

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

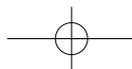


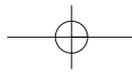
Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales para disminuir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o daños personales.

- **LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES**
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación o la base del aparato en el agua o en otros líquidos.
- No deje que el aparato sea usado por niños o cerca de ellos sin una vigilancia adecuada.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use y antes de efectuar cualquier operación de limpieza. Apague el aparato antes de ponerle o quitarle accesorios y antes de la limpieza. No introduzca nunca las manos en la jarra o manipule las cuchillas con el aparato enchufado.
- En general, no utilice electrodomésticos que presenten cables o clavijas estropeados, o después de un funcionamiento incorrecto o si han sufrido desperfectos de cualquier tipo. En estos casos, lleve su aparato al centro de asistencia técnica autorizado más cercano para someterlo a una eventual reparación o ajuste.
- El fabricante desaconseja el uso de accesorios no originales.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de apoyo del aparato, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No ponga el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos o en el horno caliente.
- Enchufe el aparato a la corriente antes de accionar cualquiera de los mandos. Para apagar el aparato, presione el botón de accionamiento velocidad y desenchufe el aparato.
- Cuando esté elaborando líquidos calientes, quite el dosificador de la tapadera.
- No use el aparato para usos diferentes a los indicados.
- No toque las partes en movimiento.
- Para evitar el riesgo de provocar graves lesiones o daños al aparato, no introduzca las manos o utensilios en la jarra mientras que el aparato está funcionando.
- Puede utilizar una espátula de plástico o de goma, pero únicamente cuando el aparato está apagado.
- Cuando el aparato está funcionando, no toque las cuchillas con las manos, no obstaculice su movimiento o quite la tapadera de la jarra. El aparato puede encenderse incluso tocando accidentalmente uno de los botones de control de la velocidad.
- **LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.**
- No deje el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- Por razones de seguridad, le desaconsejamos trabajar con **líquidos muy calientes**.
- Deje enfriar los alimentos antes de batirlos.
- Espere que las cuchillas estén completamente paradas antes de quitar la jarra del cuerpo motor.
- **NO accione la batidora en vacío.**
- Accione la batidora únicamente con la tapadera colocada correctamente.
- No utilice más de un accesorio a la vez.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irresponsable.
- No toque el aparato con las manos mojadas. No sumerja el cuerpo motor en el agua.

ATENCIÓN: PARA DISMINUIR EL RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO quite el panel de la base del aparato, NO contiene componentes sustituibles por el usuario. EVENTUALES REPARACIONES DEBERÁN SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

(sólo para Estados Unidos)

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cables de alimentación separables más largos o cables de prolongación, los cuales se podrán utilizar con tal de que se preste la máxima atención.
- Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contraseñados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. Si el aparato se suministra con cable de 3 hilos de tipo con puesta a tierra, el cable de prolongación tiene que ser un CABLE DE 3 HILOS DE TIPO CON PUESTA A TIERRA. El cable más largo tiene que estar predispuesto de modo que no se apoye sobre la superficie del banco o de la mesa, ya que podría ser halado por los niños y las personas podrían tropezarse.
- Su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, inviértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el toma de corriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Dosificador (con agujero) | E. Grupo de cuchillas |
| B. Tapadera | F. Cuerpo motor |
| C. Bandeja de la fruta | G. Mando ON/OFF/"P" |
| D. Jarra de cristal | H. Indicador de regulación de la velocidad |

CÓMO SE USA

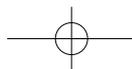
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y plana. **NO ENCHUFE EL APARATO A LA CORRIENTE ANTES DE HABER MONTADO CORRECTAMENTE LOS ACCESORIOS.**
- Ponga la jarra sobre el cuerpo motor.
- Vierta los ingredientes en la jarra.
Puede realizar esta operación:
 1. Quitando del todo la tapadera (**A+B**), dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
 2. Colocando la tapadera (**B**) sin el dosificador (**A**).
 3. Utilizando la bandeja de la fruta (**C**), colocada invertida en el agujero previsto en la tapadera (**B**) (Fig. 1).
- El aparato está equipado con un práctico dosificador (**A**) con agujero, útil para verter algunas gotas de aroma/esencia sin tener que abrir la tapadera (Fig.2).

Además, invirtiendo el dosificador (**A**) y tapando el agujero puede utilizarlo como medidor, por ejemplo, para el aceite (consulte la figura 3).

Atención:

No utilice el aparato durante más de 3 minutos consecutivos. Haga pausas de 3 minutos y reanude la utilización sin superar un máximo de 5 ciclos. Si supera este límite, deberá dejar el aparato enfriarse.

- Corte los alimentos sólidos en dados y añada agua.
- **Coloque la tapadera (B) sobre la jarra, dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta que salte el dispositivo de seguridad, situado en el asa de la misma jarra.**
El aparato no funciona con la tapadera colocada incorrectamente sobre la jarra.



- **Enchufe el aparato a la corriente.**
- Para empezar a elaborar los ingredientes, gire el mando **ON/OFF (G)** para seleccionar la velocidad deseada (**1/2/3**). Cuando los ingredientes alcanzan la consistencia deseada, sitúe de nuevo el mando en la posición (**O**).
- La posición **"P"** sirve para hacer funcionar el aparato con la máxima velocidad permitiendo controlar mejor las elaboraciones breves.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de efectuar las operaciones de limpieza.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN "P"

La función **"P"** (**pulse**) permite controlar mejor las elaboraciones breves.

El aparato funciona mientras que el mando (**G**) permanece en la posición **"P"**.

LIMPIEZA DEL APARATO

NO SUMERJA NUNCA el cuerpo motor en el agua.

Asegúrese de que el aparato esté enchufado a la corriente.

- Elimine con una espátula todos los restos de los ingredientes. En los modelos con jarra de plástico, utilice espátulas de goma para no rayar la superficie.
- Llene la jarra hasta la mitad con agua templada. Encienda durante unos segundos el aparato y a continuación vacíe la jarra. Si es posible, repita esta operación.
- Quite la jarra, la tapadera y el dosificador antes de lavarlos con agua templada y enjabonada. A continuación, enjuáguelos y séquelos correctamente.
- Para facilitar las operaciones de limpieza, en algunos modelos puede desmontar el grupo de cuchillas de la forma siguiente:
 1. Quite la jarra de la base del aparato e inviértala.
 2. Introduzca los ganchos, situados en las extremidades del dosificador (**B**), en las cavidades

correspondientes que están en la base de la jarra invertida (consulte la figura 4).

3. Dé vueltas al dosificador en el sentido de las agujas del reloj (fig. 5) hasta el tope y entonces tire hasta desenganchar el grupo de cuchillas (fig. 6).
4. Lávelo todo, seque y, a continuación, monte de nuevo los componentes teniendo cuidado de colocar correctamente la junta; coloque después el grupo de cuchillas en la base de la jarra, presione a fondo para encajarlo del todo, y por último, utilizando el dosificador (**A**), dé vueltas al grupo de cuchillas en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.

La jarra y todas las partes de plástico no pueden lavarse en el lavavajillas o con agua hirviendo.

- Extremar todas las precauciones con la jarra de cristal para evitar causarle impactos violentos.
- Limpie el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño húmedo o con una esponja. Seque completamente con un paño suave.
- Enrolle con cuidado el cable de alimentación en la base del cuerpo motor.

CONSEJOS DE USO

1. Generalidades

- Para obtener buenos resultados e impedir que los ingredientes se derramen, añada gradualmente los ingredientes en la jarra.
- No llene la jarra más de 3/4 - la acción de las cuchillas aumenta los ingredientes en la jarra. Las recetas que emplean grandes cantidades de ingredientes deben realizarse en varias veces.
- Si no especificado de forma contraria en la receta, vierta en primer lugar los ingredientes líquidos y luego los sólidos. El líquido facilita la elaboración y permite utilizar velocidades inferiores. Añada siempre una taza de agua antes de triturar el hielo.
- Triture durante 5-30 segundos y compruebe la consistencia.

- Siga triturando los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
- Tenga cuidado de no triturar demasiado los ingredientes; pues esto causaría una pérdida de consistencia de la receta.
- Utilice el aparato con la tapadera siempre puesta.
- NO quite la jarra del cuerpo motor mientras que el aparato siga funcionando.
- Para no herirse o estropear el aparato, no introduzca las manos o utensilios en la jarra con el aparato funcionando.
- Puede utilizar una espátula cuando el aparato está apagado.

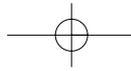
2 Ingredientes sólidos

- Debe prestar una atención especial durante la preparación de ingredientes finos. En este caso debe interrumpir de vez en cuando la preparación, quitar la tapadera y retirar los ingredientes depositados en los lados de la jarra y en las cuchillas. A continuación, coloque de nuevo la tapadera y siga con la preparación. Si de esta forma tarda demasiado tiempo, seleccione una velocidad más alta.
- Para añadir alimentos sólidos en la jarra, extraiga el dosificador de la tapadera y añádalos gradualmente por el agujero de la tapadera. Corte siempre los alimentos del tipo de las verduras y los quesos en dados antes de echarlos en la jarra.

3 Preparados calientes

Quite siempre el dosificador de la tapadera antes de empezar a preparar recetas calientes.

- Añada lentamente los alimentos calientes, máximo 2 tazas a la vez por el agujero de la tapadera.



R E C E T A R I O

Práctico y manejable, su aparato le permitirá preparar en poco tiempo y con óptimos resultados, cremas, mahonesa, salsas, tortillas, crepes, rellenos para verduras, batidos, bebidas con helado y cocktails en general. Este recetario le facilita algunas ideas para utilizar el aparato de forma completa y variada. Estas recetas son la base inicial pero seguramente su fantasía enriquecerá el uso y las preparaciones.

N A T A M O N T A D A

- 200 ml (6 ounces) de nata montada
- Eche la nata en la jarra y haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 3 durante 20 - 30 segundos aproximadamente.

M A H O N E S A

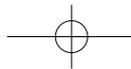
- 1 huevo entero
 - Una cucharada pequeña de mostaza
 - Una pizca de sal
 - El aceite necesario
 - Unas gotas de limón
- Eche el huevo, la sal, la mostaza y el limón en la jarra y haga funcionar el aparato, seleccionando la velocidad 2 durante unos segundos. Llene el dosificador con aceite, seleccione también la velocidad 2 y siga mezclando (no deje de añadir aceite) hasta que la mahonesa se ponga dura. **Salsa ideal para pescado hervido.**

S A L S A R O S A

- 50 gr (2 ounces) de mahonesa
 - 10gr. (0,35 ounces) de ketchup
 - 4 gotas de Worcester
- Eche todos los ingredientes en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad 1 durante unos segundos. **Ideal para patatas fritas y club sandwich.**

G R A N I Z A D O S

- Hielo
 - Todo el almíbar que quiera
- Vierta todo el hielo en la jarra, y pulse el botón PULSE para seleccionar la velocidad 3 hasta conseguir triturar todo el hielo de forma homogénea. Ponga el hielo en un vaso y añadir el almíbar.





Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

**Garantía limitada
(para los Estados Unidos solamente)**

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al **1-800-322-3848** o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al **1-800-865-6330**.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al **1-888-335-6644** o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.