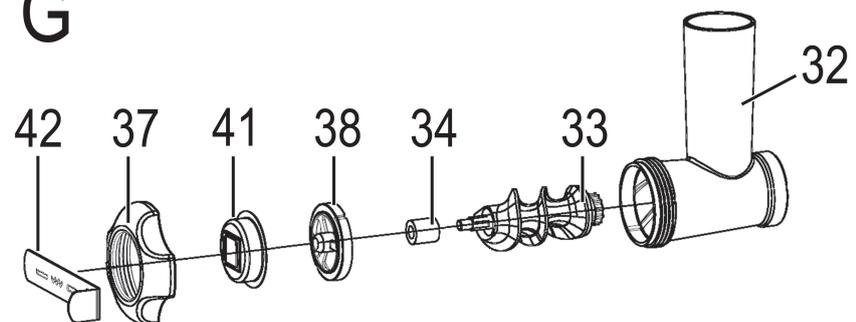
E



F



G



Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Instrucciones de seguridad	6
Instrucciones generales de seguridad	6
Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo	7
Uso previsto	7
Descripción de controles/piezas contenidas	8
Desembalado del aparato	8
Instrucciones generales de uso	8
Conexión eléctrica	8
Cable de alimentación	8
Funcionamiento del aparato.....	8
Panel de control	8
Encendido / apagado.....	9
Pausar el funcionamiento.....	9
Indicadores de la pantalla.....	9
Velocidad.....	9
Temporizador	9
Temperatura	9
Borrar con el botón ©.....	10
Máquina de amasado	10
Montaje y uso.....	10
Tabla de tipos de masa y herramientas.....	10
Funcionamiento de pulso	10
Finalizar funcionamiento y retirar el recipiente	10
Aparato de cocina	11
Instrucciones de uso como cocina.....	11
Funcionamiento	11
Añadir ingredientes.....	11
Apagar y retirar el recipiente	11
Batidora	11
Instrucciones de uso de la batidora	11
Montaje del recipiente de mezcla.....	12
Preparación.....	12
Montaje y uso de la batidora	12
Rellenar ingredientes.....	12
Detener el funcionamiento	12
Picadora	12
Preparación.....	12

Montaje de la picadora	13
Montaje del accesorio para salchichas.....	13
Montaje de accesorio para bolsas de masa oriental.....	13
Montaje de la máquina de galletas	13
Montaje del chasis para carne picada premontado	13
Funcionamiento e instrucciones de uso	13
Finalizar el uso	14
Limpieza	14
Chasis del motor	14
Recipiente de mezcla	14
Tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezcla y piezas de picadora	14
Accesorios de batidora	14
Almacenamiento	14
Solución de problemas	14
Especificaciones técnicas	15
Eliminación	15

Indicaciones de seguridad

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ ¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

Encontrará símbolos en el aparato que ofrecen advertencias o información:



AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!

Las superficies accesibles pueden estar muy calientes durante y tras el uso.

- Por lo tanto, aguante siempre la apertura de rellenado (17) en el asa derecha.
- Si abre la apertura de rellenado durante la cocción saldrá vapor caliente.
- Vigile la válvula de salida de vapor (15) durante la cocción.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales móviles durante el uso, el aparato debe apagarse y desconectarse de la corriente.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que los accesorios estén correctamente instalados y asegurados.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- Durante el uso **no** debe haber objetos, como cucharas o espátulas, en el recipiente.
- El recipiente se calienta durante la cocción. Por lo tanto, aguante siempre el recipiente por las asas si ha usado el aparato para cocinar.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento** por parte del usuario no deben ser realizados por **niños** sin supervisión.

⚠ ATENCIÓN:

- Use el aparato como amasador / batidor, como aparato de cocina, como batidora o como picadora. No use nunca varias funciones simultáneamente.
- La capacidad máxima del recipiente de mezcla es de 3 litros.
- El recipiente de mezcla ha sido diseñado especialmente para este aparato. Hay componentes electrónicos sensibles en la base del recipiente. Manipule el recipiente con cuidado.
- El recipiente no es adecuado para usarse con aparatos comerciales similares disponibles en el mercado ni para usarse en un fogón.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, nivelada y resistente.
- Use este dispositivo exclusivamente para procesar alimentos.
- Use el aparato como amasador/batidor, batidora o picadora durante un tiempo no superior a 10 minutos. Déjelo enfriar 10 minutos antes de volver a usarlo. Se aplican normas distintas cuando se use como aparato para cocina. Se describen más detalladamente en "Aparato de cocina".

- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo primero y desconéctelo de la alimentación. Lleve siempre el aparato con ambas manos.

Uso previsto

Este aparato está diseñado como

- Amasador/batidor para preparar masa, postres cremosos, nata, sorbetes;
- Aparato de cocina para comidas sencillas;
- Batidora para triturar, batir, mezclar;
- Picadora para cortar fino (picar) alimentos. Puede dar forma a pasta o masa con diversos accesorios.

Está diseñado solamente con estas finalidades y solamente puede usarse para ellas.

Solamente puede usarse del modo descrito en las instrucciones.

El aparato no es sustituto de fogones normales ni otras cocinas.

El aparato no puede usarse con fines comerciales.

Cualquier otro uso no es el pretendido y puede provocar daños materiales o incluso personales.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños resultantes del uso aparte de la finalidad pretendida.

Descripción de controles/piezas contenidas

Figura A:

- 1 Brazo inclinable
- 2 Motor de batidora
- 3 Cubierta de seguridad para el motor de batidora
- 4 Pantalla
- 5 Botón de corrección
- 6 Botón de tiempo y temperatura
- 7 Botón POWER
- 8 Botones para establecer la velocidad / tiempo / temperatura
- 9 Mando para elevar el brazo
- 10 Chasis del motor
- 11 Conectores
- 12 Eje motor
- 13 Cubierta para motor de picado
- 14 Motor de picado

Figura B: Accesorios

- 15 Válvula de salida de vapor
- 16 Tapa de protección contra salpicaduras
- 17 Apertura de rellenado
- 18 Recipiente de mezcla de acero
- 19 Protección del disco
- 20 Batidor plano
- 21 Gancho para masa
- 22 Batidor
- 23 Batidor flexible

Figura C: Jarra de batidora

- 24 Tapón de la tapa
- 25 Tapa
- 26 Decantador de cristal
- 27 Arandela de sellado
- 28 Bloque de cuchilla
- 29 Base enroscable

Figura D – G: Picadora

- 30 Émbolo
- 31 Bandeja de llenado
- 32 Cuello de llenado del chasis de la picadora
- 33 Picadora
- 34 Junta de silicona
- 35 Cuchilla
- 36 Plancha (3 tamaños de agujero distintos)
- 37 Rosca de arandela
- 38 Separador de masa
- 39 Accesorio para salchichas
- 40 Accesorio para bolsas de masa oriental (2 piezas)
- 41 Máquina de galletas
- 42 Cortador de galletas

Desembalado del aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

Algunas piezas de los accesorios están muy afiladas.

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Saque todo el material de embalaje, como bolsas de plástico, material de relleno, abrazaderas de cable y embalaje de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén en la caja.
4. Compruebe si existen posibles daños de transporte en el aparato para evitar riesgos.

📌 NOTA:

Puede quedar polvo o restos de fabricación en el aparato. Limpie el aparato como se describe en "Limpieza".

Instrucciones generales de uso

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación coincida con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Cable de alimentación

Hay un compartimiento para el cable en la parte inferior de la base del aparato. Saque el cable.

Funcionamiento del aparato

- El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad. El aparato solamente puede usarse
 - Con un recipiente (18) instalado y protección contra salpicaduras (16) y
 - con la cubierta de seguridad (3) o con la jarra de batidora instalada
 - si el brazo inclinable (1) encaja audiblemente en posición al bajarlo.
- Escuchará un pitido moderadamente prolongado cuando conecte el aparato a la corriente. El aparato está listo para usarse.
- Un pitido más largo le avisa si ha conectado el enchufe a la corriente y desea encender el aparato con el botón POWER  pero aún no ha instalado el recipiente. El aparato no podrá usarse.
- Si la cubierta del motor de la batidora está abierta o ha fijado la jarra de la batidora o la tapa de protección contra salpicaduras incorrectamente, no podrá encender el aparato.
- Cierre el interruptor de seguridad, se confirmará con un pitido.
- Se emitirá un breve pitido cada vez que se pulse un botón.
- El control de velocidad electrónico evita sobrecargar el motor. Las revoluciones/minuto se reducen si la carga es excesiva.

Panel de control

-  Botón de borrado de tiempo y temperatura
-  Botón de tiempo y temperatura
-  Botón POWER

- ⊕ Botón para aumentar la velocidad, el tiempo o la temperatura
- ⊖ Botón para reducir la velocidad, el tiempo o la temperatura

Encendido / apagado

1. Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Se emitirá un pitido de duración moderada cuando se haya montado correctamente el aparato.
2. Encienda el aparato con el interruptor POWER . Mantenga pulsado el botón hasta escuchar un breve pitido. Se encenderá la pantalla. Verá la pantalla inicial SPEED "0000" "[00:00]" para el temporizador. El aparato está listo para usarse.
3. Puede iniciar y detener el funcionamiento del aparato pulsando brevemente el botón POWER .
4. Si quiere finalizar el funcionamiento, mantenga pulsado el botón POWER  hasta que se apague la pantalla. Desconecte el enchufe de la toma.

Pausar el funcionamiento

- Pulse brevemente el botón POWER , en pantalla permanecerán el tiempo de funcionamiento/tiempo restante, velocidad y temperatura. Si quiere continuar con el uso, pulse brevemente el botón POWER  de nuevo.
- El motor tiene diversos **interruptores de seguridad**. Apagan el motor en cuanto se abre uno.
 - Si el **brazo** (1) se inclina hacia arriba se mantiene el estado del programa. Para continuar con el funcionamiento del aparato, baje el brazo hasta que encaje de forma audible en posición y pulse el botón POWER .
 - Si se pausa el funcionamiento, suelte **también** el recipiente. Escuchará un pitido más largo. Se conserva el estado del programa, aunque se apague la pantalla. Cuando se haya instalado correctamente el recipiente y se haya bajado el brazo, pulse el botón POWER  para continuar con el uso con la configuración anterior.
 - Durante el funcionamiento, abrir la **cubierta del motor de la batidora** o soltar la **jarra de la batidora** apagará inmediatamente el aparato. Se apagará la pantalla. Se borrará el estado del programa. Se interrumpirá la alimentación. El aparato restablecerá la configuración por defecto (velocidad 1). Si quiere continuar el uso, encienda el aparato y cambie la configuración.

Indicadores de la pantalla

Los indicadores de pantalla dependen del modo operativo.

- La posición de velocidad se muestra al lado de **SPEED** cuando se usa el aparato como máquina de amasado/batido, batidora o picadora.
- Si se usa como aparato de cocina, se mostrará la temperatura actual (en °C) al lado de **TEMP** en lugar de la velocidad.
- El indicador **TIME** le informa de
 - a) la duración del funcionamiento
 - b) el tiempo restante de funcionamiento del programa, si ha activado el temporizador con el botón .
- Si ha activado el temporizador y/o establecido una temperatura, puede acceder a la configuración previamente seleccionada con el botón . Pulse tres veces el botón. Se

mostrarán los indicaciones siguientes durante tres segundos en la secuencia siguiente:

1. Posición de velocidad SPEED
2. Tiempo TIME
3. Temperatura TEMP.

- La pantalla se apagará si no se está usando el aparato y no se pulsa ningún botón durante aproximadamente 10 minutos. Se conservará el estado del programa. Pulse cualquier botón (**excepto** POWER ) para volver a activar la pantalla. Compruebe la configuración anterior con el botón .

Velocidad

- La velocidad 1 es la posición por defecto cuando se conecta el aparato a la corriente.
- Si el aparato se apaga **sin** desconectar el enchufe de la toma o sacar la tapa del motor de la batidora/jarra de batidora, se guardará la última velocidad seleccionada.
- El aparato tiene 11 velocidades (1 a 10 y -1), que pueden seleccionarse con los botones  / .
 - Posición **1** = baja velocidad
 - Posición **10** = velocidad máxima
 - Posición **-1** = velocidad más lenta para remover durante la cocción
- Cuando se use como aparato de cocina, solamente puede elegir posiciones de velocidad superiores a 1 si la temperatura no ha llegado a los 60°C. Las posiciones de velocidad **-2** y **-3** representan los intervalos en los que se remueven los alimentos con velocidad -1 durante la cocción.
 - Posición **-2** = intervalos cortos
 - Posición **-3** = intervalos largos
- Si quiere cambiar de posición -3 a -2 o -1, use el botón .

Temporizador (dispositivo temporizador electrónico)

Si quiere limitar el tiempo de funcionamiento, proceda del modo siguiente:

- Pulse el botón  una vez.
- Use los botones  /  para seleccionar entre 1 y 60 minutos.
- Si no pulsa otro botón durante unos segundos, la pantalla cambia a "00:00". Sin embargo, se guardará la configuración.
- También puede restablecer el temporizador durante el funcionamiento usando los botones  y  /  sin interrumpir el programa. Se conservará el tiempo de funcionamiento anterior

Temperatura

Para usarlo como aparato de cocina, seleccione una temperatura entre 25°C y 140°C.

- Pulse el botón  dos veces.
- Use los botones  /  para seleccionar la temperatura.
- Si no pulsa otro botón en unos segundos, la pantalla cambiará a mostrar la temperatura actual. Sin embargo, se guardará la configuración.
- También puede restablecer la temperatura durante el funcionamiento usando los botones  y  /  sin interrumpir el programa.

Borrar con el botón Ⓢ

- Si quiere borrar el **temporizador** establecido tras iniciar el programa:
 1. Interrumpa el programa con el botón POWER ⏻.
 2. Pulse repetidamente el botón ⏸ hasta acceder a la configuración del temporizador.
 3. Mantenga pulsado el botón Ⓢ hasta que el temporizador muestre "00:00". Se habrá borrado la configuración del temporizador. Los indicadores de pantalla cambian según el modo operativo.
- Si quiere borrar la **temperatura** establecida tras iniciar el programa:
 1. Interrumpa el programa con el botón POWER ⏻.
 2. Pulse repetidamente el botón ⏸ hasta acceder a la configuración de temperatura.
 3. Mantenga pulsado el botón Ⓢ hasta que la temperatura muestre "0 C". Se habrá borrado la configuración de temperatura.
- Si ha interrumpido el programa con el botón POWER ⏻ y pulsa inmediatamente el botón Ⓢ durante 2 segundos, se borrarán el temporizador y la temperatura simultáneamente.

Máquina de amasado

Montaje y uso

1. Gire el mando (9). El brazo (1) se inclinará hacia arriba.
2. Instale la tapa protectora contra salpicaduras (16): aguante la tapa de forma que la apertura de llenado (17) quede delante suyo al lado izquierdo. El borde superior de la tapa coincide con la forma del brazo inclinable. Empuje la tapa desde debajo y alrededor del motor del brazo inclinable. El cierre de goma debe envolver totalmente el motor. Si está correctamente instalado, el brazo inclinable estará "hundido" en la tapa.
3. Si quiere usar el **gancho para masa** (21) o el **batidor plano** (20) fije primero la protección del disco (19). Evitará que el eje motor entre en contacto con la masa. Aguante el disco como un recipiente. Introduzca el gancho para masa o el batidor plano desde abajo por el receso del disco y apriételo con un cuarto de vuelta.



4. En el extremo superior del accesorio verá un receso para el eje motor y el pasador. Coloque el accesorio necesario introduciendo el extremo superior en el eje motor (12). Empuje y gire el accesorio simultáneamente en sentido contrario a las agujas del reloj, de forma que el pasador encaje en posición en el eje motor.



5. Fije el recipiente en el soporte:
 - 5.1. Asegúrese de que los conectores (11) estén alineados con la púas de la base del aparato.
 - 5.2. En el borde inferior del recipiente verá unos símbolos que facilitan montarlo. Fije el recipiente con el punto ● sobre la flecha ▲ de la base del aparato. Presione el recipiente hacia abajo. Gire el recipiente en sentido de

las agujas del reloj al máximo. Las dos flechas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

6. Añada los ingredientes.

⚠ ATENCIÓN:

No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es 2 kg o 3 litros para líquidos.

7. Empuje el brazo hacia abajo hasta que encaje en posición.
8. Introduzca el enchufe en una toma de corriente correctamente instalada.
9. Encienda el aparato con el interruptor POWER ⏻.
10. Seleccione una velocidad con los botones ⊕ / ⊖.
11. Comience el funcionamiento con el botón POWER ⏻.

ⓘ NOTA:

Si comienza a usar el aparato inmediatamente tras conectar a la corriente, comenzará en velocidad 1.

Tabla de tipos de masa y herramientas

Tipo de masa	Herramienta	Stufen	Menge
Masa densa (como pan o pasta quebrada)	Gancho de amasado	1 - 5	Máx. 2 kg
Masa mediana (como crepes o pastelería)	Gancho de mezcla	1 - 3	Máx. 2 kg
Masa ligera (crema, claras de huevo, budín)	Batidor de huevos	3 - 10	Mín. 200 ml Máx. 3 l

ⓘ NOTA:

- Al seleccionar la velocidad, consulte también las instrucciones de la receta.
- Si amasa una masa densa, añada todos los ingredientes en el recipiente simultáneamente. Comience a amasar siempre con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras bate. Use la apertura de relleno en la tapa protectora contra salpicaduras para hacerlo.
- **Funcionamiento a corto plazo:** Con masa densa, no use el aparato más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Funcionamiento de pulso

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Apague siempre el aparato con el botón POWER ⏻, aunque quiera interrumpir el proceso de amasado/mezcla brevemente.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Cuando gire el mando (9) durante el uso para hacer oscilar el brazo, un interruptor de seguridad apaga el motor. **El accesorio seguirá girando brevemente.**

Para seguir usando el aparato, baje de nuevo el brazo y pulse el botón POWER ⏻.

Finalizar funcionamiento y retirar el recipiente

1. Apague el aparato con el botón POWER ⏻ cuando se haya amasado la masa. Espere a que el accesorio se detenga por completo. Desconecte de la corriente.
2. Gire el mando (9) en sentido de las agujas del reloj. Subirá el brazo.
3. Gire ligeramente el recipiente de mezcla en sentido contrario

- a las agujas del reloj para sacarlo.
- Saque la masa preparada del recipiente de mezcla.
 - Para soltar el accesorio del eje motor, empújelo hacia arriba y gírelo ligeramente en sentido de las agujas del reloj. Retire el accesorio.
 - Limpie las piezas utilizadas como se describe en "Limpieza".

Aparato de cocina

Instrucciones de uso como cocina

⚠ AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!

El recipiente de mezcla y la tapa protectora contra salpicaduras se calientan mucho durante el uso.

- Por lo tanto, aguante siempre la apertura de rellenado (17) en el asa derecha.
- Si abre la apertura de rellenado durante la cocción saldrá vapor caliente.
- Vigile la válvula de salida de vapor (15) durante la cocción.
- Si inclina el brazo hacia arriba, saldrá vapor caliente del recipiente de mezcla.
- Cuando retire el recipiente de mezcla, aguántelo exclusivamente por las asas.

⚠ ATENCIÓN:

La base del recipiente de mezcla se calienta mucho tras cocinar.

- Ponga siempre el recipiente de mezcla sobre una superficie resistente al calor.

ℹ NOTA:

- Introduzca la configuración deseada de tiempo, temperatura y velocidad rápidamente. Si espera más de 5 segundos entre cada configuración, deberá volver a introducirla desde el principio.
- Si no desea seleccionar una de las funciones, sáltela pulsando el botón .
- Si quiere cambiar la configuración, puede hacerlo en cualquier momento con los botones  y .
- Si quiere borrar el temporizador o la temperatura, use el botón . Consulte también "Instrucciones generales de uso" → "Borrar con el botón ".
- Si se ha llegado a la temperatura establecida, el elemento calentador se apagará automáticamente. La temperatura será controlada por el termostato. Se mostrará en pantalla la temperatura actual.
- Observe que la temperatura real del recipiente de mezcla se muestra con retraso, dado que el sensor está en la base del recipiente de mezcla. El retraso puede ser aproximadamente de 5 minutos.
- Cuando haya transcurrido el tiempo establecido se mostrará la pantalla inicial.
- Puede seguir cocinando cuando haya terminado el temporizador (máx. 60 minutos) reactivando el temporizador.
- También puede cocinar sin el temporizador. Por motivos de seguridad, el aparato se apagará pasados 15 minutos. Verá la pantalla inicial.
- Solamente puede usar una velocidad superior a 1 cuando el recipiente de mezcla haya bajado a menos de 60°C.

ℹ NOTA: ¡Desconexión térmica!

El aparato dispone de una desconexión térmica. Apaga el aparato por motivos de seguridad, si el termostato en la base del recipiente de mezcla registra 140°C. Escuchará un pitido continuo.

- Desconecte de la corriente.
- Deje enfriar el aparato.
- Si quiere continuar el uso, vuelva a encender el aparato y seleccione la configuración.

Funcionamiento

- Fije el recipiente, tapa protectora contra salpicaduras y el accesorio de batidor flexible (23) como se describe en "Máquina de amasado" → "Montaje y uso", apartados 1, 2, 4 y 5.
- Añada los ingredientes al recipiente.
- Empuje el brazo hacia abajo hasta que encaje en posición.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.
- Encienda el aparato con el interruptor POWER .
- Pulse el botón  una vez. Establezca el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos con los botones  / .
- Pulse otra vez el botón . Establezca la temperatura entre 25°C y 140°C usando los botones  / .
- Pulse por tercera vez el botón . Establezca una velocidad de batido o intervalo con los botones  / .
- Inicie el programa de cocción con el botón POWER .

Añadir ingredientes

⚠ AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!

Preste atención a las advertencias anteriores.

No necesita pausar el proceso de cocción. Use la apertura de relleno en la tapa protectora contra salpicaduras.

Apagar y retirar el recipiente

- Apague el aparato con el interruptor POWER . Desconecte el enchufe.
- Gire el mando (9) en sentido de las agujas del reloj. Subirá el brazo.
- Gire ligeramente el recipiente de mezcla en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarlo.
- Saque los alimentos preparados del recipiente.
- Para soltar el accesorio del eje motor, empújelo hacia arriba y gírelo ligeramente en el sentido de las agujas del reloj. Retire el accesorio.
- Limpie las piezas utilizadas como se describe en "Limpieza".

Batidora

Instrucciones de uso de la batidora

⚠ AVISO: ¡La cuchilla de la batidora está afilada!

- No ponga las manos en el recipiente de mezcla montado.
- Manipule la cuchilla de la batidora con mucho cuidado. **Riesgo de heridas**, especialmente al retirar la cuchilla del recipiente de mezcla, vaciar y limpiar el recipiente.
- No ponga ingredientes líquidos a una temperatura superior de 60°C en el recipiente. **Riesgo de quemaduras**.

⚠ ATENCIÓN:

- No gire el mando (9) si ha instalado la jarra de la batidora. La jarra de la batidora se volcaría.
- No ponga ingredientes rígidos, como frutos secos o granos de café, en el recipiente de mezcla.
- La cuchilla del recipiente de mezcla no es adecuada solamente para picar cubitos de hielo.

ℹ Recomendado:

- Cuando prepare bebidas con hielo picado, añada los cubitos durante la mezcla. Los cubitos se picarán durante la mezcla.
- No use la batidora sin ingredientes.
- Ponga el recipiente de mezcla sobre una superficie estable y sólida para llenarlo. De este modo será más sencillo colocar la tapa.
- No exceda la capacidad máxima (1500 ml) indicada en el recipiente de mezcla.
- Ajuste la capacidad para adaptarse a cualquier posible espuma de la mezcla. Si es necesario, redúzcala.
- Coloque la tapa de forma que la pestaña redonda cierre el caño del recipiente de mezcla.
- Ponga el aparato en funcionamiento solamente tras colocar la tapa y cerrar el tapón.
- No saque la tapa durante el uso. Espere a que la cuchilla se detenga por completo antes de abrir la tapa.

Montaje del recipiente de mezcla

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 4.

Compruebe el premontaje. La arandela de sellado (27), el bloque de cuchilla (28) y la base enroscable (29) deben estar montados en la secuencia correcta.

⚠ ATENCIÓN:

- La punta del bloque de cuchillas debe encajar en el espacio de la base enroscable.
- No olvide colocar la arandela sellante sobre las cuchillas; el recipiente de mezcla tendría fugas.
- No coloque la junta estriada torcida.

Preparación

1. Fije el recipiente y la tapa protectora contra salpicaduras como se describe en “Máquina de amasado” → “Montaje y uso”, apartados 1, 2, 5 y 7.
2. Saque la cubierta de seguridad (3) del eje motor del motor de la batidora: Empuje y deslice simultáneamente sobre la zona con ranura.
3. Corte todos los ingredientes en trozos pequeños.
4. Llene el recipiente con los ingredientes. Tenga en cuenta la capacidad máxima.
5. Presione la tapa (25) hacia abajo en el recipiente de mezcla. El recipiente de mezcla debe quedar totalmente estanco.
6. Cierre la tapa con el tapón (24). Use los recesos del tapón como asistencia. Fije la tapa girándola en sentido de las agujas del reloj.

Montaje y uso de la batidora

7. Ponga el recipiente de mezcla sobre el eje motor. Instale la jarra de la batidora con la flecha ▼ sobre el punto ● en la base del aparato. Gire la jarra en sentido de las agujas del reloj al máximo. Las dos flechas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
8. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.
9. Encienda el aparato con el interruptor POWER ⏻.
10. Seleccione una velocidad con los botones ⊕ / ⊖.
11. Comience el funcionamiento con el botón POWER ⏻.

ℹ NOTA:

Si comienza a usar el aparato inmediatamente tras conectar a la corriente, comenzará en velocidad 1.

Rellenar ingredientes

- Apague el aparato.
- Llene con ingredientes o especias por la apertura del tapón.
- Cierre la tapa y la apertura del tapón de nuevo.
- Prosiga con el uso.

Detener el funcionamiento

1. Apague el aparato. Espere a que la hoja se detenga por completo.
2. Desconéctelo de la corriente.
3. Suelte la jarra de la batidora del motor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Saque la tapa antes de verter el contenido.
5. Limpie las piezas utilizadas como se describe en “Limpieza”.
6. Cubra el eje motor de mezcla con la cubierta de seguridad (3).

ℹ NOTA IMPORTANTE:

No guarde zumos cítricos ni alimentos ácidos en recipientes metálicos.

Picadora

⚠ AVISO:

- Al limpiar y montar la picadora, manipule la cuchilla (35) con todo cuidado.
- Use siempre el émbolo para llenar la picadora (30). Use exclusivamente el émbolo para llenar la picadora.

Preparación

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 5.

1. Fije el recipiente y la tapa protectora contra salpicaduras como se describe en “Máquina de amasado” → “Montaje y uso”, apartados 1, 2, 5 y 7.
2. El acceso al chasis de la picadora está protegido por una cubierta (13) en el aparato. Gire la cubierta en sentido de las agujas del reloj para sacarla.
3. Empuje la junta de silicona (34) sobre el cilindro de la picadora (33).
4. Coloque la salida de la picadora, con el diente primero, en la sección horizontal del chasis.

El montaje de los accesorios se describe en las secciones siguientes. Prepare la picadora según sus requisitos.

Montaje de la picadora (consulte la fig. D)

¡ NOTA:

- Compruebe el premontaje.
- Según el tamaño al que quiera picar, seleccione una plancha de picado más fina o gruesa.
- Unte ligeramente la plancha de picado previamente con aceite de girasol.

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

5. Ponga la cuchilla (35) sobre la entrada de la picadora con el lado afilado hacia fuera.
6. Seleccione una plancha de picado (36). Use los recesos de la plancha para introducirla en el chasis de la picadora.

Puede encontrar más detalles en “Montar chasis de picadora premontado”.

Montar el accesorio para salchichas (consulte la fig. E)

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

- Use carne para salchicha preparada y proceda del modo siguiente:
 5. En primer lugar, ponga el separador de masa (38) sobre la entrada de la picadora. Para hacerlo, use los recesos del separador de masa.
 6. Ponga el accesorio para salchichas (39) sobre el separador de masa. Para hacerlo, use los recesos del accesorio para salchichas.
- Si quiere picar trozos de carne y preparar salchichas a la vez, ponga primero la cuchilla y una plancha de picado como se indica en “Montar la picadora”, apartados 5 y 6. A continuación, presione el accesorio para salchichas en la rosca de arandela.

Para obtener más detalles, consulte “Montaje del chasis para carne picada premontado”.

Montaje del accesorio para bolsas de masa oriental (consulte la fig. F)

¡ NOTA:

Use el accesorio para bolsas de masa oriental para preparar bolsas de carne o de pasta.

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

5. Coloque el accesorio de 2 piezas para bolsas de masa oriental (40) sobre la entrada de la picadora. Use los recesos para hacerlo.
6. Para obtener más detalles, consulte “Montaje del chasis para carne picada premontado”.

Montaje de la máquina para galletas (consulte la fig. G)

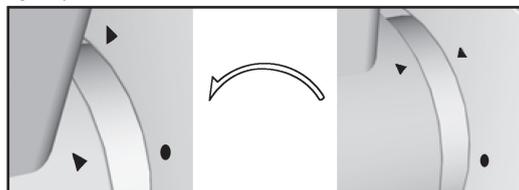
Proceda del modo descrito en “Preparación”.

5. En primer lugar, ponga el separador de masa (38) sobre la entrada de la picadora. Use los recesos del separador de masa.
6. Ponga la máquina para galletas (41) sobre el separador de masa. Use los recesos de la máquina para galletas.

Para obtener más detalles, consulte “Montaje del chasis para carne picada premontado”.

Montaje del chasis para carne picada premontado

7. Enrosque la rosca de arandela (37) en sentido de las agujas del reloj sobre el chasis de la picadora.
8. Monte el chasis de picadora premontado en el aparato. Coloque el chasis de la picadora con la flecha (▶) alineada con (●) en el aparato. Póngala derecha. La flecha del chasis de la picadora debe estar contra la flecha del aparato (consulte la figura).



⚠ ATENCIÓN:

Si abre y cierra la rosca de arandela tras instalarla, aguarde firmemente el chasis de la picadora con una mano en el cuello de llenado (32), o el chasis de la picadora podría soltarse accidentalmente.

9. Coloque la bandeja de llenado (31) de forma que la base de la bandeja quede sobre el brazo (1).

Funcionamiento e instrucciones de uso

¡ NOTA:

- Corte la carne en trozos de aproximadamente 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni cartílagos en la carne.
- **Funcionamiento a corto plazo:** No use el aparato más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos.

10. Pase los trozos de carne (pasta de carne/carne para salchichas o masa) por la bandeja de llenado y en el cuello de llenado. Si está picando carne, ponga un recipiente bajo la salida.
11. Introduzca el enchufe en una toma de corriente correctamente instalada. Encienda el aparato con el interruptor POWER (⏻).
12. Use los botones (+) / (-) para seleccionar una velocidad entre 3 y 5.
13. Comience el funcionamiento con el botón POWER (⏻).
14. Si es necesario, introduzca la carne o masa con el émbolo (30).

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

Use siempre el émbolo incluido. No ponga nunca sus dedos o utensilios en el cuello de llenado.

Preparar salchichas

- Puede usar piel de salchicha natural como artificial.
- Si decide usar piel de salchicha natural, ablándela primero en agua.
- Haga un nudo en un extremo de la piel de la salchicha.
- Empuje la piel de la salchicha sobre el accesorio para salchichas.
- La carne de salchicha se presionará por el accesorio y se llenará la piel.
- Asegúrese de que la piel de salchicha se llene holgadamente, dado que la salchicha se expande al hervirla o freírla y podría romperse la piel.
- Si la primera salchicha llega a la longitud deseada, junte la salchicha en el extremo del accesorio con los dedos.

- Gire la salchicha una o dos veces.
- Hasta que desarrolle una rutina, puede apagar el aparato tras cada salchicha.

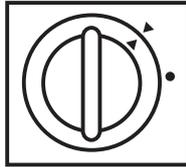
Formar galletas

i NOTA:

- Si ha preparado masa de galletas, puede dar forma a la masa usando el cortador (42).
- Use los botones ⊕ / ⊖ para seleccionar una velocidad entre 1 y 3.
- Cuando haya montado el chasis de picadora premontado en el aparato, presione el cortador en la máquina de galletas.
- Establezca la forma de galleta deseada.
- Aguante los extremos de la masa en la salida con la mano y corte a la longitud deseada.

Finalizar el uso

1. Apague el aparato con el interruptor POWER ⏻.
2. Desconecte el enchufe.
3. Desmonte todas las piezas de la picadora.
4. Limpie las piezas utilizadas como se describe en "Limpieza".
5. Cierre el acceso al chasis de la picadora con la cubierta (13). Gire la cubierta en sentido contrario. La flecha de la cubierta debe estar contra la flecha del aparato (consulte la figura de la derecha).



Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconecte de la corriente antes de limpiar. Deje enfriar el recipiente de mezcla.
- No sumerja el aparato en agua. Podría provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No use un cepillo de alambre ni utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Los accesorios no son adecuados para el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

Chasis del motor

- Limpie el chasis exclusivamente con una gamuza humedecida y un poco de líquido lavavajillas. Séquelo con una gamuza.

Recipiente de mezcla

⚠ ATENCIÓN:

Hay componentes electrónicos sensibles en la base del recipiente. No sumerja el recipiente en agua.

- Use exclusivamente agua para enjuagar el recipiente de mezcla. Puede añadir un poco de detergente.
- Limpie el exterior del recipiente con una gamuza humedecida.
- Seque a fondo el recipiente.

Tapa de protección contra salpicaduras, accesorios de amasado/mezcla y piezas de picadora

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

La cuchilla de picado está muy afilada.

- Las piezas que entran en contacto con los alimentos pueden enjuagarse con agua.
- La arandela de sellado de la tapa protectora contra salpicaduras puede soltarse para limpiarse mejor.
- Enjuague con agua limpia y seque las piezas.
- Unte ligeramente los discos de picado con aceite vegetal después de secarlos.

Accesorios de batidora

Antes de la limpieza

Llene la batidora hasta la mitad con agua y encienda el aparato aproximadamente 10 segundos. Vacíe el agua.

Limpieza a fondo

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

Las cuchillas del bloque están afiladas. Tenga cuidado al desmontar, limpiar y montar las piezas.

- Para limpiar a fondo, saque la jarra de la batidora.
- Desmonte siempre la jarra de la batidora tras el uso.
- Desmonte la base enroscable de la jarra de batidora.
- Saque el bloque de cuchillas y la arandela de sellado de la base enroscable.
- Puede limpiar el decantador de cristal de la jarra de la batidora y la tapa con tapón en un recipiente con agua caliente. Enjuague con agua limpia y seque las piezas.

Arandela de sellado, bloque de cuchillas y base enroscable

- Enjuague estas piezas brevemente con agua caliente.
- Tras limpiar y secar todas las piezas, vuelva a montar la jarra de la batidora en orden inverso. Consulte los esquemas de la página 4.

Almacenamiento

- Limpie el aparato del modo descrito. Deje que los accesorios se sequen por completo.
- Ponga el cable de alimentación en el compartimiento del cable.
- Recomendamos conservar el aparato en el embalaje original si no va a usarlo durante un tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar con buena ventilación y seco.

Solución de problemas

El aparato no funciona

Posible causa:

El aparato no tiene alimentación.

Solución:

- Compruebe la toma con otro aparato.
- Conecte correctamente el enchufe.
- Compruebe el fusible.

Possible causa:

El aparato es defectuoso.

Solución:

- Contacte con nuestro centro de servicio o un especialista.

Otras posibles causas:

El dispositivo está equipado con **conmutadores de seguridad**. Evitan un arranque accidental del motor.

Solución:

- Compruebe la correcta colocación de
 - brazo oscilante (1)
 - recipiente de mezcla o
 - cubierta de seguridad (3)
 - el recipiente de mezcla y
 - la tapa protectora contra salpicaduras (16).

El aparato se apaga durante la cocción

Possible causa:

La cocción con temporizador está limitada a 15 minutos por motivos de seguridad.

Solución:

- Volver a encender.
- Usar el temporizador.

Se escucha un pitido continuo

Possible causa:

Ha llegado a 140°C. El aparato se apaga solo por motivos de seguridad.

Solución:

- Desconecte el enchufe de la toma y deje enfriar el aparato.
- Ponga una temperatura más baja y vuelva a encender con el botón POWER .

Especificaciones técnicas

Modelo:KM 3476
 Suministro de tensión: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Potencia nominal:máx. 2000 W
 Consumo del motor: 1000 W
 Consumo del elemento calentador: 900 W
 Clase de protección:..... II
 Peso neto (aparato básico con recipiente de mezcla y herramienta de amasado):..... aprox. 6,25 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de baja tensión, y se ha fabricado según las últimas normativas de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

