

**ADVERTENCIAS GENERALES**

- Asegúrese de la integridad del aparato tras haberlo desembalado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- No deje al alcance de los niños la bolsa de plástico que contiene el producto ya que constituye una fuente de peligro potencial.
- Si la toma y el enchufe del aparato fuesen incompatibles, haga sustituir la toma con otra adecuada por personal cualificado. Desaconsejamos el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.
- Pero si fuesen necesarios, utilice exclusivamente adaptadores simples o múltiples y alargadores que cumplen las normas de seguridad en vigor. Tenga cuidado de no superar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o alargador.
- Los modelos equipados con puesta a tierra deben conectarse a una instalación de puesta a tierra eficaz según establecen las normas de seguridad eléctrica en vigor.
- Si el aparato deja de funcionar, llame exclusivamente a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido expresamente concebido.
- Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable por los eventuales daños causados por un uso impropio, incorrecto e irresponsable y/o por reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado.
- Asegúrese de que manos, cabellos, prendas de vestir y utensilios de cocina no estén dentro del recipiente antes de encender el aparato. **Las cuchillas pueden cortar: tenga cuidado al manipularlas.**
- **NO accione la batidora en vacío.**
- Compruebe que la tensión de la red corresponda a la tensión indicada en la placa del aparato.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No use el aparato descalzo o con los pies mojados.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc..).
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo esté utilizando.
- No deje el aparato encendido inútilmente ya que es una fuente de peligro potencial.
- No sumerja el aparato en el agua.
- Si el cable está estropeado, hágalo sustituir rápidamente por personal cualificado.
- Antes de pasar a efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- En caso de avería y/o funcionamiento incorrecto, apague el aparato sin forzarlo. Para eventuales reparaciones póngase en contacto exclusivamente con centros de asistencia técnica cualificados pidiendo la utilización de repuestos y accesorios y originales.
- Si decide eliminar definitivamente el aparato, tras desenchufarlo de la corriente, le aconsejamos cortar el cable de alimentación para dejarlo inservible.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente para poder consultarlas posteriormente.

Los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios cumplen las normas de la directiva CEE 89/109.

**DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>A.</b> Dosificador (con agujero)                          | <b>D1.</b> Jarra de plástico (KF8140) |
| <b>B.</b> Tapadera   | <b>E.</b> Grupo de cuchillas          |
| <b>C.</b> Bandeja de la fruta (solamente en algunos modelos) | <b>F.</b> Cuerpo motor                |
| <b>D.</b> Jarra de cristal (KF8140G)                         | <b>G.</b> Mando <b>ON/OFF/"P"</b>     |

## ANTES DEL USO

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lave meticulosamente todos los accesorios teniendo cuidado con las cuchillas (cortan); limpie el cuerpo motor con un paño húmedo.

***¡No sumerja nunca el cuerpo motor en el agua!***

Compruebe que la tensión de la red corresponda a la tensión indicada en la placa del aparato.

## 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 cuando esté incluida (**C**) colocada invertida sobre 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.
- Para los modelos con jarra de cristal, coloque la tapadera (**B**) sobre la jarra dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta encajar el dispositivo de seguridad situado

en el asa de la misma jarra. El aparato no funciona si la tapadera (**B**) no está colocada correctamente sobre la jarra.

Para los modelos con jarra de plástico, coloque la tapadera (**B**) sobre la jarra dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta engancharla en las guías previstas.

- **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 **"0"**.
- 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, desmontar el grupo de cuchillas de la forma siguiente:

1. Quite la jarra de la base del aparato e inviértala.
2. Introduzca los enganches situados en las extremidades del dosificador (A) en los surcos específicos ubicados en la base de la jarra volcada (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.***

- Extreme 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 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
- El aceite necesario
- Una cucharada pequeña de mostaza
- Una pizca de sal
- 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 de mahonesa
- 10gr. de ketchup
- 4 gotas de Worchester

Eche todos los ingredientes en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad 1 durante unos segundos. **Ideal para patatas fritas y club sandwich.**

## C R E M A D E M A S C A R P O N E

- 250 g de mascarpone
- 3 huevos
- 1/4 nata montada
- 50gr. de azúcar

Vierta todos los ingredientes (excepto la nata montada) en la jarra y haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 1 hasta que la masa se ponga suave. Vierta la crema en copas individuales que adornará con la nata (montada como descrito en la receta anterior). Deje el postre un par de horas en el frigorífico antes de servirlo.

## S A L S A D E A T Ú N

- 120 gr de atún en aceite
- 150 gr. de mahonesa
- Un puñado de alcaparras

Eche todos los ingredientes en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad 1 durante unos segundos. **Ideal para preparar la ternera con salsa de atún.**

## T O R T I L L A D E P A T A S

- 6 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite
- Sal

Seleccione la velocidad 1 y bata los huevos en la jarra durante 30 segundos aproximadamente con la leche y la sal. Ponga en el fuego una sartén con dos cucharadas de aceite y sofría la cebolla triturada. Vierta el compuesto en la sartén y deje cuajar ligeramente la tortilla teniendo cuidado de que no se pegue en el fondo.

## M A S A P A R A C R E P E S

- 100gr. de harina
- 1dl. de leche
- 4 huevos enteros
- Sal

Eche en el recipiente todos los ingredientes mencionados, haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente. Debe obtener una masa más bien cremosa.

## B A T I D O

- 1 manzana
- 1dl. de leche

Corte la manzana en trozos y póngala en el recipiente con la leche. Seleccione la velocidad 3 y triture durante un minuto aproximadamente. **Naturalmente, puede utilizar tipos de fruta diferentes a su gusto.**

## 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 P para seleccionar la velocidad 3 hasta conseguir triturar todo el hielo de forma homogénea. Ponga el hielo en un vaso y añadir el almíbar.

## C A L A B A C I N E S C O N A T Ú N

- 4 calabacines
- 1 huevo
- 120gr. de atún en aceite
- Sal
- 1 lata de tomates pelados
- perejil
- 100gr. de queso rallado

Corte a lo largo los calabacines, con una cuchara quiteles la pulpa sin romperlos. Eche en el recipiente la pulpa, el huevo, el atún, el queso grana, la sal y el perejil, encienda el robot y seleccione la velocidad 3 espere hasta obtener una masa homogénea. Rellene los calabacines previamente cortados por la mitad a lo largo. Ponga los calabacines en una fuente de pyrex untada con mantequilla en la que echará también un poco de agua mezclada con un par de cucharadas de aceite y un poco de tomate pelado pasado, ponga algunos trozos de mantequilla sobre los calabacines. Meta el preparado en el horno calentado y deje cocer durante 40 minutos aproximadamente. **Estos calabacines están buenos templados.**

## B E B I D A C O N H E L A D O D E L I M Ó N

- 1 hectogramo de helado de limón
- 1/2 vaso de prosecco (vino blanco)
- 1 vasito de vodka

Ponga todos los ingredientes mencionados en el recipiente, seleccione la velocidad 3 y mezcle durante un minuto, aproximadamente, o hasta conseguir un conjunto homogéneo.

