

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 el enchufe y la clavija del aparato fuesen incompatibles, haga sustituir el enchufe con otro adecuado 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.**
- **Respete en particular las siguientes normas fundamentales de seguridad:**
- **NO accione el aparato cuando esté vacío.**
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No use el aparato con los pies mojados o descalzo.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc).
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o

con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad.

Vigile a los niños para asegurarse de que no 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 de alimentación se estropea, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica para evitar cualquier riesgo.
- Antes de pasar a efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente.
- En caso de avería y/o funcionamiento incorrecto, apague el aparato sin alterarlo.
- Para eventuales reparaciones, póngase en contacto exclusivamente con centros de asistencia técnica cualificados, pidiendo la utilización de repuestos y accesorios 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.
- No eche líquidos hirviendo en la jarra.

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Dosificador
- B. Tapadera
- C. Jarra de cristal
- D. Cuerpo motor
- E. Cursor **ON/OFF**/indicador de regulación de velocidad
- F. Botón **"P"** PULSE

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)** (fig. 1).
 2. Quitando el dosificador **(A)** (fig. 2).

Atención:

No utilice el aparato durante más de 1 minuto consecutivamente. Haga pausas de 4 minutos entre ciclos sin superar un máximo de 5 ciclos. Después de lo cual, deberá dejar el aparato enfriarse.

- Corte los alimentos sólidos en dados y añada agua.
- **Coloque la tapadera (B) sobre la jarra.**
- **Enchufe el aparato a la corriente.**
- Antes de empezar a trabajar los ingredientes, sólo debe accionar el cursor **(E)** para seleccionar una velocidad.
Cuando los ingredientes presenten la consistencia elegida, sitúe de nuevo el cursor en la posición **(0)**.

- Desenchufe el aparato de la corriente antes de cada operación de limpieza.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN "P"

La función **"P"** (Pulse) le permite controlar mejor las preparaciones breves.

Coloque el cursor **(E)** en la posición **"P"**, pulse intermitentemente el botón **(F)** para obtener la preparación deseada.

El aparato funciona mientras presiona el botón **(F)**.

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.
- 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.

No lave la jarra ni ningún elemento de plástico en el lavavajillas o en agua hirviendo.

- Para la jarra de cristal, le aconsejamos adoptar todas las precauciones necesarias para evitar impactos violentos.
Para limpiar de forma más profunda, quite la base de la jarra dándole vueltas a la tuerca situada en la base.
Tras acabar las operaciones de limpieza, atornille la tuerca para colocar de nuevo la base.
- 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 PARA EL 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 el volumen de los ingredientes en la jarra. Las recetas que emplean grandes cantidades de ingredientes deben realizarse en varias veces.
- Si no aparece 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 sólidos. 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 líquida en la jarra y haga funcionar el aparato seleccionando la velocidad intermedia 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 MIN durante unos segundos. Llene el dosificador con aceite, échelo muy lentamente y siga mezclando 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 Worcester

Eche todos los ingredientes juntos en la jarra y mezcle seleccionando la velocidad MIN 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 MIN hasta que la masa se ponga blanda. 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 MIN durante unos segundos. **Ideal para preparar la ternera con salsa de atún.**

T O R T I L L A D E C E B O L L A

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

Mezcle los huevos en la jarra con la velocidad MIN durante unos 30 segundos con la leche y la sal. Ponga en el fuego una sartén con dos cucharadas de aceite y sofría la cebolla picada. Vierta el compuesto en la sartén y deje cuajar ligeramente la tortilla, tenga cuidado para que no se pegue en el fondo.

MASA PARA CREPES

- 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 MIN durante 30 segundos aproximadamente. Debe obtener una masa más bien cremosa.

BATI DO

- 1 manzana
- 1dl. de leche

Corte la manzana en trozos y póngala en el recipiente con la leche. Seleccione la velocidad intermedia durante 1 minuto aproximadamente. **Naturalmente, puede utilizar tipos de fruta diferentes a su gusto.**

GRANIZADOS

- Hielo
- Todo el almíbar que quiera

Vierta todo el hielo en la jarra y presione el botón PULSE hasta conseguir picar todo el hielo de forma homogénea. **Ponga el hielo en un vaso y añada el almíbar.**

CALABACINES CON ATÚN

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

Corte a lo largo los calabacines, con una cuchara quítele la pulpa sin romperlos. Eche en el recipiente la pulpa, el huevo, el atún, el queso Grana rallado, la sal y el perejil, encienda la batidora de vaso y seleccione la velocidad intermedia para obtener una masa perfectamente 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 déjelo 40 minutos aproximadamente. **Estos calabacines están buenos templados.**

BEBIDA CON HELADO DE LIMÓN

- 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 intermedia y mezcle durante 1 minuto aproximadamente, o hasta conseguir un conjunto homogéneo.