

CLICKCHEF



FR

DE

NL

IT

EN

PL

ES

PT

RU

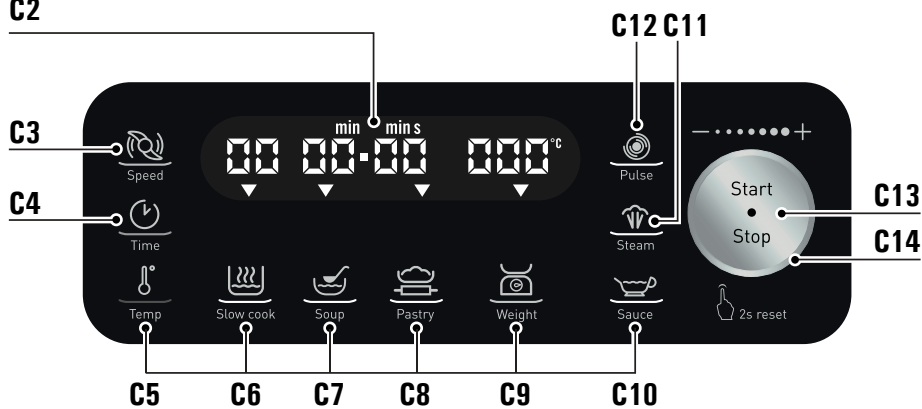
UK

C

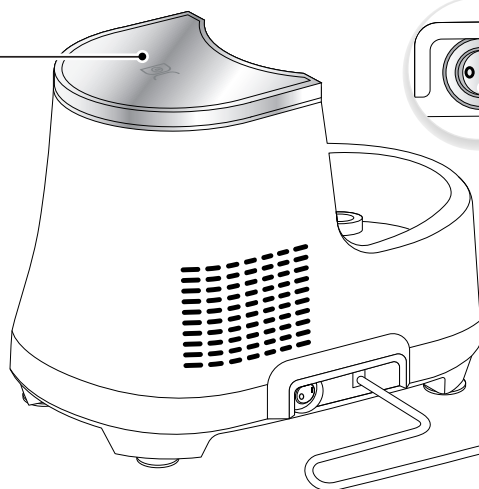
C1



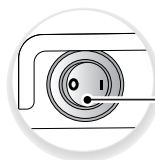
C2



C16



C15

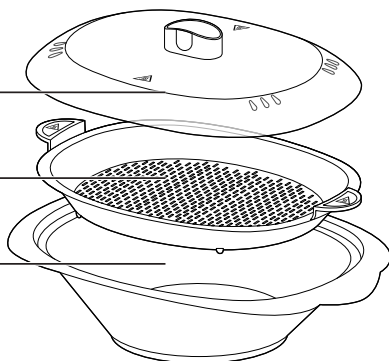


E*

E1

E2

E3



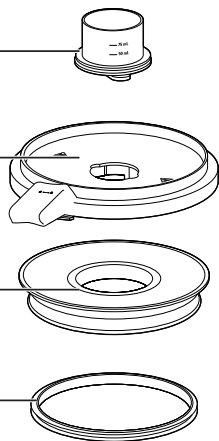
A

A1

A2

A3

A4



B

B1

B2

B3

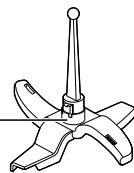
B5

B4

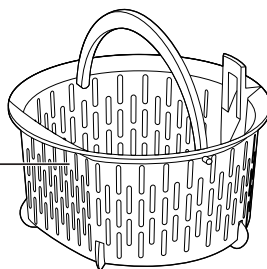


D

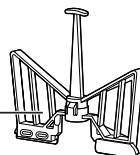
D1



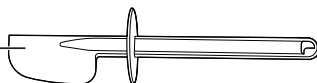
D2

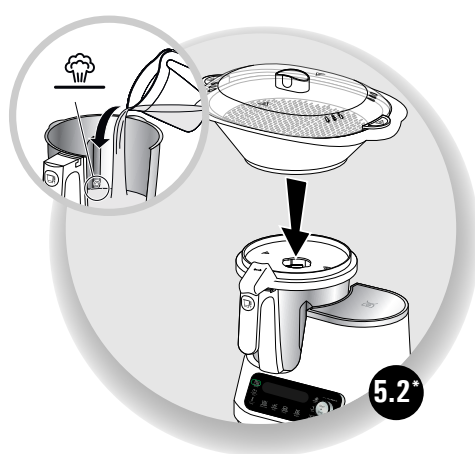
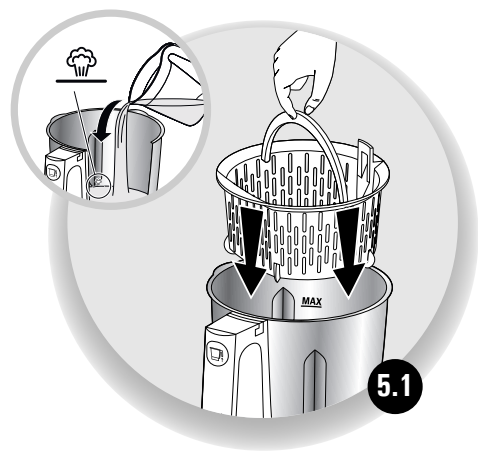
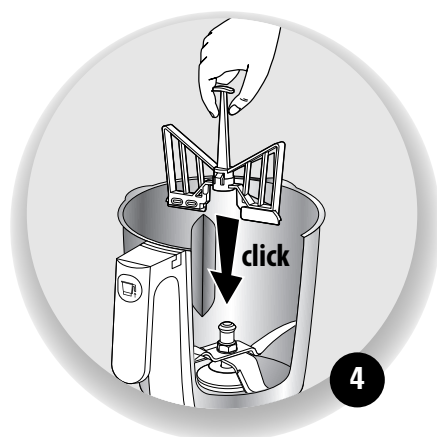
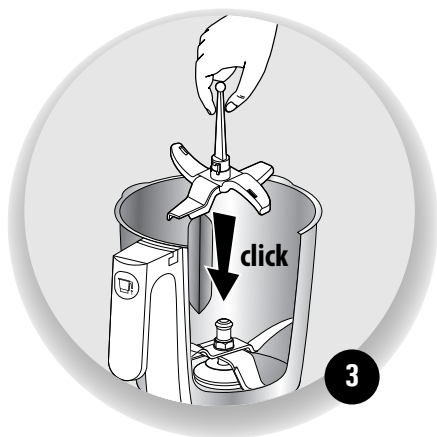
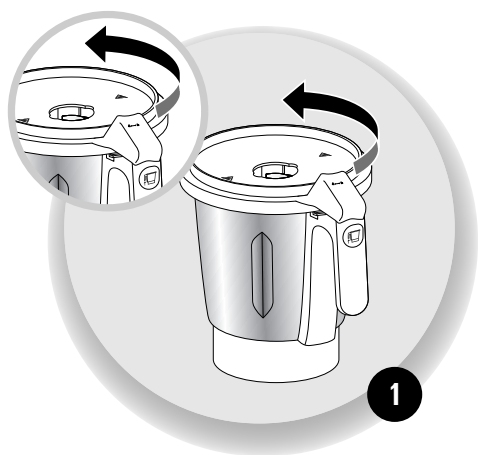


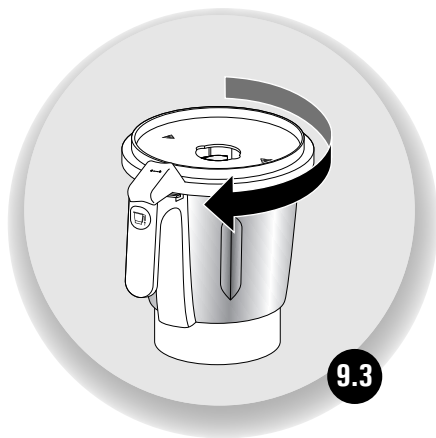
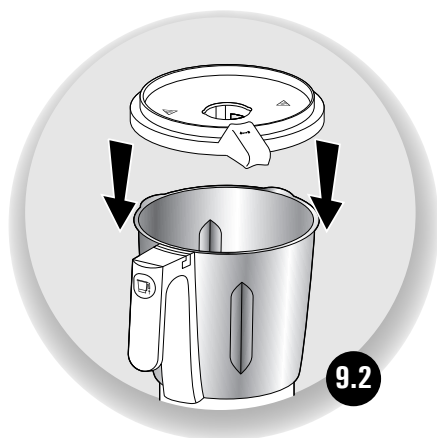
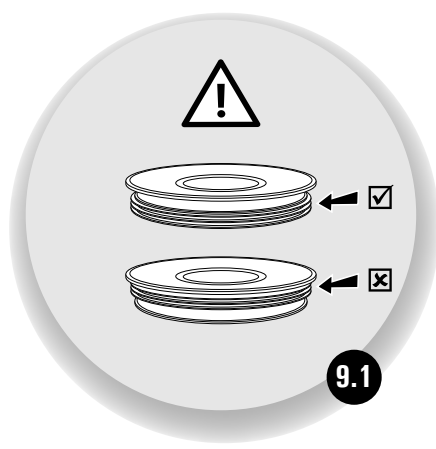
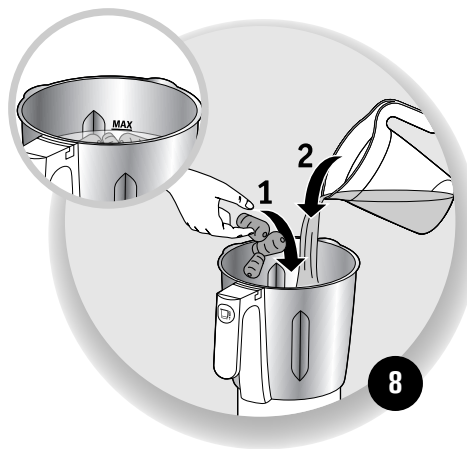
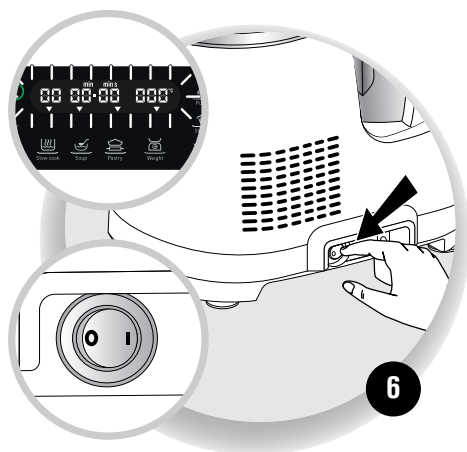
D3

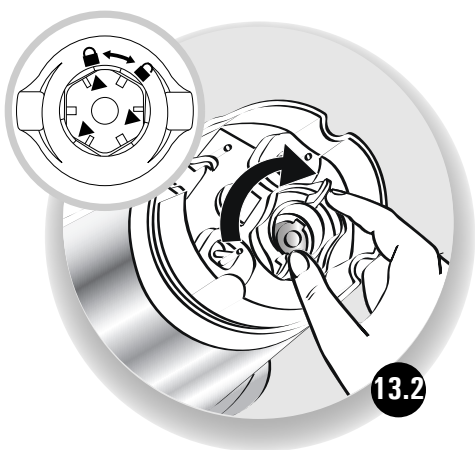
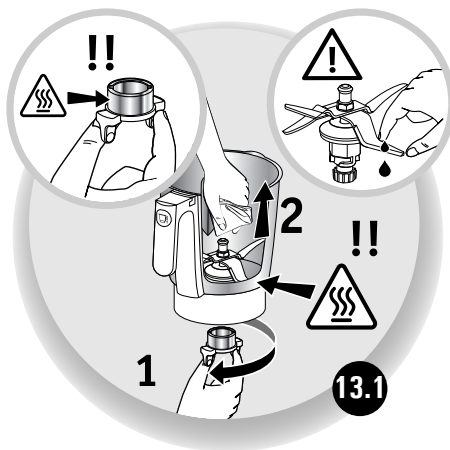
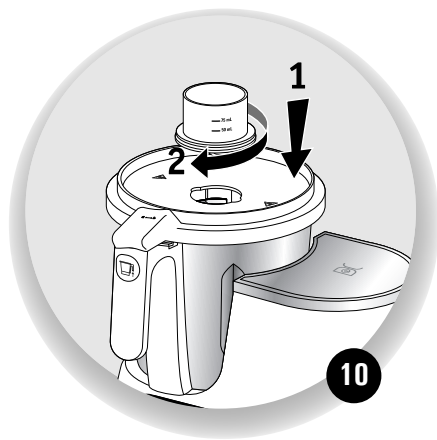
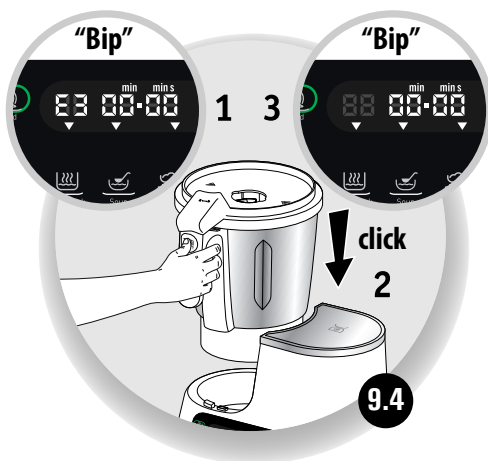


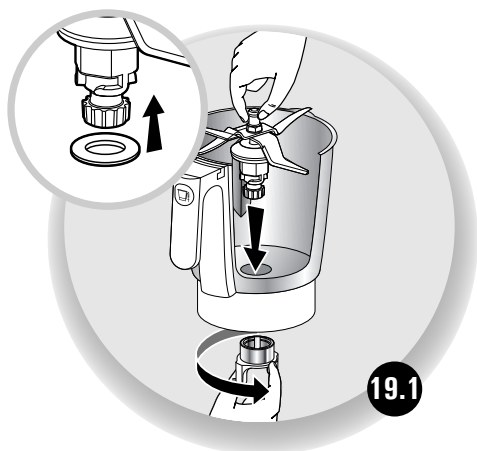
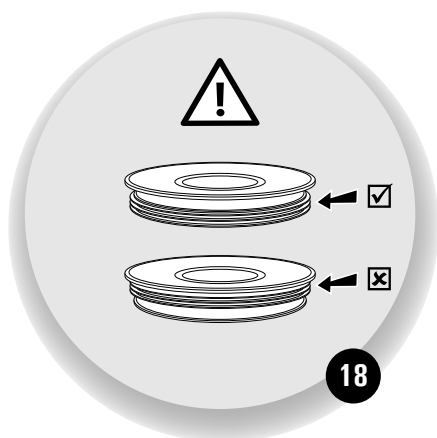
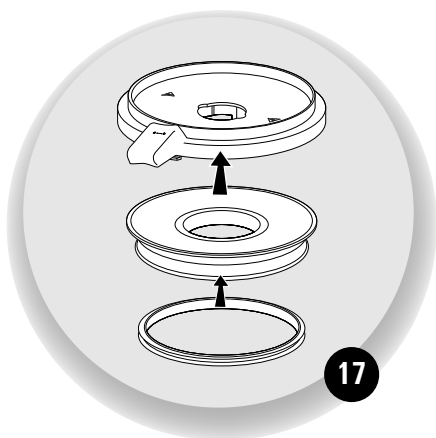
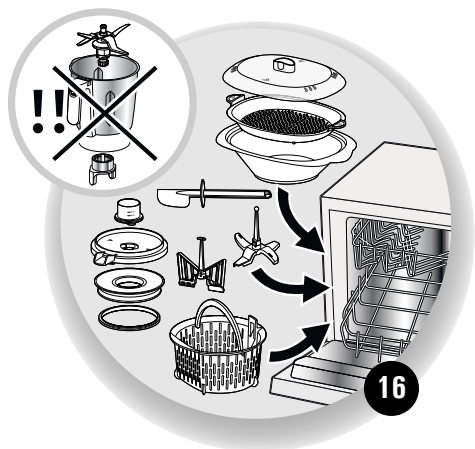
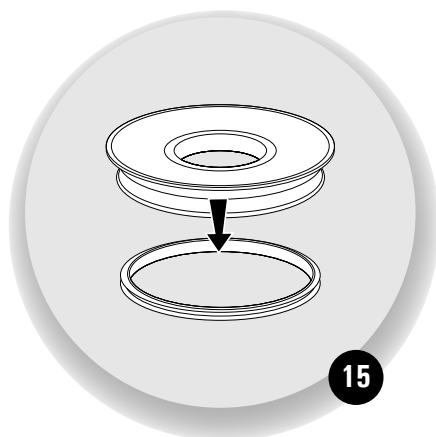
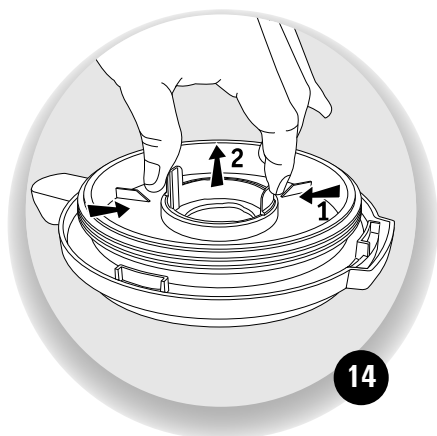
D4

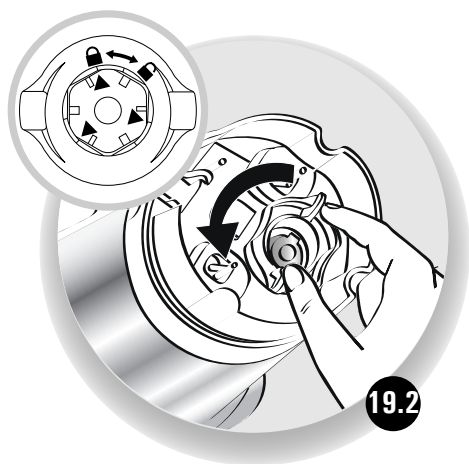












MEDIDAS DE SEGURIDAD:

En relación a la seguridad personal

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelo: un uso no conforme con el manual de instrucciones liberará al fabricante de toda responsabilidad.

ES

- Siempre debe desenchufar el aparato antes de dejarlo desatendido, o antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Mantenga su aparato fuera del alcance de los niños.



- Al utilizar el aparato, algunas partes alcanzan temperaturas elevadas; p. ej.: tapón, superficie inoxidable del bol, tapa, accesorios, cesta de vapor interna y externa* (según el modelo). Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato por sus partes de plástico frías (asa o base).
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

- El aparato no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia aparte.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, encargue el recambio del cable a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el catálogo de servicios).
- El aparato no debe sumergirse en agua. No meta el bloque del motor (C) debajo del agua corriente.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico en el interior de casa y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante rehúsa toda responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de una utilización comercial o inapropiada, o de no respetarse las instrucciones.
- Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que la garantía no cubre:
 - Zonas de trabajo de cocina en negocios, oficinas y otros entornos profesionales.
 - Espacios de cocina destinados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
 - Casas rurales.

- Para uso de clientes de hoteles, pensiones y otros entornos de carácter residencial.
- En entornos tipo casas de huéspedes.
- **ADVERTENCIA: Su aparato emite vapor que podría ocasionar quemaduras.**
- Manipule con cuidado la tapa y el tapón (si es necesario, utilice guantes, manoplas, etc.).
- No haga funcionar el aparato si la junta no está posicionada en la subtapa y la subtapa no está montada en la tapa. Es imprescindible hacer funcionar el aparato con el tapón colocado en la abertura de la tapa (excepto en el caso de información específica de la receta).
- Después de utilizar el aparato en modo de cocción, retire el tapón dosificador para dejar salir el vapor y espere a que este desaparezca antes de abrir la tapa.

ADVERTENCIA: Riesgo de sufrir lesiones si el aparato no se utiliza correctamente.

Tenga cuidado con los filos de la cuchilla (B1) cuando los limpie y cuando vacíe el bol: están extremadamente afilados.

Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el bol, dado que podrían salir expulsados del aparato debido a una ebullición súbita.

ADVERTENCIA: Sea prudente cuando manipule su aparato (limpieza, llenado y vertido): evite que se derramen líquidos sobre los conectores.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta calor residual después del uso. Asegúrese de tocar solo el asa del bol y el tapón dosificador durante el calentamiento y hasta que el aparato se enfríe completamente.

Consulte el manual de instrucciones para los ajustes de velocidad y los tiempos de funcionamiento de cada accesorio y de cada programa.

Consulte su manual de instrucciones para el ensamblaje y montaje de los accesorios de su aparato.

Consulte su manual de instrucciones para la limpieza y el cuidado de su aparato.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar su aparato:

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato estando caliente.
- Limpie con una esponja o un paño humedecido.
- Nunca meta el aparato en el agua ni lo ponga bajo el agua del grifo.

ES

En relación a las conexiones eléctricas:

- El aparato debe enchufarse a una toma de corriente con toma a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de la corriente indicada en la placa de especificaciones del aparato se corresponde con la de la instalación eléctrica de su hogar.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire jamás del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No deje el aparato ni el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor, o sobre un borde anguloso.
- Siempre debe desenchufar el aparato antes de dejarlo desatendido, o antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor, o sobre un borde anguloso.
- Nunca meta el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en un líquido.

En relación a una mala utilización:

- No utilice su aparato si no funciona correctamente o está dañado. Confíe su reparación a un centro de servicio autorizado (ver la lista en el catálogo de servicios).
- No toque la tapa hasta que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere hasta que la mezcla de alimentos ya no gire antes de retirar el bol de su base.
- Solo en función de calentamiento: no utilice jamás el bol batidor sin ingredientes o solamente con ingredientes secos.
- Añada siempre los ingredientes sólidos en el bol antes de verter los ingredientes líquidos (**consulte la Fig. 7**), procurando no rebasar la marca MAX grabada en el interior del bol (**consulte la Fig. 7**). Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo podría salir expulsada.
- Cuidado al utilizar el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua (**consulte la Fig. 5.1 - 5.2**).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún objeto en el bol cuando el aparato esté funcionando.
- No use el bol como recipiente para otros usos (conservación, congelación y/o esterilización de alimentos).
- Coloque el aparato sobre una mesa de trabajo estable, resistente al calor, limpia y seca.

- Nunca coloque el aparato cerca de una pared o de un armario: el vapor generado podría dañar los materiales.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, electrodomésticos, etc.).
- No cubra la tapa con un paño o similar para intentar cubrir la abertura de la tapa: utilice el tapón dosificador.
- No deje que el cabello, una bufanda, una corbata u otros elementos cuelguen sobre el bol cuando el aparato esté funcionando.
- Jamás utilice los accesorios en un horno o microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No supere jamás la cantidad máxima indicada en el manual.
- Guarde el aparato una vez que se haya enfriado.
- Nunca coloque el bol en el congelador para enfriarlo: use el refrigerador.

SOLAMENTE PARA MERCADOS FUERA DE EUROPA

- No se ha previsto el uso de este aparato por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni personas que no tengan la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo si estas personas reciben, a través de una persona responsable de su seguridad,

vigilancia o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato.

- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

SOLAMENTE PARA MERCADOS EUROPEOS:

• En la función de calentar solamente:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser efectuados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

• Cualquier uso en los modos de mezclar o batir:

Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con merma física, sensorial o mental, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan perfectamente los peligros potenciales que acarrea.

ES

Servicio de pos venta:

- Por su propia seguridad, evite utilizar accesorios o piezas de recambio que no sean aquellos suministrados por el servicio post venta autorizado.
- Cualquier otra tarea aparte de la limpieza y el cuidado habitual por parte del cliente deberá ser efectuada por un centro de servicio autorizado.
- Consulte la tabla «Qué hacer si su aparato no funciona como es debido», al final del manual de instrucciones.

ES

Gracias por haberse decidido a adquirir este aparato destinado exclusivamente a la preparación de alimentos para uso doméstico en el hogar.

El diseño del producto está sujeto a cambios. Sin embargo, el funcionamiento del aparato será el mismo y seguirá siendo compatible con las sugerencias de recetas incluidas en el libro de recetas.



Al hojear este manual, encontrará consejos de utilización que le permitirán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, de sopas, de platos a fuego lento, de platos cocinados al vapor, de masas y de postres.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

A Conjunto de la tapa

- A1 Tapón dosificador
- A2 Tapa
- A3 Subtapa
- A4 Junta

B Conjunto del bol

- B1 Cuchilla
- B2 Junta
- B3 Botón de desbloqueo
- B4 Anillo de bloqueo
- B5 Bol de acero inoxidable

C Base del bloque del motor

- C1 Bloque del motor
- C2 Pantalla LCD
- C3 Botón de velocidades
- C4 Botón de tiempo
- C5 Botón de temperatura
- C6 Programa Cocción a fuego lento
- C7 Programa Sopa

C8 Programa Masa

C9 Función de báscula

C10 Programa Salsa

C11 Programa Vapor

C12 Impulso

C13 Botón de inicio/parada (Start/Stop)

C14 Selector giratorio +/-

C15 Interruptor de encendido/apagado (O/1)

C16 Bandeja de la báscula

D Accesorios

D1 Mezclador

D2 Cesta de vapor interna

D3 Batidor

D4 Espátula

E* Cesta de vapor externa*

E1 Tapa

E2 Bandeja

E3 Base de la cesta de vapor

* Dependiendo del modelo

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Consumo eléctrico:	1000 W: resistencia de calentamiento / 400 W: motor
Rango de temperatura:	De 30 °C a 120 °C Regulable a pasos de 5 °C
Tiempo de funcionamiento:	Hasta 2 h
Número de velocidades:	12 velocidades + impulso

ES

PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez:

Lea atentamente este manual de instrucciones. Al hojearlo, encontrará consejos de utilización que le permitirán entrever el potencial de su aparato: preparación de platos a fuego lento, de sopas, de platos cocinados al vapor, de postres y de salsas, así como la medición de los ingredientes.

Consérvelo para futuras consultas: un uso no conforme con el manual de instrucciones liberará al fabricante de toda responsabilidad.

ES

Asegúrese de retirar todo el embalaje y el adhesivo de su producto.

Limpie con agua y jabón los diferentes componentes: conjunto de la tapa, conjunto del bol, accesorios y la cesta de vapor externa*. Consulte el apartado LIMPIEZA de este manual de instrucciones.

Atención: la base no debe ponerse bajo el agua.

Puesta en marcha del aparato:

Este aparato dispone de un cable de alimentación. Enchufe el cable de alimentación en la toma principal y pulse el interruptor **(C15)** de la parte posterior del bloque del motor (**consulte la Fig. 10**).

Colocación del bol y de los accesorios:

Retire el bol de la base del aparato agarrando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo del bol **(B3)**. Abra la tapa. Si hace falta, coloque el accesorio elegido sobre la cuchilla picadora. Incorpore los ingredientes. Cierre la tapa.

Vuelva a colocar el bol en la base del aparato agarrándolo por el asa de sujeción e inicie el programa deseado.

Para utilizar la cesta de vapor interna o externa*, asegúrese antes de rellenar el bol hasta la marca de vapor (**consulte la Fig. 5.1-5.2**).

Colocación del conjunto de la tapa:

La tapa del producto consta de tres elementos: la tapa, la subtapa y la junta de estanqueidad.

Estos 3 elementos se suministran montados. Estos 3 elementos se pueden separar para facilitar la limpieza de la tapa.

Atención: no puede desbloquear la tapa cuando el bol está colocado sobre la base. Para abrir la tapa hay que levantar el bol de la base del bloque del motor.

La tapa solo debe instalarse si la junta está colocada en el portajuntas de la subtapa y si la subtapa está fijada en la tapa.

Puesta en marcha:

Seleccione el programa automático deseado pulsando el botón correspondiente o seleccione sus propios parámetros de cocción con las funciones manuales.

Pulse el botón Start/Stop **(C13)** para iniciar el programa.

El aparato solo se pondrá en marcha si el bol está colocado correctamente en la base y el conjunto de la tapa está colocado correctamente en el bol. Si el bol no está colocado correctamente en la base, aparecerá el código de error E3. Cuando manipule el bol durante la receta, agárrelo con una sola mano por el asa si tiene que sacarlo de la base. Si el bol está lleno, sosténgalo también por el área de agarre de la parte posterior de la tapa con la otra mano.

PUESTA EN MARCHA:

Con el aparato se suministran los siguientes accesorios:

				Prog.					
Cuchilla picadora	Picar/Batir		Batir sopas		10	2 min	2 l	100 °C	
			Batir compotas		10	20 s	1,2 kg		
			Batir smoothies		12	2 min	2 l	-	
			Picar verduras		12	15 s	500 g	-	
			Picar carne		12	15 s	500 g	-	
	Amasar/Triturar		Picar pescado		12	10 s	500 g	-	
			Amasar masas de levadura (brioche, etc.)		3	12 min	600 g	-	
			Amasar masas de pan blanco		4	3 min	800 g	-	
			Amasar masas de pan especiales		4	3 min	600 g	-	
			Amasar masas brisa o quebrada		4	3 min	750 g	-	
			Masas de gofres, crêpes o pancakes		5	2 min 30 s	1,5 l	-	
			Picar hielo			2x 10 s	12 cubitos	-	
			Picar avellanas		12	30 s	500 g	-	
			Batidor	Emulsionar/Incorporar		Claras a punto de nieve		4	4 min
Salsa (bechamel)		1	13 min	1 l		90 °C			
Mayonesa		4	2 min	0,5 l		-			
Nata montada		4	8 min	0,4 l		-			
Puré de patatas		4	1 min	1 l		-			
Mezclador	Mezclar		Dorar		1	5 min	300 g	120 °C	
			Estofados		0 ó 1	2 horas	2 l	100 °C	
			Risottos		1	18 min	1,4 kg	95 °C	
	Cesta de vapor	Interna		Cocción al vapor		-	5 a 60 min	800 g	100 °C
				Sopas con trocitos		10	2 min	2 l	100 °C
Externa*			Cocer al vapor verduras, pescados o carnes		-	5 a 60 min	1,2 kg	120 °C	

ES

Estos accesorios también disponen de zonas accesibles que facilitan su manipulación durante su uso cuando se prepara una elaboración.

No superar nunca el nivel MAX (2 L) indicado en el bol.

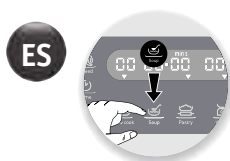
Para las preparaciones líquidas se aconseja no superar el nivel $\equiv$ (1,5 L) indicado en el bol.

Para los platos al vapor se aconseja no superar el nivel $\hat{w}$ (0,7 L) indicado en el bol.

USO DEL APARATO

Enchufe el aparato y coloque el interruptor (C15) en 1: en la pantalla LCD (C2) se mostrarán todos los ajustes en «0» (consulte la Fig. 10).

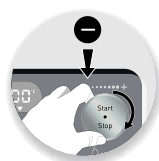
MODO PROGRAMA AUTOMÁTICO



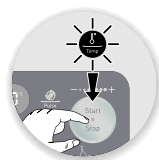
1- Pulse el programa que desee y se mostrarán los ajustes por defecto del programa.



2- Los ajustes predefinidos se pueden modificar. Es posible modificar el tiempo, la temperatura y la velocidad (consulte la tabla de la página siguiente); para ello, pulse el ajuste que desee cambiar (C3, C4 o C5).



3- Configure los ajustes mediante el selector giratorio +/- (C14).



4- Cuando haya terminado de modificar todos los ajustes, pulse el botón «start» (C13) para iniciar el programa.

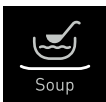
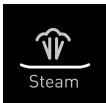
5- Cuando el programa haya finalizado, el aparato emitirá 5 tonos de aviso.

Al final del programa Salsa, el motor seguirá girando para evitar que la preparación se pegue en el fondo del bol.

Si desea detener este modo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos.

Cuando se inicia el programa automático, se puede detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático pasará entonces a modo de pausa y usted tendrá la posibilidad de reanudarlo pulsando «start» de nuevo. Si se ha equivocado de programa y desea cancelarlo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos para volver a empezar.

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPUESTOS

	Programas	Ajustes	Velocidad	Tiempo por defecto	Temperatura por defecto
Cocción a fuego lento		Velocidad 0	Lenta intermitente	1 hora (1 min a 2 horas)	100°C (80 °C a 100 °C)
		Velocidad 1	Lenta	1 hora (1 min a 2 horas)	100°C (80 °C a 100 °C)
Sopa		/	Velocidad lenta durante la cocción y, después, batir durante 2 min. después de la cocción	35 min (25 min a 45 min)	100 °C
Masa		Velocidad 3	Velocidad intermitente para masa de levadura (brioche, etc.)	12 min (5 s a 12 min)	/
		Velocidad 4	Velocidad continua para masa pesada (pan, masa quebrada, etc.)	3 min (5 s a 3 min)	/
		Velocidad 5	Velocidad continua para masa ligera (pound cake, bizcocho, etc.)	2 min y 30 s (5 s a 2 min y 30 s)	/
Vapor		100 °C Cesta interna	Ninguna	30 min (5 min a 60 min)	100 °C
		120 °C Cesta externa	Ninguna	30 min (5 min a 60 min)	120 °C
Salsa		/	Velocidad 1 por defecto (velocidad 1 a velocidad 4)	10 min (1 min a 60 min)	85 °C (60 °C a 105 °C)

ES

USO DE LA CESTA DE VAPOR

Los tiempos de cocción se indican a título informativo y permiten, en la mayoría de los casos, una cocción satisfactoria.

Sin embargo, algunas condiciones influirán en el tiempo de cocción:

- El tamaño de las verduras (cortadas o no)

- La cantidad de ingredientes que hay en la cesta
- La variedad de verduras y su grado de madurez
- La cantidad de agua que hay en el bol, y que debe corresponderse con la graduación del vapor

Si la cocción es insuficiente, se puede añadir un tiempo de cocción adicional.

Cantidades máximas para el programa Vapor

Nivel de agua en el bol: 700 ml	Cesta de vapor interna (100 °C)		Cesta de vapor externa* (120 °C)	
	Cantidades máx.	Tiempo de cocción	Cantidades máx.	Tiempo de cocción
Zanahorias cortadas	700 g	35 minutos	1 kg	45 minutos
Calabacines en dados	600 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Brócoli en trozos	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Coliflor en trozos	400 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Puerro cortado (parte blanca)	400 g	30 minutos	800 g	40 minutos
Pimientos rojos o verdes a tiras	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Patatas en dados	800 g	30 minutos	1,2 kg	40 minutos
Filetes de pescado frescos o descongelados	500 g	15 minutos	1 kg	25 minutos
Pescados enteros frescos o congelados			800 g	30 minutos
Mejillones			1,5 kg	30 minutos
Gambas enteras o descongeladas	500 g	15 minutos	800 g	25 minutos
Pechugas de pollo	500 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Filetes de cerdo	500 g	30 minutos	1 kg	45 minutos

Algunas recetas pueden provocar derrames inesperados debido a la aparición de burbujas, sobre todo cuando se utilizan verduras congeladas. En dicho caso, deberá reducir las cantidades como corresponda.

Uso manual del panel de control:

Este modo le permite personalizar los ajustes de preparación según su conveniencia.

Botón «Speed» (C3): seleccione la velocidad del motor, hasta 12 velocidades progresivas y continuas.

Botón «Temp» (C5): seleccione la temperatura de cocción de 30° a 120°.

Botón «Time» (C4): seleccione el tiempo de funcionamiento, hasta 2 horas de uso continuo.

Botón «Pulse» (C12): para dar un impulso rápido sin regulación.

BOTÓN START/STOP tiene 4 funciones:

- Para iniciar o detener una preparación: **START/STOP (C13)**
- Para aumentar o disminuir los ajustes girando el botón selector +/- (C14) en un sentido o en el otro.
- Para pausar una preparación cuando el aparato está funcionando.
- Para reinicializar los ajustes seleccionados manteniendo pulsado el botón durante 2 segundos.

ES

MODO MANUAL



1- Pulse directamente el selector que represente el ajuste que desee configurar, es decir, el selector de velocidad (**C3**), el de temperatura de cocción (**C5**) o el de tiempo(**C4**). El ajuste seleccionado parpadeará en la pantalla.



2- A continuación, configure los ajustes mediante el selector giratorio +/- (**C14**). Por cuestiones de seguridad, no es posible fijar una temperatura sin establecer un tiempo de cocción.



3- Cuando haya terminado de modificar todos los ajustes, pulse el botón «start» (**C13**). Cuando arranque el aparato, se iluminará una luz blanca alrededor del botón START/STOP para indicar que el programa se ha iniciado. Entonces tendrá la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa pasará entonces a modo de pausa, la luz blanca empezará a parpadear y usted tendrá la posibilidad de reanudarlo pulsando «start» de nuevo. Si se ha equivocado de programa y desea cancelarlo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos para volver a empezar.

4- Cuando el programa haya finalizado, el aparato emitirá 5 tonos de aviso.

Función Impulso

Para utilizar el **impulso** (marcha intermitente), active y detenga la función pulsando simplemente el selector «pulse». También en este caso, la pantalla LCD le ayudará indicándole el tiempo de uso.

BÁSCULA DE COCINA INTEGRADA

- Seleccione el programa «Weight» (C9) para iniciar la función Báscula. Esta se mostrará en lugar de la temperatura.
- La tara se realiza automáticamente: La pantalla indicará 0000 g cuando se realice la tara.
- Coloque el bol del robot o cualquier otro recipiente sobre la báscula.
- Para tarar de nuevo en la báscula, pulse brevemente en el programa «Weight» y volverán a aparecer los 0000 g.
- A continuación, añada los ingredientes hasta la cantidad que desee.
- Para salir del modo Báscula, pulse prolongadamente en el programa «Weight».

ES

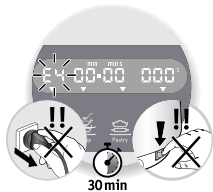
- Esta báscula le permite pesar sus ingredientes en gramos de forma precisa hasta los 5 kg. Para los líquidos, utilice el vaso medidor.
- Puede utilizar la báscula mientras el robot está en marcha o también la puede utilizar sola, como un simple accesorio, incluso cuando no vaya a cocinar con el robot.

Atención

- Si hay demasiado peso sobre la báscula, en la pantalla se mostrará «stop» (detener).
- Si la cantidad es negativa, en la pantalla se mostrará «----».

IMPORTANTE: MODO DE SEGURIDAD DEL APARATO (E4)

Este aparato viene equipado de serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar su larga vida útil. Dicha seguridad electrónica le protege contra cualquier uso anómalo; de esta forma, su motor está perfectamente protegido.



En determinadas condiciones de uso muy duras o de recetas personales (Internet y otras) que no respetan las recomendaciones del manual (consulte la sección «PUESTA EN MARCHA»:

cantidades posiblemente demasiado grandes y/o un uso anormalmente largo y/o una secuencia de recetas demasiado próximas entre sí), se activará la protección electrónica para preservar el motor. En este caso, el aparato se detendrá y aparecerá la indicación «E4» en la pantalla LCD del panel de control para indicar que el aparato ya no está operativo temporalmente.

Si aparece «E4» en el panel de control y el aparato se apaga, realice lo siguiente:

- Deje el aparato enchufado y con el interruptor 0/1 (C15) en la posición 1 «ON» («ENCENDIDO»).
- Consulte las recomendaciones de las instrucciones de reajuste de su preparación (consulte el apartado «PUESTA EN MARCHA»: cantidades de ingredientes / tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).
- Espere media hora para que el motor se enfríe.
- Ponga el interruptor de encendido en la posición OFF y luego vuelva a ponerlo en la posición ON para utilizar el aparato.

El aparato volverá a estar totalmente listo para usar.

El servicio de atención al cliente estará a su disposición para cualquier consulta (consulte los datos de contacto en garantía).

LIMPIEZA DEL APARATO

- El aparato no debe sumergirse. No meta el bloque del motor **(C)** debajo del agua corriente.
- Una vez haya terminado de utilizar el aparato, desenchúfelo.
- Limpie de inmediato el bol después de su uso.
- Retire el bol de la base agarrando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo del bol **(B3)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola hacia la derecha. Retire la tapa con precaución.
- Los elementos de la tapa (junta, subtapa y tapa) son desmontables. Cuando se hayan enfriado las piezas, desenganche la subtapa de la tapa presionando las dos lengüetas de la tapa y tirando a la vez de la subtapa (consulte la Fig. 14).
- **Proceda con precaución al manipular la cuchilla picadora. Esta tiene filos extremadamente afilados.**
- Una vez que se hayan enfriado las piezas:
 - Desmonte la cuchilla desenroscando el anillo que hay debajo del bol y procurando no cortarse.
 - Limpie el bol, la cuchilla, los accesorios, la cesta de vapor interna y la externa* usando una esponja y agua caliente y jabón.
- Enjuague los distintos elementos bajo el agua corriente.
- En caso de que se acumule cal en el bol o de manchas se puede utilizar el lado áspero de una esponja empapada si es necesario en vinagre blanco, o productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.
- En caso de mucha suciedad, remojar durante varias horas con agua y lavavajillas, y raspar si es necesario con la espátula **(D4)** o frotar con el lado áspero de una esponja.
- Para limpiar el bloque del motor **(C1)**, utilice un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- Para facilitar la limpieza, tenga en cuenta que el conjunto de la tapa y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas, con la excepción del bol y la cuchilla.
- Los accesorios, la cuchilla extraíble y los elementos de la tapa pueden teñirse ligeramente con ciertos ingredientes como curry, zumo de zanahoria, etc.; esto no representa ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento del aparato. Para evitarlo, limpie los elementos inmediatamente después del uso.
- Antes de volver a utilizar el conjunto del bol **(B)**, asegúrese siempre de que los contactos eléctricos que hay debajo del bol estén limpios y secos.
- Para no alterar los materiales de la cuchilla **(B1)**, no la deje sumergida en agua demasiado tiempo.

ES

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Para facilitar el almacenamiento del aparato, coloque la cesta de vapor interna en el bol, y el mezclador y el batidor en la cesta de vapor, y cierre la tapa.

QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA COMO ES DEBIDO

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Fuga por la tapa.	Volumen excesivo de ingredientes.	Reduzca la cantidad de ingredientes utilizados.
	No está colocada la junta de estanqueidad.	Coloque la junta de estanqueidad (A4) en la subtapa (A3) y encaje el conjunto en la tapa (A2) .
	La junta de estanqueidad está agrietada, deteriorada.	Cambie la junta, contacte con un servicio de post venta autorizado.
	Accesorios no aptos.	Asegúrese de utilizar el accesorio previsto.
	No se ha colocado la subtapa.	Encaje la subtapa con su junta en la tapa.
Fuga por el eje del bol.	La junta (B2) no está bien colocada.	Coloque bien la junta.
	La junta (B2) está deteriorada.	Contacte con un servicio de post venta autorizado.
	El anillo de bloqueo está mal apretado.	Cierre el anillo correctamente.
El motor emite olores.	Sucede en el primer uso del aparato, o en caso de sobrecarga del motor causada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Las cuchillas no giran fácilmente	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes utilizados. Añada líquido.
Indicación «E1»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E2»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E3»	El bol no está en el bloque del motor o está mal colocado en el bloque del motor. La tapa no está bien cerrada.	Retire el bol del bloque del motor, cierre correctamente la tapa y vuelva a colocar el conjunto en el bloque del motor. Si el error persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado.
Indicación «E4»	Sobrecalentamiento del aparato. El aparato se ha utilizado demasiado intensamente o con demasiados ingredientes.	Deje reposar el aparato durante 30 minutos, apáguelo y vuelva a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Reduzca la cantidad de ingredientes en el bol. Si el error vuelve a aparecer enseguida, aumente el tiempo de reposo o reduzca aún más los ingredientes. Si el error persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicación «E5»	Sobrecalentamiento del sensor de temperatura.	Deje enfriar el bol durante 30 minutos, apague el aparato y vuelva a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Asegúrese de cocinar los ingredientes con un mínimo de grasa o agua, según la receta. Si el problema persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E6»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al centro de servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.

Qué hacer si su aparato sigue sin funcionar

Diríjase a un servicio de post venta autorizado (ver la lista en la el catálogo de servicios).

ES

RECICLAJE

- Desechado de los materiales de embalaje y del aparato



El embalaje incluye únicamente materiales que no son perjudiciales para el medio ambiente y que pueden desecharse conforme a las disposiciones vigentes en materia de reciclaje.

Para proceder al desecho del aparato, consulte al servicio municipal de recogida de basuras.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!



Este aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea procesado como es debido.